

# il Tartufo

## DIZIONARIO INTERNAZIONALE

*english italiano* 中国人 يبرع 日本



*a cura di*  
**Stefano Vaccari Giuseppe Cristini**

 **crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

# il Tartufo

DIZIONARIO  
INTERNAZIONALE

---

*english italiano* 中国人 عربي 日本

*a cura di*

*Stefano Vaccari Giuseppe Cristini*



il Tartufo  
DIZIONARIO  
INTERNAZIONALE

INDICE

---

<i>I Tartufo &amp; habitat   Truffle &amp; habitat</i> 松露与其生境   الكمأة والموطن   トリュフと生息地	13
<i>II Territori del tartufo   Territories of the truffle</i> 松露的领地   أراضي الحقيقة   トリュフの領土	79
<i>III Cerca e cavatura del tartufo   Truffle search and quit</i> 松露搜索和退出   البحث عن الأخطاء والإنهاء   トリュフの検索と終了	99
<i>IV Valutazione del tartufo   Evaluation of the truffle</i> 松露的评价   تقييم الحقيقة   トリュフの評価	131
<i>V Il tartufo in cucina e a tavola   The truffle in the kitchen and at the table</i> 厨房和餐桌上的松露   المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة   キッチンとテーブルのトリュフ	159
<i>VI Il mito del tartufo   The myth of the truffle</i> 松露的神话   الأسطورة الحقيقة   トリュフの神話	183
<i>VII Lista dei vocaboli per lingua   Vocabulary list by language</i> 按语言分类的词汇表	204
قائمة المفردات حسب اللغة   言語別語彙リスト	228



## Introduzione

Il Tartufo (ci perdonerete la maiuscola) è uno dei cibi più globali: potete trovare piatti di carne “al tartufo”, pizze “al tartufo”, paste “al tartufo”, salse al “tartufo” in ogni continente. L’aggiunta di “tartufo” conferisce ad ogni piatto ricchezza e lusso, quasi lussuria, e questo viene percepito praticamente dovunque.

E’ così dall’antichità: gli antichi Greci e Romani, che di lusso se ne intendevano, apprezzavano il Tartufo per proprietà culinarie e afrodisiache: Giovenale, poeta e retore romano del I secolo DC, si spinge a identificare l’origine del tartufo come frutto di un fulmine scagliato vicino a una quercia da Giove. Il Padre degli Dei era famoso per la sua esuberanza sessuale e ciò spiegava le proprietà afrodisiache attribuite al tartufo.

Cibo di Re e Regine, divenuto famoso alla Corte di Francia, il Tartufo ha attraversato i secoli accrescendo la sua fama di ingrediente esclusivo, “tocco magico” di ogni pietanza.

In epoca moderna la diffusione del Tartufo è stata straordinaria e con essa anche il recupero delle vere tradizioni che hanno legato popolazioni, territori e Tartufo. E l’Italia ha saputo raccontare e tutelare queste tradizioni: nel 2021 la “*Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali*” è stata riconosciuta dall’UNESCO quale patrimonio culturale immateriale dell’Umanità. Un risultato straordinario!

Il Dizionario internazionale che state sfogliando è un piccolo tentativo di due appassionati del prezioso Fungo di condividere centinaia e centinaia di termini legati al Tartufo, cercando allo stesso tempo di divulgare l’enorme ricchezza di varietà e sfumature del genere botanico Tuber. Non di rado la conoscenza del Tartufo si limita ai termini “bianco” o “nero”. E’ un po’ come se cercassimo di racchiudere il mondo del vino nelle sole categorie “bianco” o “rosso”. Nel Dizionario abbiamo cercato di allargare la conoscenza del Tartufo alle sue diversità, alle tante tradizioni che lo legano ai territori, agli utilizzi in cucina e a tavola, alle caratteristiche merceologiche e qualitative che ogni diverso Tartufo deve avere.

La tradizione spesso usa termini dialettali, radicati nelle culture popolari locali, di difficile traduzione anche per Google! Abbiamo quindi cercato di descrivere le parole più diffuse legate al tartufo in un linguaggio il più semplice e diretto possibile, rendendo disponibili parole e significato in cinque lingue: Italiano, Inglese, Cinese (semplificato), Arabo e Giapponese. Ci scuseranno gli Amici del Pianeta che parlano altre lingue: è solo l’inizio e speriamo presto di allargare il Dizionario ad altri idiomi. Per le traduzioni abbiamo cercato di fare del nostro meglio per cercare di rendere il significato di termini di origine popolare e dialettale. Confidiamo nel vostro aiuto per migliorarci nelle prossime edizioni.

Nelle pagine che seguono troverete 314 termini tradotti, suddivisi in sei categorie: Tartufo & Habitat, Territori del Tartufo, Cerca e Cavatura del Tartufo, Valutazione del Tartufo, il Tartufo in cucina e a tavola, il mito del Tartufo. Ogni termine è contrassegnato da un numero e dall’abbreviazione della lingua per facilitarne la ricerca.

Le sei categorie utilizzate cercano di descrivere la complessità del mondo del Tartufo, che abbraccia tutte le scienze naturali, la geografia e le tradizioni popolari, il marketing e la sociologia, l’alta cucina, la storia e la mitologia.

Riassumere in poche righe tanta ricchezza è impresa ardua e confidiamo nella vostra benevolenza se siamo stati troppo sintetici o se abbiamo dimenticato qualcosa. Vi saremo grati se vorrete segnalarci ogni imprecisione o poca chiarezza, per migliorare il Dizionario.

Gli autori

**Stefano Vaccari Giuseppe Cristini**

## Introduction

The Truffle (you will forgive us the capital letter) is one of the most global foods: you can find “truffle” meat dishes, “truffle” pizzas, “truffle” pastas, “truffle” sauces in every continent. The addition of “truffle” gives each dish richness and luxury, almost lust, and this is perceived practically everywhere.

It has been like this since ancient times: the ancient Greeks and Romans, who knew about luxury, appreciated the truffle for its culinary and aphrodisiac properties: Juvenal, Roman poet and rhetorician of the 1st century AD, goes so far as to identify the origin of the truffle as the fruit of lightning thrown near an oak tree by Jupiter. The Father of the Gods was famous for his sexual exuberance and this explained the aphrodisiac properties attributed to the truffle.

Food of Kings and Queens, which became famous at the Court of France, the truffle has spanned the centuries increasing its reputation as an exclusive ingredient, the “magic touch” of every dish.

In modern times the spread of the truffle has been extraordinary and with it also the recovery of the true traditions that have linked populations, territories and truffles. And Italy has been able to tell and protect these traditions: in 2021 the “Truffle hunting and quarrying in Italy: traditional knowledge and practices” was recognized by UNESCO as an intangible cultural heritage of Humanity. An extraordinary result!

