



Tryffeljägaren Renato Agnello följer sin specialtränade hund Diana i spåren. Den vita tryffeln trivs i lövskog och längs med vägkanter, som här i Albatrakten i norra Italien.

SKATTJAKT



Den är ful, skör och doftar som unken vitlök på burk. Trots detta älskas den vita tryffeln av GRISAR, HUNDAR och GOURMÉER. I Alba, Piemonte kostar den cirka 27 000 kronor kilot och i Stockholm var priset nyligen 69 000 kronor kilot. Vi for på tryffeljakt för att försöka förstå varför en knöl kan ha en sådan HÖG STATUS.

TEXT: MILENA BERGQUIST FOTO: STAFFAN LÖWSTEDT



Den VITA TRYFFELN har blivit sällsynt samtidigt som efterfrågan ökar



Fakta

Fina städer

Resa: I Piemonte finns flygplats i Turin, man kan flyga dit med de flesta flygbolag, dock inte direkt. Direktflyg går till Bergamo, Milano och Nice. Sedan kan man ta tåg eller buss till Alba.

Sevärt: Alba och Bra är små, vackra och oförstörda städer. I Bra startade slow foodrörelsen. Missa inte urrestaurangen Osteria del Boccondivino, Via della Mendicità Istruita 14.

Webben

För tågtider:
• www.trenitalia.com
Varje höst hålls speciella tryffelmarknader. Läs mer:
• www.astiturismo.it
• www.enit.it

Det skymmer över kullarna kring La Morra i nordvästra Italien. Vinrankornas blad tecknar sig svarta mot en mörkblå himmel. Senhösten är här och nu gäller det för tryffeljägarna att ge sig ut natt efter natt i jakt på det vita guldets – den vita tryffeln. Lagen tillåter licensierat plockande från den 15 september och till och med den 15 januari och för den som hittar många gula knölar kan inkomsterna ge ett ordentligt tillskott i kassan.

På en öde parkeringsplats nedanför en av regionen Piemontes många vingårdar har vi stämt möte med Renato Agnello. Vid en skruttig gammal Fiat står han och väntar, väderbiten, tunn och senig, iklädd grön väst, stövlar och med en handkarvad käpp i handen. Han är 68 år och fjärde generationens tryffeljägare. Redan när han var fyra fick han följa med sin farfar och pappa på nattliga räder.

Vi hör skall från bilen och i en hundbur trängs hans två specialtränade tryffelhundar, Diana och Chira. De kan inte fort nog hoppa ut ur bilen, hälsar på oss och sniffar ivrigt med fuktiga nosar i luften. De vet precis vad de ska ut på och det går inte att ta miste på deras glädje och iver.

– Det kan vara lerigt så gå försiktigt. Det är svår terräng, säger Renato Agnello och visslar på sina hundar som på en sekund söker han blick.

I luset av Renato Agnellos ficklampa går vi längs med vinrankorna bort mot skogen. Vi klättrar nerför en brant slänt och efter bara några minuters promenad är det dags för Renato Agnello att släppa hundarna lösa.

– Vi letar bara när det är mörkt, då är det inga människor ute och ingenting som stör hundarna. Det är tyst och färre dofter, berättar han.

Kanske är det också för att inte avslöja för någon var man har sina guldställen.

Den vita tryffeln växer bara i Piemonte, huvudsakligen kring staden Alba, och i Toscana, där den ofta är lite större men inte riktigt har den intensiva doft som albatryffeln. Man kan också hitta vit tryffel i Slovenien, Marocko och det lär finnas något liknande i Kina, fnyser Renato Agnello.

– Ingen annan tryffel kommer i närheten av vår, säger han och sätter ihop tummen och pekfingeret vid munnen i en gastronomisk gest och ger sedan

direktiv till Diana och Chira att sätta igång att söka.

– Ajè, ajè, säger han på en av traktens uråldriga dialekter, en rest från tiden innan Italien blev en enad stat.

– Där, där, upprepar han och hundarna börjar att arbeta.

De springer hit och dit, sniffar i luften och på marken. I mörkret ser vi Dianass självlysande halsband.

Vi letar bara när det är mörkt, då är det inga människor ute och ingenting som stör hundarna. Det är tyst och färre dofter.

Renato Agnellos båda hundar är av blandras. Det finns en särskild tryffelhundras, men det är ingenting att ha, menar han. Diana är rutinerad med sina tio år på nacken. Chira, som är fyra år går fortfarande i lära och är något opålitlig. När hon markerar en tryffel genom att börja gräva med tassarna gäller det att vara snabb så att hon inte äter upp den eller förstör den med sina klor.

Den vita tryffeln är nämligen extremt ömtålig och måste behandlas varsamt. Märkligt med tanke på hur den växer. I hård lerjord tränger den bort jorden för att växa från ett i förstoringsglas synligt mycel till en svamp som kan bli över kilot stor. Själva mycelet kan ligga flera meter under jord. Genom små hål vid jordytan kommer syre ner till den växande svampen som oftast hittas någon decimeter under jordytan.

