

Trufa branca no Come Prima

O restaurante Come Prima (R do Olival, 258. www.comeprima.pt) lança o desafio aos lisboetas: até 10 de Dezembro podem provar a famosa e rara trufa branca de Alba, num dos cinco novos pratos do menu. Depois disso, ela desaparece outra vez da ementa.

Porquê? Porque estes fungos selvagens, considerados o diamante da gastronomia, só nascem num curto período durante o ano: desde Outubro até antes do Natal. E crescem apenas na cidade de Alba, na região italiana de Piemonte. Por essa razão, os preços atingem valores exorbitantes, que rondam os 5000 euros por quilo. O ano passado, uma trufa branca de 1,5 kg vendida em leilão alcançou o preço recorde de sempre: 257 mil euros. Já as trufas negras ficam pelos 300 a 500 euros.

O primeiro objectivo de Giovanni Sapkota, proprietário do restaurante, "não é ter lucro com as trufas brancas. Queremos que não sejam acessíveis apenas às elites, mas que todos possam provar esta iguaria única, que só se serve normalmente nos hotéis de cinco estrelas e nos restaurantes mais caros". Giovanni acrescenta que em Lisboa só o restaurante Eleven tem pratos com a dita trufa, e a preços bem menos simpáticos.

Em contrapartida, no Come Prima, nenhum dos pratos confeccionados com esta trufa ultrapassa os 35 euros (*tartare di vitela* com Trufa Branca de Alba, a 29,50€; polenta com ovo estrelado e trufa, a 26,50€; *risotto* italiano com parmesão e trufa, 29,50€; *ravioli* com manteiga, parmesão e trufa a 29,50€ e escalopes de vitela com polenta e trufa, a 34,90€).

Outro dado importante: a trufa de Alba tem uma validade máxima de 7 a 9 dias para ser comida e tem um sabor mais forte do que a negra. Caso para dizer: é agora ou nunca.



Risotto com parmesão e trufa branca