The International Dictionary you are leafing through is a small attempt by two lovers of the precious Mushroom to share hundreds and hundreds of terms related to the Truffle, while at the same time trying to disclose the enormous wealth of varieties and shades of the Tuber botanical genus. Not infrequently the knowledge of the truffle is limited to the terms “white” or “black”. It is a bit as if we were trying to enclose the world of wine in the “white” or “red” categories only. In the Dictionary we have tried to broaden the knowledge of the Truffle to its diversity, to the many traditions that bind it to the territories, to the uses in the kitchen and at the table, to the product and quality characteristics that each different Truffle must have.

Tradition often uses dialectal terms, rooted in local popular cultures, difficult to translate even for Google! We have therefore tried to describe the most common words related to truffles in a language as simple and direct as possible, making words and meanings available in five languages: Italian, English, Chinese (simplified), Arabic and Japanese. The Friends of the Planet who speak other languages will excuse us: this is just the beginning and we hope to soon expand the Dictionary to other languages. For the translations we have tried to do our best to try to render the meaning of terms of popular and dialect origin. We trust in your help to improve us in the next editions.

In the following pages you will find 314 translated terms, divided into six categories: Truffle & Habitat, Truffle Territories, Truffle Search and Quarrying, Truffle Evaluation, Truffle in the kitchen and at the table, the myth of the Truffle. Each term is marked with a number and the abbreviation of the language to facilitate the search.

The six categories used try to describe the complexity of the world of truffles, which embraces all the natural sciences, geography and popular traditions, marketing and sociology, haute cuisine, history and mythology.

Summarizing so much wealth in a few lines is a difficult task and we trust in your benevolence if we have been too concise or if we have forgotten something. We will be grateful if you would like to report any inaccuracies or lack of clarity, to improve the Dictionary.

The Authors

*Stefano Vaccari      Giuseppe Cristini*

## 简介

松露，其意大利语名称为《Tartufo》（请读者原谅我们使用大写字母）是最全球化的食品之一：在五大洲都能找到“松露”肉类、“松露”比萨饼、“松露”意大利面、“松露”酱汁或类似食品。添加“松露”使每道菜都变得更有丰富和奢华感，甚至欲望感：世界各地都有这种感觉。

自古以来就是这样：了解奢华的古希腊人和古罗马人会欣赏松露的烹饪和催情特性：公元一世纪的古罗马诗人和修辞学家尤维纳利斯（Decimus Iunius Iuvenalis）认为松露来源于朱比特（古罗马神话中的众神之王）在橡树附近投掷的闪电。众神之王以其性欲旺盛而闻名，这就解释了松露的催情特性。

松露算是国王和王后的美食，在法国宫廷中也声名鹊起。几个世纪以来，松露作为一种独特的原料，每道菜的“神奇触感”都越来越享有盛誉。

在现代，松露的传播非同寻常，随之而来的是恢复了将人口、领土和松露联系在一起的真正传统。意大利成功地讲述和保护这些传统：于2021年，《意大利的松露寻找和采挖：传统知识和做法》被联合国教科文组织认定为人类非物质文化遗产。一个非凡的结果！

您正在翻阅的国际词典是该珍贵蘑菇的两位爱好者的一次小小的尝试。通过该词典他们分享了与松露相关的数百个术语，同时还试图传播有关块菌属（Tuber）这植物属的大量品种和色调的知识。松露的普遍知识通常仅限于“白色”或“黑色”的分别。这有点像我们试图将葡萄酒的世界仅局限于“白色”或“红色”的类别。在该词典中，我们试图了将松露的知识扩展到其多样性、将松露与地域联系在一起的许多传统、松露在厨房里和餐桌上的用途以及每种不同松露必须具备的产品性和质量特征。

在传统知识的范围内经常会出现植根于当地居民文化、通过谷歌也无法翻译的方言词语。因此，我们试图利用一种尽可能简单直接的语言来描述与松露有关的最常见单词，并以五种语言提供单词和其定义：意大利语、英语、中文（简体字）、阿拉伯语和日语。请讲其他语言的朋友们原谅我们：这只是开始，我们希望能够尽快将词典扩展到其他语言。对于译文，我们尽自己所能解释了植根于当地文化的方言单词：相信在您们的帮助下我们能够改善词典的下一版。

在以下页面中您将找到 314 个译术语，分为六类：松露与其生长环境、松露地域、松露的寻找和采挖、松露的价值、厨房里和餐桌上的松露、松露的神话。每个术语都标有数字和缩写，以让读者搜索更加方便快捷。

通过上述六个类别我们试图了描述松露世界的复杂性，包括着所有自然科学、地理学和当地居民传统知识、甚至营销学和社会学、高级烹饪艺术、历史和神话学。

只用几行字来概括这么丰富的领域是一项艰巨的任务。假如我们提供的资料过于简洁或我们忘记了什么请你们原谅我们。为了词典的改善，提前感谢读者报告任何不准确或不明确之处。

作者

*Stefano Vaccari      Giuseppe Cristini*

## 前書き

トリュフ (大文字をお許してください) は最も世界的な食品の 1 つです。「トリュフ」の肉料理、「トリュフ」のピザ、「トリュフ」の Pasta、「トリュフ」のソースはすべての大陸で見つけることができます。「トリュフ」の追加は、各料理に豊かさや豪華さを与え、ほとんど欲望を与えます。これは事実上どこでも認識されます。

それは古代からこのようなものでした: 贅沢について知っていた古代ギリシャ人とローマ人は、その料理と媚薬の特性のためにトリュフを高く評価しました。木星が樅の木に近く投げた稲妻の果実としてのトリュフ。神々の父は性的興奮で有名であり、これはトリュフに起因する媚薬特性を説明しました。

フランスの宮廷で有名になった王と王妃の料理であるトリュフは、何世紀にもわたって、すべての料理の「魔法のタッチ」である特別な食材としての評判を高めました。

現代では、トリュフの普及は並外れたものであり、それとともに、人口、領土、トリュフを結びつけてきた真の伝統の回復ももたらしました。イタリアはこれらの伝統を伝え、保護することができました。2021 年には、「イタリアにおけるトリュフの狩猟と採石: 伝統的な知識と慣行」が、ユネスコによって人類の無形文化遺産として認められました。異常な結果です!

