

Comer & Beber

comerebeber@timeout.com

Tutti-trufa

Novembro é a época da trufa branca. *Inês Garcia* assistiu ao corte da maior trufa da década e depois caçou-a à mesa de quatro restaurantes com menus de luxo especiais. *Manuel Manso* fotografou este fungo valioso e exclusivo.

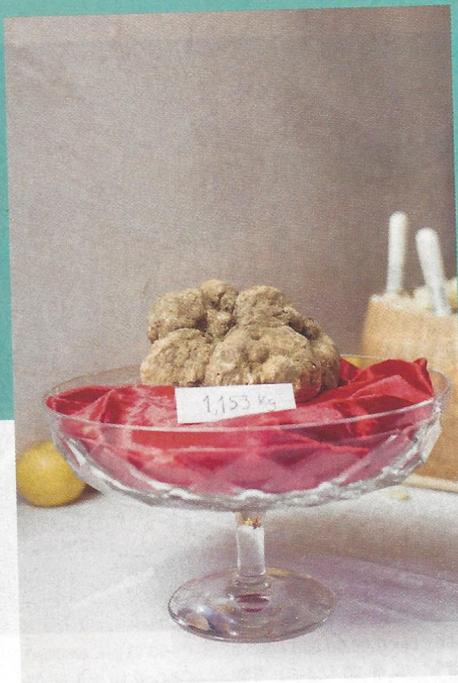




O TECIDO VERMELHO SEDOSO revela um fungo feio, rugoso, acastanhado. O cheiro é inebriante, inconfundível. Tem tanto de intenso como de delicado e no prato a história é a mesma. É “provavelmente” a maior trufa branca de Alba da última década e foi dada a conhecer no restaurante Come Prima por Tanka Sapkota – o chef nepalês mais italiano de Lisboa – o seu 1,153 kg foi motivo mais do que suficiente para uma sessão fotográfica digna de qualquer estrela de Hollywood.

“É um momento histórico”, riu-se, nervoso, Tanka, nomeado Cavaleiro das Trufas Brancas e dos Vinhos de Alba no início do mês de Novembro, um título atribuído a personalidades que promovem os produtos desta região italiana.

De tão rara, a trufa branca, um género de cogumelo subterrâneo que existe apenas na zona de Alba, em Piemonte, no noroeste de Itália, ascende aos milhares e milhares de euros. Cresce em simbiose com carvalhos e outras árvores como os choupos e as nogueiras, e não é fácil encontrá-las – são apanhadas por caçadores de trufas, acompanhados por cães, embora antes este fosse um trabalho feito com porcos. Tanka já trabalha a trufa branca de Alba desde 2007 e abre sempre a época do fungo com pompa e circunstância e com um menu especial que dura cerca de dez dias. Deste trabalho resulta uma relação já próxima com alguns caçadores de trufas e para 2018 perdeu que lhe ligassem assim que descobrissem uma trufa com mais do que 1 kg. O aviso chegou em forma de mensagem às 08.00 da manhã e não hesitou. Não se sabe qual o preço final mas calcula-se que não tenha sido brincadeira barata – o preço de mercado deste ano ronda os 350€



PERFEITO PARA
Apurar o olfacto e dar mais valor às lascas do que à comida

por 100 gramas embora haja leilões em que o valor escala rapidamente para as dezenas de milhar. Uma vez colhida e acondicionada para transporte, a trufa deve ser comida nos dias seguintes – aguenta, no máximo, cerca de 15 dias, até ficar mole.

“Para uma trufa boa não são precisos pratos muito trabalhados”, explica Tanka Sapkota, também conhecido como Giovanni. No menu disponível até dia 8 de Dezembro (e com reserva obrigatória) há dois antipasti, uns ovos biológicos mexidos com manteiga e pão torrado e as lascas de trufa (34,90€) e outro prato de ovos cozidos a baixa temperatura (34,90€). Nos primi piatti há um risoto alla parmigiana (41,90€), muito simples, uns ravioli com recheio de queijo ricotta e fontina com manteiga e parmesão (41,90€) e um tajarin, ou taglioni, apenas com manteiga (41,50€). A última opção são uns escalopes de vitela jovem, fritos em manteiga, acompanhados pela mesma massa fresca tajarin (49,90€). Um conselho de Tanka: uma vez chegado o prato à mesa, não deve esperar pelo amigo do lado para começar a comer. A trufa é ainda melhor no segundo em que é cortada. ■ → Rua do Olival, 258 (Alcântara). 21 390 2457. Seg-Sex 12.00-15.00/19.00-23.00, Sáb 19.00-00.00.

Caça à trufa em Lisboa

Não há duas trufas iguais e pagam-se a peso de ouro. Mas vale a pena ir ao pé-de-meia por estas lascas

Varanda do Ritz

Não há um dia certo para terminar a trufa no Ritz – há-de durar até meados de Dezembro. Pascal Meynard, chef do Varanda, viajou até Florença para andar à caça das suas próprias preciosidades antes de as começar a trabalhar na cozinha e mais uma vez dar início ao menu anual de trufa branca (160€ por pessoa, sem bebidas). São quatro pratos, que começam com as vieiras, passam para o tagliolini fresco com parmesão e emulsão de trufa branca e no prato principal há escolha entre o filete de peixe-galo ou o filet mignon. Na sobremesa também não fica de parte, há gelado de fava tonka e trufa com caramelo e flor de sal para fechar com chave de ouro. → Hotel Ritz Four Seasons, Rua Rodrigo da Fonseca, 88 (Marquês). 21 381 1400. Seg-Dom 12.30-15.00/19.30-22.30.

JNcQUI

Até dia 4 de Dezembro, o JNcQUI tem um menu completo especial com a trufa branca de Alba (165€ por pessoa, sem bebidas): para começar a refeição pode optar pela burrata ou pelos ovos biológicos fritos, no prato principal a escolha é entre o tagliatelli cremoso salteado com trufas ou o risoto de camarão com trufa. A sobremesa é uma espécie de tiramisù, com mousse de café com creme de nata trufada. Além destes pratos, é possível fazer um upgrade a qualquer prato da carta e pedir lâminas de trufa para finalizar e ficar com o intenso aroma a almíscar e alho. → Avenida da Liberdade, 182 (Avenida). 21 936 9900. Dom-Qua 12.00-00.00, Qui-Sáb 12.00-02.00.

Eleven

É a experiência que sai mais cara (249€ por pessoa) mas aqui a trufa tem estrela Michelin. Já é tradição Joachim Koerper fazer um menu especial com esta peça que é o “ouro da cozinha”: este ano inclui pratos como o tártaro de vitela de leite e trufa branca, ravióli de mascarpone ou risoto de trufa com codorniz. → Rua Marquês da Fronteira (Parque). 21 386 2211. Seg-Sáb 12.30-15.00/19.30-23.00.