– Hundarna kan känna en tryffels doft på över 100 meter och lukta sig till dem som växer på en meters djup, berättar Renato Agnello.

Vad gör en god tryffelhund?

– Arvet och så måste den tycka om tryffel. Redan när de är valpar testar man vilka i kullen som älskar smaken och de andra väljs bort direkt.

Först tränas valpen att leta efter doften och så småningom byter man ut tryffeln till hundgodis.

– Att träna tryffelhundar tar enorm tid, för de ska inte bara älska doften

utan också vara ihärdiga och svår-distraherade. Det tar fyra år minst och en välutbildad, duktig tryffelhund kan vara värd upp till 226 000 kronor, berättar Renato Agnello som lever med sina hundar dygnet runt.

– En bra tryffeljägare måste älska sina hundar, säger han och i hans fall är kärleken tydligt besvarad.

En tryffelhund har ett stort värde för sin ägare men innebär ett hot för konkurrerande plockare. Renato Agnello berättar att en hund nyligen blev dödad genom att den matats med mat innehållande glasbitar. För ett par år sedan blev 12 hundar förgiftade under en säsong.

– Djävla rötägg, bara en idiot kan döda en oskyldig hund, säger Renato Agnello och hans ögon blir små och svarta.

Vi vandrar längs med en gammal grusväg i en skog av lövträd. Tryffeln älskar ek, popplar och andra lövträd som den lever i symbios med.

Det är tyst, så när som på prasslande löv och vi viskar när vi pratar för att inte störa Diana och Chira. Plötsligt rusar Agnello efter Diana som har stannat och börjar gräva med tassarna. Agnello ropar något och hon slutar. Han berömmar och ger henne belöningsgodis.

– Diana är en fantastisk tryffelhund, säger han. Synd att hon börjar bli gammal, suckar han.

Han sätter sig ner på huk, tar fram saparin, sin hacka, och börjar varsamt luckra upp jordytans översta lager och visst, där ser vi en tryffel, stor som en pingisboll, jordig och knölig. Försiktigt hackar han loss den, skrapar bort jorden med fingrarna, blåser lite. Så sträcker han fram sin hand och låter oss lukta.

Har man en gång sniffat på färsk vit tryffel känner man igen doften: den är stark, nästan kväljande och påminner om gammal lite söt vitlök. En doft som förmodligen kräver övning för att man ska tycka om den.

Vissa tycker att den är mycket erotisk, vilket i alla fall gäller grisar. Dof-ten är nästan identisk med en brunstig saggas och därför är galtar tokiga i tryffel. I Frankrike använder man ofta grisar för att leta tryffel som växer i stora skogar, men inte här i Alba. Vinodlingarna har trängt undan sko-

gen och de vilda bitar som finns kvar är utspridda och att från dunge till dunge baxa en 300-kilos galt ut och in ur en skåpbil skulle vara för bökigt.

Den lilla tryffeln som hunden Diana hittade kanske väger 200 gram och mer blir det inte den kvällen.

– Hur mycket vi hittar varierar från år till år. 2004 var det fantastiskt bra år. Oktober var en bra månad och bara på en vecka har jag hittat 800 gram, berättar Renato Agnello.

Vad han får då han säljer sin tryffel till restauranger eller butiker, vill han inte säga, men det är långt ifrån de summor som specialbutikerna tar inne i Alba. Dagspriset varierar, men ligger på cirka 27 000 kronor per kilo.

Hela tryffelmarknaden är aningen ljusskygg och försäljningen sker svart. Storleken kan variera från ett hekto upp till drygt ett kilo. Rekordet är från 1971 då Agnellos pappa hittade en jätte på 1,380 kilo.

Tidigare fanns det gott om tryffel kring La Morra. I dag är den sällsynt på grund av vinodlingarnas expansion, miljöförstöring och genom att lövskogarna inte längre betas av får och getter.

Samtidigt ökar den gula knölens popularitet år från år. Gastronomer vallfärdar till Piemonte för att på restaurang äta färsk tryffel, tunt hyvlad på en vit krämig risotto eller serverad till traktens gula äggpasta – tajarin. Vanliga piemontebor äter också gärna tryffel, fast då oftast hyvlad på ett stekt ägg eller ägggröra.

Att träna tryffelhundar tar enorm tid, för de ska inte bara älska doften utan också vara ihärdiga och svår-distraherade.

Den vita tryffeln är en mytomspunnen, delikat liten knöl som äts rå och från skörd till mun har man bara åtta dagar på sig, sedan förstörs den. Trots mängder av försök går den inte att odla, som den svarta. Forskarna kan inte komma underfund med hur. ➔



Den vita tryffeln plockas av licensierade tryffeljägare i Piemonte från den 15 september till och med den 15 januari. En av dem är Renato Agnello som har hjälp av sina båda hundar Diana och Chira. Vit tryffel äts rå och smakar ljuvligt på till exempel en råbiff.