あなたがページをめくっている国際辞書は、貴重なキノコの愛好家 2 人による小さな試みであり、トリュフに関連する何百もの用語を共有すると同時に、塊茎植物属の膨大な種類と色合いを明らかにしようとしています。トリュフに関する知識が「白」または「黒」という用語に限られていることは珍しくありません。まるでワインの世界を「白」か「赤」のカテゴリだけに閉じ込めようとしているかのようです。辞書では、トリュフの知識をその多様性、地域に結び付ける多くの伝統、キッチンや食卓での用途、それぞれの異なるトリュフが必要とする製品と品質の特徴に広げようとしていました。持つてる。

伝統は、地元の大衆文化に根ざした方言用語を使用することが多く、Google でさえ翻訳するのが困難です。そのため、イタリア語、英語、中国語 (簡体字)、アラビア語、日本語の 5 つの言語で単語と意味を利用できるように、トリュフに関連する最も一般的な単語をできるだけ単純かつ直接的な言語で説明しようとしていました。他の言語を話す地球の友の皆様、申し訳ありませんが、これはほんの始まりにすぎず、すぐに辞書を他の言語に拡大したいと考えています。翻訳については、一般的な方言起源の用語の意味を表現するために最善を尽くしました。次の版で私たちを改善するためにあなたの助けを信じています。

次のページでは、314 の翻訳された用語を 6 つのカテゴリに分けて見つけることができます。検索を容易にするために、各用語には番号と言語の略語が付けられています。

使用されている 6 つのカテゴリは、トリュフの世界の複雑さを説明しようとしています。この世界には、自然科学、地理と人気のある伝統、マーケティングと社会学、高級料理、歴史と神話がすべて含まれています。

非常に多くの富を数行に要約するのは難しい作業であり、簡潔すぎる場合や何かを忘れている場合は、あなたの慈悲を信頼しています。辞書を改善するために、不正確さや明確さの欠如を報告していただければ幸いです。

作家たち

Stefano Vaccari Giuseppe Cristini

## المقدمة

الكُمأة هي واحدة من أكثر الأطعمة العالمية: يمكنك العثور على أطباق لحوم بـ«الكُمأة»، والبينزا بـ«الكُمأة»، والمكرونة بـ«الكُمأة»، والصلصات بـ«الكُمأة» وذلك في كل القارات. إن إضافة «الكُمأة» يعطي كل طبق ثراء ورفاهية، واشتهاء تقريباً، وهذا يمكن ادراكه عملياً في كل مكان.

لقد كان الأمر كذلك منذ العصور القديمة: فقد كان الإغريق والرومان القدماء الذين عرفوا الفخامة يقدرّون الكُمأة لخصائصها الطهوية والمثيرة للشهوة الجنسية: فقد ذهب جوفينالي وهو شاعر وبلغ روماني من القرن الأول الميلادي إلى حد تحديد أصل الكُمأة كثمرة صاعقة ألّفها كوكب المشتري بالقرب من شجرة بلوط. اشتهر والد الآلهة بنشوته الجنسية وهذا ما يفسر الخصائص المثيرة للشهوة الجنسية المنسوبة إلى الكُمأة.

وقد مرت الكُمأة التي كان طعام الملوك والملكات واشتهرت في بلاط فرنسا عبر القرون لتزيد شهرتها كمكون حصري، «اللمسة السحرية» لكل طبق طعام.

وفي العصر الحديث كان انتشار الكُمأة غير عادي مما أعطى أيضاً إعادة للتقاليد الحقيقية التي ربطت بين السكان والأقاليم والكُمأة. وقد عرفت إيطاليا سرد هذه التقاليد وحمايتها: في عام ١٢٠٢ اعترفت اليونسكو بـ«البحث عن الكُمأة واستخراجها في إيطاليا: المعارف والممارسات التقليدية» باعتباره تراثاً ثقافياً غير ملموس للإنسانية. إنها نتيجة غير عادية!

إن هذا القاموس الدولي الذي تتصفحه هو محاولة صغيرة من قبل اثنين من المتحمسين للفطر الثمين لمشاركة منات ومناات المصطلحات المتعلقة بالكُمأة، وهم يحاولان في نفس الوقت الكشف عن الثروة الهائلة للأصناف والفروق الدقيقة في الجنس النباتي للدرنة. ليس من النادر أن تكون معرفة الكُمأة محدودة بمصطلحي «أبيض» أو «أسود». يبدو الأمر كما لو كنا نحاول حصر عالم النبيذ فقط بالفئات «الابيض» أو «الأحمر». حاولنا في القاموس توسيع المعرفة بالكُمأة بتنوعاتها والعديد من التقاليد التي تربطها بالمناطق وباستخداماتها في المطبخ وعلى المائدة وكذلك بخصائص المنتج والخصائص النوعية لدى كل كُمأة مختلفة.

غالبًا ما يتم استخدام مصطلحات اللهجة المتجذرة في الثقافات الشعبية المحلية والتي يصعب ترجمتها حتى بالنسبة إلى جوجل! لذلك حاولنا وصف الكلمات الأكثر شيوعًا المتعلقة بالكُمأة بلغة بسيطة ومباشرة قدر الإمكان، وإتاحة الكلمات والمعاني بخمس لغات: الإيطالية والإنجليزية والصينية (المبسطة) والعربية واليابانية. ونطلب المعذرة من أصدقاء الكوكب الذين يتحدثون لغات أخرى: إنها البداية فقط ونأمل في القريب العاجل توسيع القاموس إلى لغات أخرى. بالنسبة للترجمات فقد حاولنا بذل قصارى جهدنا لمحاولة نقل معنى المصطلحات ذات الأصل الشعبي واللغوي. نحن نشكركم في مساعدتكم لتحسين العمل في الإصدارات القادمة.

ستجد في الصفحات التالية ٤١٣ مصطلحًا مترجمًا، مقسمة إلى ست فئات: الكُمأة والموطن، مناطق الكُمأة، البحث واستخراج الكُمأة، تقييم الكُمأة، الكُمأة في المطبخ وعلى المائدة، أسطورة الكُمأة. يتم تمييز كل مصطلح برقم واختصار اللغة لتسهيل البحث.

تحاول الفئات الست المستخدمة وصف مدى تعقيد عالم الكُمأة الذي يشمل جميع العلوم الطبيعية والجغرافيا والتقاليد الشعبية والتسويق وعلم الاجتماع والمطبخ الفاخر والتاريخ والأساطير.

يعد تلخيص الكثير من الثروة في بضعة أسطر مهمة صعبة ونحن نشكركم إذا كنا مختصرين أكثر من اللازم أو إذا نسينا شيئاً ما. سنكون ممتنين لكم إذا رغبتكم في الإشارة إلى أي أخطاء أو عدم وضوح لتحسين القاموس.

المؤلفون

جوزيبي كريستيني

ستيفانو فاكاري



## Tartufo & habitat

*Truffle & habitat*

松露与栖息地

تروفل والموئل

トリュフと生息地







Tartufo & habitat  
Truffle & habitat

# I

*The truffle is a widespread fungus in extraordinarily different habitats and knowledge of the ecosystems in which it lives is essential to understand its importance. The protection of natural truffle areas finds its reason both in the important socio-economic role played by the truffle, especially in marginal mountain and hilly areas, and in its ecological and environmental role.*

*In this chapter we will try to describe the truffle, or rather, the truffles, since there are dozens of species of the genus *Tuber* used in cooking. You will find botanical descriptions of the different elements of the mushroom, its life stages, the different species of *Tuber*, but also similar genera, namely those mushrooms that “resemble” the truffle and are often confused with it.*

*The numerous entries concerning the most interesting species of the genus *Tuber* from the food point of view try to provide both a botanical and gastronomic description of the different truffles. The reference point remains the so-called “scientific name”, that is the Latin name with which every living being is identified for its genus and its species. It also seemed useful to insert a descriptive entry for the Italian doctor and biologist Carlo Vittadini, perhaps the greatest scientist of the truffle, who in the mid-1800s described as many as 65 species of truffles, 51 of which are completely new, so much so that they are still described today. with the scientific name followed by the abbreviation Vitt. or Vittad.*

*The dictionary also reports the different types of soil in which the truffle grows. Knowledge of the soils and their characteristics is important to understand the habitat of the truffle and the plants that coexist in the same ecosystem.*

*The descriptions may seem a bit boring, but here too we have tried as much as possible to combine scientific rigor with popularization needs.*

*In addition to the botanical and soil part, the dictionary contains descriptions of the main symbiont plants and truffle wives. The first are those able to enter into symbiosis with the truffle, that is, to live together, and therefore to make it develop. The second, that is, the wives, are plants, generally shrubs, which live near the symbiont plant and which need the same habitat, even pedological, as the Truffle. They are therefore indicators of the presence of the truffle.*

*Those who have the patience to scroll through the items in this chapter will be struck by the great variety of truffles and similar mushrooms, Terfezie in the first place, that exist. The biodiversity of truffles is in fact very high and this is a great fortune for passionate gourmets who can taste a truffle at any time of the year.*

*At the same time, biodiversity must be protected and that is why the overall knowledge of the truffle habitats can help us understand how important it is to respect the rules of hunting and quarrying precious truffles.*



Tartufo & habitat  
松露与栖息地

# I

松露是一种广泛存在于极其不同环境的真菌。认识它所生活的生态系统对于了解它的重要性至关重要。松露天然出产地维护的原因既在于松露所发挥的重要社会经济作用——尤其是在边缘山区和丘陵地区——也在于其生态和环保作用。

在本章节中，我们将尝试描述松露，或者更确切地说，描述各种各样的松露，因为有多数十种属于块菌属、被用于烹饪法的物种。您会发现松露不同部位的植物性描述、其生命周期的阶段、块菌属的不同物种以及类似植物属的描述，也就是说那些很像松露并经常误认为松露的蘑菇。

通过有关块菌属中从美食的角度来看最有趣物种的众多词条我们试图了提供不同松露物种的植物学和美食学描述。参考点仍然还是所谓的“科学名称”，也就是说每个生物都以其属和物种来识别的拉丁名称。我们还认为，为意大利医生和生物学家 Carlo Vittadini 插入一个描述段落也很有用：他可能是最伟大的松露科学家。他于1800 年代中期描述了多达 65 种松露，其中 51 种是全新的。他的影响特别大，甚至如今还将Vitt.或Vittad.这些缩写添加到上述51种科学名称的后面。

该词典还描述了松露生长土壤的不同类型。认识土壤及其特性对于了解松露的生长环境和在同一生态系统中共存的其他植物非常重要。

描述可能看起来有点无聊，但我们这里再次将科学严谨性与普及需求尽可能地结合在一起。

除了有关植物学和土壤的部分以外，词典还包含对主要松露共生植物与其“邻居”植物的描述。前者是那些能够与松露共生的植物，也就是说，能够和松露共同生活，从而促进松露的发展。后者，即“邻居”植物，经常是灌木植物。它们生活在共生植物附近，需要享有与松露相同的生长环境和土壤。因此，它们是松露存在的指标。

那些有耐心翻阅本章内容的人会被种类繁多的松露和类似蘑菇——比如瘤孢地菇属（Terfezie）——所震撼。松露的生物多样性实际上非常丰富，而这对于一年中任何时候都想要品尝到松露的热情美食家来说是很大的好处。

同时，生物多样性必须得到保护，这就是因为对松露生长环境的全面了解可以帮助我们了解遵守寻找和采挖珍贵松露的规则有多么重要。





I

N.	Vocabolo - Word 单词 - كلمة - 語	Definizione - Definition -定义- تعريف-意味
2	<b>Abete</b>	Albero di montagna che entra in simbiosi con il tartufo; lo scorzone entra in simbiosi sia con l'abete bianco ( <i>Abies alba</i> ) che con quello rosso ( <i>Picea abies</i> ): il tartufo bianco in genere solo con l'abete bianco.
2EN	<b>Fir Tree (Gen. Abies)</b>	Mountain tree that enters into symbiosis with the truffle; the scorzone enters into symbiosis with both the silver fir ( <i>Abies alba</i> ) and the red fir ( <i>Picea abies</i> ): the white truffle usually only with the silver fir
2CHIN	冷杉属	冷杉树是与松露共生的山树；所谓Scorzone（夏季黑松露）会与银冷杉 ( <i>Abies alba</i> ) 和欧洲云杉 ( <i>Picea abies</i> ) 共生，而白松露通常仅与银冷杉共生。
2ARA	التنوب	شجرة جبلية تتعايش مع الكمأة؛ تدخل الكمأة الصيفية في تعايش مع كل من التنوب الأبيض ( <i>Abies alba</i> ) والتنوب الأحمر ( <i>Picea abies</i> ): أما الكمأة البيضاء عادة تتعايش فقط مع التنوب الأبيض.
2JAP	モミ	トリユフと共生する山の木。 scorzone は、銀モミ ( <i>Abies alba</i> ) と赤モミ ( <i>Picea abies</i> ) の両方と共生します。通常、白トリユフは銀モミのみと共生します。
4	<b>Acero</b>	Genere di albero molto diffuso in Europa che in determinati habitat può favorire la presenza del tartufo, specie quello bianco.
4EN	<b>MAPLE</b>	Genus of tree widespread in Europe which in certain habitats can favor the presence of truffles, especially the white one.
4CHIN	枫树	枫树是一种在欧洲广泛分布的树属，在某些生境它可能有利于松露的出现，尤其是白松露的出现。
4ARA	القيقب	هي عبارة عن نوع من الأشجار تنتشر في أوروبا ويمكنها في بعض البيئات أن تزيد من وجود الكمأة وخاصة الأبيض منها.
4JAP	メープル	特定の生息地では、トリユフ、特に白いトリユフの存在を支持することができる、ヨーロッパに広く分布する木の属。
19	<b>Arenaria calcarea</b>	L'arenaria è una roccia sedimentaria composta di granuli dalle dimensioni medie di una sabbia. Si dice calcarea se la natura mineralogica e i suoi componenti è calcarea. È un terreno favorevole per la crescita del tartufo.
19EN	<b>Limestone sandstone</b>	Sandstone is a sedimentary rock composed of granules of the average size of a sand. It is said to be calcareous if the mineralogical nature and its components are calcareous. It is a favorable soil for the growth of the truffle.
19CHIN	石灰砂岩	砂岩是由像沙粒大小的颗粒组成的沉积岩。如果其矿物性质及成分是钙质的，那会称为钙质砂岩。它是松露生长的良好土壤。