I det medeltida slottet Cavour i Piemonte hölls i höstas en tryffelauktion för elfte året i rad. Den satellitsändes över världen och det högsta budet låg på 1 125 000 kronor för ett och ett halvt kilo vit tryffel. De tre guldklimparna ropades in av en affärsman i Hongkong, i hård konkurrens med den franske skådespelaren Gérard Depardieu. Pengarna gick till välgörenhet.

Miljön återställs för att RÄDDA Piemontes rikedomar

➡ Just nu pågår dock ett intensivt forskningsarbete kring vit tryffel. På universitetet i Milano håller man på att genetiskt smakklassificera den för att kunna skydda den bättre och avslöja bedragare som påstår sig göra tryffelolja på albatryffeln. 99 procent av alla tryffeloljor har inte varit i närheten av äkta vit tryffel. Dessutom pågår stora projekt för att återställa växtmiljöerna för tryffeln. Man röjer skog

och vägkanter från sly och buskvegetation och renar vattendrag. Försöken har gett bra resultat och tryffeln håller långsamt på att återta gamla domäner.

Traktens stora vinodlare har också börjat inse att Piemonte behöver sitt vin och sin vita tryffel för att fortsätta locka matintresserade till regionen. De måste ta större hänsyn till miljön vid vinproduktionen. Piemonte ligger

nedanför Alperna och markerna skyddas från kalla vindar av bergen. Här bildas också ofta dimma som är till gagn för både vinet, som vanligast görs av nebbiolodruvan och tryffeln. De hör ihop – den vita tryffeln och vinet.

Den milda krämigheten i risotton, eller pastan, tryffels lite torra, nötiga smak gifter sig himmelskt med Barolons, områdets vinkung, kraftiga och mörka körsbärstoner.

Nattens lilla fångst ska Renato Agnello själv njuta av tillsammans med sin fru sedan 40 år.

Jag skivar rått kalvkött i tunna skivor, pressar över citron, håller på olivolja och sist tryffel.

– Jag skivar rått kalvkött i tunna skivor, pressar över citron, håller på olivolja och sist tryffel. Täck med plastfolie och låt stå i åtta timmar, säger Renato Agnello och tillägger att det inte bara är gott utan också mycket luthöjande.

08-13 54 85, milena.bergquist@svd.se

📍 Sverige har också fin tryffel

Svart eller vit

Tryffel är en underjordiskt växande svamp. Det finns flera arter varav några är ätliga.

Den svarta tryffeln är mest känd och kallas för Perigordtryffel, Tuber melanosporum. Den växer i Sydfrankrike, Italien och Spanien. Svart tryffel kan, till skillnad från den vita sorten, kokas och går att odla.



Den svarta tryffeln går att odla fram.

Vit tryffel, Tuber magnatum är mer sällsynt och finns i Italien, forna Jugoslavien, Marocko och Kina. Den vita tryffeln ätes endast rå och som krydda. Går ej att odla.

Svensk tryffel

Det finns finfin tryffel även i Sverige. 2005 skördades den första odlade svarta tryffeln på Gotland. Nu har även odling startats på Öland. Den svarta variant som växer på Gotland och Öland kallas Bourgognetryffel.

Det som triggade en svensk tryffeljakt var en doktorsavhandling vid Uppsala universitet 1997 då Gotland inven-



Tryffeln växer nere i marken.

terades med franska tryffelhundar. 31 fyndplatser hittades, i stället för tre tidigare kända.

Svensk tryffel säljs mest till restauranger. Företaget Gotlands-

tryffel beräknar att cirka 100 kilo såldes 2005. På NK saluhall kostar den 12 000 kronor/kilo.

Christina Claesson fostrar Sveriges första tryffelsvin Carmen i ett tryffelprojekt i Skåne.

Lyxmat

Svart fransk tryffel, ca 32 000 kronor/kilo. **Gotländsk tryffel**, ca 12 000 kronor/kilo. **Gåslever**, 75 gram, ca 199 kronor.



Iransk kaviar är också en delikatess.

Rysk kaviar, finns just nu endast i Ryssland. **Iransk kaviar**, ca 54 000 kronor/kilo. **Odlad fransk/italiensk kaviar, störröm**, ca 629 kronor/30 gram.

Goda viner

Romarna drack vin från Piemonte – landet "vid bergets fot". Vinet som görs här hör till Italiens bästa. Det svala klimatet gör att vinet mognar långsamt. Den kraftfulla Barolon är kanske Italiens bästa. Barbaresco är lättare, ett mer fruktigt vin. Barbera är lätt, men robust. Dolcetto och Grignolino är ännu lättare. Barolon och Barbarescon görs av druvan nebbiolo.