19ARA	الحجر الرملي الجيري	الحجر الرملي هو صخرة رسوبية تتكون من حبيبات رملية متوسط حجم. يقال إنها جيرية إذا كانت الطبيعة المعدنية ومكوناتها جيرية. إنها تربة مناسبة لنمو الكمأة.
19JAP	石灰岩砂岩	砂岩は、砂の平均サイズの顆粒で構成される堆積岩です。鉱物の性質とその成分が石灰質である場合、それは石灰質であると言えます。トリュフの生育に適した土壌です。
20	Argilla	Roccia sedimentaria costituita da granuli detritici microscopici, accumulatisi per azione naturale (decantazione in acqua marina o fluviale, azione dei ghiacciai e dei venti). Impastata con acqua, dà una massa formabile e adatta a mantenere forma e coesione dopo essiccamento.
20EN	Clay	Sedimentary rock made up of microscopic detrital granules, accumulated by natural action (settling in sea or river water, action of glaciers and winds). When mixed with water, it gives a formable mass suitable for maintaining shape and cohesion after drying.
20CHIN	黏土	黏土是由微观碎屑颗粒组成的沉积岩，该颗粒因自然作用（沉淀在海水或河水中，冰川和风的作用）而积累的。当与水混合时，它会产生适合在干燥后保持形状和内聚力的可成型物质。
20ARA	الصلصال	صخور رسوبية تتكون من حبيبات مجهرية متركمة بفعل طبيعي (الاستقرار في مياه البحر أو الأنهار، عمل الأنهار الجليدية والرياح). عند مزجه بالماء فإنه يعطي كتلة قابلة للتشكيل مناسبة للحفاظ على الشكل والتماسك بعد التجفيف.
20JAP	粘土	自然の作用(海や川の水への沈降、氷河や風の作用)によって蓄積された微細な碎屑性粒子からなる堆積岩。水と混合すると、乾燥後に形状と凝集を維持するのに適した成形可能な塊が得られます。
21	Argilloso calcareo	Terreno ricco di argilla e di calcare. Si trova più facilmente lungo le valli. Buon habitat per la maggior parte delle specie di tartufo.
21EN	Clayey limestone	Soil rich in clay and limestone. It is most easily found along the valleys. Good habitat for most of the truffle species.
21CHIN	黏土石灰石土壤	黏土石灰石土壤是富含黏土和石灰石的土壤。它最容易在山谷中找到。这种土壤为大多数松露物种的良好生境。
21ARA	صلصالي وذات حجر جيري	تربة غنية بالصلصال والحجر الجيري. من السهل العثور عليها على طول الوديان. وهي موطن جيد لمعظم أنواع الكمأة.
21JAP	粘土質の石灰岩	粘土と石灰岩が豊富な土壌。谷に沿って最も簡単に見つかります。ほとんどのトリュフ種にとって良い生息地です。
22	Argilloso	Terreno che contiene più del 18% di argilla. Quando il terreno è troppo argilloso (oltre 35%) diventa molto compatto e non favorisce la crescita del tartufo.

22EN	clayey	Soil that contains more than 18% clay. When the soil is too clayey (over 35%) it becomes very compact and does not favor the growth of the truffle.
22CHIN	黏性土壤	黏性土壤为含有超过 18%黏土的土壤。当土壤里含有的黏土太多（超过 35%）时，它会变得非常紧凑，不利于松露的生长。
22ARA	صلصالي	التربة التي تحتوي على أكثر من ١٨٪ من الصلصال. عندما تكون التربة صلصالية جدًا (أكثر من ٣٥٪) تصبح متماسكة للغاية ولا تسمح بنمو الكمأة.
22JAP	粘土	18%以上の粘土を含む土壌。土壌が粘土質すぎると(35%以上)、非常にコンパクトになり、トリュフの成長に有利に働きません。
24	Asco	Cellula che contiene le spore fungine, cioè le cellule riproduttrici del fungo, compresi i tartufi. Il nome asco viene dal greco = “sacco”, “otre”.
24EN	Asco	Cell that contains fungal spores, i.e. the reproductive cells of the fungus, including truffles. The name Ascus comes from the Greek = “sack”, “wineskin”.
24CHIN	子囊	子囊(Ascus)为含有真菌孢子的细胞，即真菌(包括松露)的生殖细胞。Ascus这个名字来自希腊语“袋子”、“酒瓶”。
24ARA	زق	الخلية التي تحتوي على جراثيم فطرية، أي الخلايا التناسلية للفطر، بما في ذلك الكمأة. يأتي اسم أسكو من اليونانية وتعني “كيس”، “وعاء الخمر”.
24JAP	アスコ	真菌の胞子を含む細胞、つまりトリュフを含む真菌の生殖細胞。Ascusという名前は、ギリシャ語の「袋」、「ワインスキン」に由来しています。
25	Ascomiceti	Classe di funghi a cui appartengono i tartufi e che produce spore all'interno di una struttura “a sacco” pluricellulare chiamata asco.
25EN	Ascomycetes	Class of fungi to which truffles belong and which produces spores within a multicellular “sac” structure called ascus.
25CHIN	子囊菌門	子囊菌門为松露所属的一类真菌，它在一座称为子囊(Ascus)的多细胞“囊形”结构内会产生孢子。
25ARA	الفطريات الزقية	فئة من الفطريات التي تنتمي إليها الكمأة والتي تنتج ابواغ داخل “كيس” متعدد الخلايا يسمى زق.
25JAP	子囊菌	トリュフが属し、子囊と呼ばれる多細胞の「囊」構造内で胞子を生成する菌類のクラス。
32	Bagolaro (Celtis australis)	Albero nelle cui vicinanze è possibile trovare il tartufo.
32EN	Hackberry (Celtis australis)	A tree near which truffles can be found.
32CHIN	朴树 (Celtis australis)	一棵在附近容易找到松露的树。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | تريوف و تسيحي

I

32ARA	شجر الميس	شجرة يمكن العثور على الكما بالقرب منها.
32JAP	エノキ ( <i>Celtis australis</i> )	トリユフが近くで見つかる木。
35	<b>Betulla (<i>Betula alba</i>)</b>	Albero che entra in simbiosi con molte specie di tartufo.
35EN	<b>Birch (<i>Betula alba</i>)</b>	Tree that enters into symbiosis with many species of truffles.
35CHIN	桦木 (白桦)	桦木是与许多松露物种共生的树。
35ARA	شجر البتولا	شجرة تدخل في التعايش مع العديد من أنواع الكما.
35JAP	バーチ (ダケカンバ)	多くの種のトリユフと共生する木。
36	<b>Biancospino (<i>Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha</i>)</b>	Albero spinoso, spesso cespuglioso, molto diffuso nelle campagne italiane. Pianta comare (indicatrice) per il tartufo.
36EN	<b>Hawthorn (<i>Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha</i>)</b>	Thorny tree, often bushy, very common in the Italian countryside. Sponsor (indicator) plant for the truffle.
36CHIN	山楂 ( <i>Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha</i> )	山楂是一棵多刺、通常带着浓密叶子的树。它在意大利乡下地区很常见。它是松露的“邻居”植物 (指标植物)。
36ARA	الزعرور	شجرة شائكة، غالبًا كثيفة شائعة جدًا في الريف الإيطالي. تعيش بالقرب من (مؤشر) نبات الكما.
36JAP	サンザシ ( <i>Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha</i> )	とげのある木で、ふさふさしていることが多く、イタリアの田舎でよく見られます。トリユフのスポンサー (指標) 植物。
40	<b>Borracina acre o Erba pignola (<i>Sedum acre</i>)</b>	Pianta erbacea perenne, succulenta, “comare” del tartufo. È indicatrice della presenza di tartufi vivendo nel medesimo habitat.
40EN	<b>Borracina acrid or Fussy grass (<i>Sedum acre</i>)</b>	Perennial herbaceous plant, succulent, “ it is a sponsor (indicator) plant for the truffle.” It indicates the presence of truffles living in the same habitat.
40CHIN	苔景天 ( <i>Sedum acre</i> )	一种多年生、草本、多肉植物。它是松露的“邻居”植物 (指标植物)。鉴于它生长在松露同一生境，它表明松露的存在。
40ARA	السدم اللاذع	نبات عشبي معمر، عصاري، “إنه نبات يعيش بالقرب من (مؤشر) الكما”. يشير إلى وجود الكما التي تعيش في نفس الموطن.
40JAP	<b>Borracina 刺激性または毛むくじゃらの草 (セダム エーカー)</b>	多年生草本植物、多肉植物、「トリユフのスポンサー (指標) 植物」。同じ生息地に生息するトリユフの存在を示しています。
41	<b>Borracina glauca (<i>Sedum hispanicus</i>)</b>	Pianta erbacea perenne, succulenta, “comare” del tartufo. È indicatrice della presenza di tartufi vivendo nel medesimo habitat.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | تريوف و تسيحي

I

41EN	<b>Spanish Stonecrop (<i>Sedum hispanicus</i>)</b>	Perennial herbaceous plant, succulent, it is a sponsor (indicator) plant for the truffle. It indicates the presence of truffles living in the same habitat.
41CHIN	西班牙景天 ( <i>Sedum hispanicus</i> )	一种多年生、草本、多肉植物。它是松露的“邻居”植物 (指标植物)。鉴于它生长在松露同一生境，它表明松露的存在。
41ARA	السدم الأسباني	نبات عشبي معمر، عصاري، “إنه نبات يعيش بالقرب من (مؤشر) الكما”. يشير إلى وجود الكما التي تعيش في نفس الموطن.
41JAP	スペインマンネングサ ( <i>Sedum hispanicus</i> )	多年生草本植物、多肉植物、「トリユフのスポンサー (指標) 植物」。同じ生息地に生息するトリユフの存在を示しています。
42	<b>Bosco</b>	Associazione vegetale di alberi selvatici di alto fusto (e inoltre di arbusti, suffrutici ed erbe, costituenti il «sottobosco» su una notevole estensione di terreno. Per la FAO è un territorio con copertura arborea maggiore del 10% su un'estensione maggiore di 0,5 ha. Gli alberi devono poter raggiungere un'altezza minima di 5 m a maturità <i>in situ</i> .
42EN	<b>woods</b>	Vegetable association of tall wild trees (and also of shrubs, suffrutics and grasses, forming the “undergrowth” on a considerable extension of land. For FAO it is an area with tree cover greater than 10% over an extension greater than 0,5 ha The trees must be able to reach a minimum height of 5 m when mature <i>in situ</i> .
42CHIN	树林	一个覆盖着高大、野生树木 (以及于相当广大的土地形成“灌丛”的灌木、亚灌木和草类) 的区域。按联合国粮食及农业组织的定义，树林是一个树木覆盖率超过 10% 的区域，其面积超过 0.5 公顷。当在原地到达成熟时，树木必须得达到至少 5 米的高度。
42ARA	الغابة	مجموعة نباتية من الأشجار البرية الطويلة (وكذلك الشجيرات والأعشاب، وتشكل «الشجيرة التحتية» على امتداد كبير من الأرض. بالنسبة لمنظمة الأغذية والزراعة فهي منطقة ذات غطاء شجري أكبر من ٠١٪ على امتداد أكبر من 0,5 هكتارات ويجب أن تكون الأشجار قادرة على الوصول إلى ارتفاع لا يقل عن ٥ أمتار عندما تنضج في الموقع.
J42AP	森	背の高い野生の木 (および低木、サフルティックス、草) の野菜の集まりで、土地のかかなりの広がり「下草」を形成します。FAO にとっては、0.5 ヘクタールを超える広がり 10% を超える樹木被覆を持つ地域です。木は、その場で成熟したときに最低でも 5 m の高さには達することができなければなりません。
49	<b>Camomilla dei tintori (<i>Anteihemis tintorica</i>)</b>	Piccola pianta, a volte perenne dai caratteristici fiori gialli usati in passato per tingere i tessuti. È pianta comare del tartufo.
49EN	<b>Dyers' chamomile (<i>Anthemis tinctoria</i>)</b>	Small plant, sometimes perennial with characteristic yellow flowers used in the past to dye fabrics. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.



64ARA	كوروميس	جنس من الفطريات التي تنمو تحت الأرض لعائلة من الفطريات تسمى الترفزية بجسم مثمر درني يمكن أن يصل إلى حجم كرة التنس، لونه أصفر فاتح. للوهلة الأولى يمكن الخلط بينه وبين الكمأ الأبيض على الرغم من وجود رائحة مختلفة للغاية. إذا تم تناولها نيئة فهي سامة. وإذا تم طهيها تصبح غير ضار.
64JAP	コイロマイセス	テルフェジアカの地下菌類の属で、球根状の子実体はテニスボール大に達することもあり、色は淡黄色です。一見すると白トリュフと見間違ふほど、香りが違います。生で食べると有毒です。コットは無害になります。
65	Ciliegio canino ( <i>Prunus mahaleb</i> )	Albero appartenente alle Rosacee, detto anche Ciliegio di Santa Lucia, produce frutti non commestibili ma utili per insetti e animali. È una pianta simbiote del tartufo.
65EN	Canine cherry ( <i>Prunus mahaleb</i> )	Tree belonging to the Rosaceae, also called Cherry of Santa Lucia, produces inedible fruit but useful for insects and animals. It is a symbiotic plant of the truffle.
65CHIN	香櫻桃 ( <i>Prunus mahaleb</i> )	一棵属于蔷薇科的树，也称为圣卢西亚櫻桃，产生不可食用、但对昆虫和动物有用的果实。它是松露的共生植物。
65ARA	الكرز البري	شجرة تنتمي إلى الفصيلة الوردية وتسمى أيضًا كرز القديسة لوتشيا، تنتج ثمارا غير صالحة للأكل ولكنها مفيدة للحشرات والحيوانات. إنها واحدة من النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
65JAP	イヌチェリー ( <i>Prunus mahaleb</i> )	
66	<i>Cisto (Cistus albidus, incanus, cistus)</i>	Arbusto presente nelle zone soleggiate delle aree calcaree. È pianta simbiote di tartufi pregiati.
66EN	<i>Cistus (Cistus albidus, incanus, cistus)</i>	Shrub present in the sunny areas of limestone areas. It is a symbiotic plant of precious truffles.
66CHIN	岩蔷薇 ( <i>Cistus albidus, incanus</i> )	一种存在于石灰岩、阳光充足地区的灌木。它是珍贵松露的共生植物。
66ARA	القريضة أو اللادن	شجيرة موجودة في المناطق المشمسة من مناطق الحجر الجيري. إنها واحدة من النباتات التي تتعايش مع الكمأة الثمين.
66JAP	シスタス ( <i>Cistus albidus, incanus, cistus</i> )	石灰岩地域の日当たりの良い地域に存在する低木。貴重なトリュフの共生植物です。
72	Composizione del Tartufo	Il tartufo è mediamente composto per circa l'82% da acqua, l'8% da fibre, il 4% da proteine, il 2% da grassi e un 4% di altre sostanze. Tra le rimanenti sostanze, quelle azotate sono circa l'1% e gli zuccheri solubili sono circa lo 0,4%. Numerosi gli elementi minerali presenti (potassio, calcio, sodio, magnesio, ferro, zinco e rame)
72EN	Composition of the Truffle	The truffle is on average composed of about 82% of water, 8% of fibers, 4% of proteins, 2% of fats and 4% of other substances. Among the remaining substances, the nitrogenous ones are about 1% and the soluble sugars are about 0.4%. Numerous mineral elements present (potassium, calcium, sodium, magnesium, iron, zinc and copper)

72CHIN	松露的成分	松露平均由大约 82% 的水、8% 的纤维、4% 的蛋白质、2% 的脂肪和 4% 的其他物质组成。其余物质中，含氮物质约占 1%，可溶性糖约占 0.4%。松露富含多种矿物质元素（钾、钙、钠、镁、铁、锌和铜）。
72ARA	تكوين الكمأة	تتكون الكمأة في المتوسط من حوالي ٢٨٪ ماء و ٨٪ ألياف و ٤٪ بروتينات و ٢٪ دهون و ٤٪ مواد أخرى. من بين المواد المتبقية، النيتروجين منها حوالي ١٪ والسكريات الذائبة حوالي ٤,٠٪. توجد العديد من العناصر المعدنية (البوتاسيوم والكالسيوم والصوديوم والمغنيسيوم والحديد والزنك والنحاس)
72JAP	トリュフの組成	トリュフは平均して、水分約82%、繊維8%、タンパク質4%、脂肪2%、その他の物質4%で構成されています。残りの物質のうち、窒素を含むものは約1%、可溶性糖は約0.4%です。多数のミネラル元素が存在する(カリウム、カルシウム、ナトリウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅)
79	Corbezzolo ( <i>Arbutus unedo</i> )	Pianta arbustiva sempreverde appartenente alla famiglia delle Ericaceae, diffusa nel bacino del Mediterraneo. Produce caratteristici frutti gialli e rossi. È una delle più importanti piante simbiotici del tartufo
79EN	Strawberry tree ( <i>Arbutus unedo</i> )	Evergreen shrub plant belonging to the Ericaceae family, widespread in the Mediterranean basin. It produces characteristic yellow and red fruits. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle
79CHIN	草莓树 ( <i>Arbutus unedo</i> )	一棵常绿灌木植物，属于杜鹃花科，广泛分布于地中海盆地地区。它产生特有黄色和红色果实。它是松露最重要的共生植物之一。
79ARA	قطب	نبات شجيرة دائمة الخضرة ينتمي إلى الفصيلة الخلجية، منتشر في حوض البحر الأبيض المتوسط. ينتج ثمار صفراء وحمراء مميزة. إنها واحدة من النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
79JAP	いちごの木 ( <i>Arbutus unedo</i> )	地中海沿岸に広く分布する、ツツジ科の常緑低木。特徴的な黄色や赤色の実をつけます。トリュフの最も重要な共生植物の一つです
80	Corniolo ( <i>Cornus mas</i> )	Arbusto forestale che produce drupe rosse carnose edibili. È pianta comare del tartufo
80EN	Dogwood ( <i>Cornus mas</i> )	Forest shrub that produces edible fleshy red drupes. It is a sponsor (indicator) plant of the truffle
80CHIN	大果山茱萸 ( <i>Cornus mas</i> )	一种产生可食用肉质红色核果的森林灌木。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
80ARA	القرانيا الأوربية	شجيرة الغابة التي تنتج حصلة حمراء سميكة صالحة للأكل. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
80JAP	ハナミズキ (ミズキ)	食用に適する肉質の赤い核果を生み出す森林低木。トリュフのスポンサー(指標)植物です

81	<b>Corpo fruttifero</b>	Sporocarpio o ascocarpio. È il corpo del tartufo nella sua forma spesso sferica.
81EN	<b>Fruiting body</b>	Sporocarp or ascocarp. It is the body of the nose in its often spherical shape.
81CHIN	子实体	子实体或子囊果是松露的主体，它通常呈球形。
81ARA	الثمرة البوغية	الثمرة البوغية. إنه جسم الكمأة في شكله الكروي غالبًا.
81JAP	子实体	孢子果または子囊果。それは、しばしば球形の鼻の本体です。
85	<b>Delastria</b>	Genere di fungo della famiglia delle <i>Terfeziaceae</i> , simile al tartufo, con carpofori da bianchi a quasi neri, peridio assente oppure a ife intrecciate con molte cellule rigonfie.
85EN	<b>Delastria</b>	Genus of fungus of the Terfeziaceae family, similar to truffles, with white to almost black carpophores, absent peridium or intertwined hyphae with many swollen cells.
85CHIN	Delastria 真菌	一个属于地菇 (Terfeziaceae) 科、类似于松露的真菌属。它有白色到几乎黑色的子实体。它没有包被或其包被具有许多肿胀细胞交织在一起的菌丝。
85ARA	ديلاستريا	نوع من الفطريات تسمى الترفزية على غرار الكمأة مع الثمرة البوغية الأبيض إلى الأسود تقريبًا، ليس له سطح خارجي أو عبارة عن خيوط متشابكة مع العديد من الخلايا المنتفخة.
85JAP	デラستリア	テルフェジアカの真菌の属で、トリュフに似ており、白からほぼ黒の子実体を持ち、ペリジウムがないか、多くの膨張した細胞を伴う絡み合った菌糸を持っています。
95	<b>Divoratori del tartufo</b>	I topi, i cinghiali, gli scoiattoli e altri animali divorano il tartufo. Alcuni di essi possono svolgere anche l'opera di disseminatori delle spore.
95EN	<b>Truffle eaters</b>	Mice, wild boars, squirrels and other animals devour the truffle. Some of them can also play the role of disseminators of spores.
95CHIN	松露食者	老鼠、野猪、松鼠和其他动物都会吃松露。其中有一些还可以起到孢子传播者的作用。
95ARA	أكلة الكمأة	تلتهم الفئران والخنازير البرية والسناجب والحيوانات الأخرى الكمأة. يمكن لبعض منهم أيضا أن يلعب دور الناشر للأبواغ.
95JAP	トリュフを食べる人	ネズミ、イノシシ、リス、その他の動物がトリュフをむさぼり食います。それらのいくつかは、孢子の散布者の役割を果たすこともできます。
98	<b>Erba mazzolina (Dactylis glomerata)</b>	Specie erbacea rustica e produttiva. È pianta comare del Tartufo.

98EN	<b>Bouquet grass (Dactylis glomerata)</b>	Rustic and productive herbaceous species. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
98CHIN	鸭茅 (Dactylis glomerata)	质朴、多产的草本植物。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
98ARA	الإصبعية العنقودية	من الأنواع العشبية الريفية والمنتجة. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
98JAP	花束草 (Dactylis glomerata)	素朴で生産的な草本種。トリュフのスポンサー（指標）植物です。
100	<b>Faggio (Fagus sylvatica)</b>	Albero molto diffuso nell'Appennino italiano e in molte regioni europee. È una delle più importanti piante simbiotiche del tartufo.
100EN	<b>Beech (Fagus sylvatica)</b>	Widespread tree in the Italian Apennines and in many European regions. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle.
100CHIN	山毛榉 (Fagus sylvatica)	一棵广泛分布于意大利亚平宁山脉和许多欧洲地区的树。它是松露最重要的共生植物之一。
100ARA	الزان الأوربي	شجرة منتشرة في جبال الأبينيني الإيطالية وفي العديد من المناطق الأوروبية. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
100JAP	ブナ (ブナ)	イタリアのアペニン山脈とヨーロッパの多くの地域に広く分布する樹木。トリュフの最も重要な共生植物の一つです。
101	<b>Farnia (Quercus robur)</b>	Albero appartenente al Genere delle Querce, molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una delle più importanti piante simbiotiche del tartufo
101EN	<b>English oak (Quercus robur)</b>	Tree belonging to the genus of oaks, very widespread in Europe and in the Mediterranean basin. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle.
101CHIN	欧洲有柄橡木 (Quercus robur)	一棵属于橡树属的树，在欧洲和地中海盆地地区是非常普遍的。它是松露最重要的共生植物之一。
101ARA	سنديان قوي	شجرة تنتمي إلى جنس البلوط، منتشرة بشكل كبير في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
101JAP	イングリッシュ オーク (Quercus robur)	オークの属に属する木で、ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布しています。トリュフの最も重要な共生植物の一つです。
103	<b>Fasi lunari</b>	Le fasi lunari influenzano nascita, maturazione e profumi del tartufo: la fase più favorevole è quella di luna calante.
103EN	<b>Moon phases</b>	The phases of the moon influence the birth, maturation and scents of the truffle: the most favorable phase is that of the waning moon.
103CHIN	月相	月相影响松露的诞生、成熟和香味：对松露最有利的阶段是残月。



103ARA	مراحل القمر	تؤثر مراحل القمر على ولادة ونضج ورائحة الكمأة: المرحلة الأكثر ملاءمة هي مرحلة القمر المتضائل.
103JAP	ムーンフェイズ	月の満ち欠けは、トリュフの誕生、成熟、香りに影響を与えます。最も好ましいのは下弦の月です。
106	<b>Festuca ovina o setaiola (Festuca ovina)</b>	Pianta perenne dalle foglie molto fini. È pianta comare del Tartufo.
106EN	<b>Festuca ovina or setaiola (Festuca ovina)</b>	Perennial plant with very fine leaves. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
106CHIN	羊茅 (Festuca ovina)	一种多年生、叶子非常细的植物。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
106ARA	الفسنوكة الغنمية	نبات معمر بأوراق رقيقة جدًا. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
106JAP	<b>Festuca ovina</b> または <b>setaiola (Festuca ovina)</b>	非常に細かい葉を持つ多年草。トリュフのスポンサー（指標）植物です。
113	<b>Frassino (Fraxinus excelsior)</b>	Albero molto diffuso in Italia e in molte regioni europee. È una delle più importanti piante simbiotici del tartufo
113EN	<b>Ash (Fraxinus excelsior)</b>	Widespread tree in Italy and in many European regions. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle
113CHIN	欧洲白蜡树 (Fraxinus excelsior)	一棵在意大利和许多欧洲地区广泛分布的树。它是松露最重要的共生植物之一。
113ARA	شجرة الرماد	شجرة منتشرة في إيطاليا وفي العديد من المناطق الأوروبية. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
113JAP	アッシュ (Fraxinus excelsior)	イタリアおよびヨーロッパの多くの地域に広く分布する樹木。トリュフの最も重要な共生植物の一つです
115	<b>Fumana (Fumana procumbens)</b>	Piccola pianta con fusti prostrati, legnosi alla base, con delicati fiori gialli. È una pianta comare del tartufo.
115EN	<b>Fumana (Fumana procumbens)</b>	Small plant with prostrate stems, woody at the base, with delicate yellow flowers. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
115CHIN	<b>Fumana (Fumana procumbens)</b>	小型、匍匐茎型，基部木质的植物。它开有娇嫩的黄色花朵。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
115ARA	الدخانية	نبات صغير ذي جذوع منحية، خشبي القاعدة، مع أزهار صفراء رقيقة. يعيش بالقرب من الكمأة.
115JAP	フマナ (Fumana procumbens)	細い茎を持ち、根元が木質で、繊細な黄色の花を持つ小さな植物。トリュフのスポンサー（指標）植物です。

116	<b>Fungo (epigeo e ipogeo)</b>	Organismo vegetale eterotrofo, di aspetto assai vario. Il suo corpo vegetativo è detto micelio ed è formato da elementi filiformi, detti ife. Si differenzia dagli altri organismi vegetali per la mancanza di sistemi fotosintetici. I funghi sono detti epigei se crescono sul suolo (come i funghi comuni, porcini ecc...), ipogei se crescono sotto terra, come i tartufi.
116EN	<b>Mushroom (epigeal and hypogeous)</b>	Heterotrophic plant organism, with a very varied appearance. Its vegetative body is called mycelium and is formed by filiform elements, called hyphae. It differs from other plant organisms for the lack of photosynthetic systems. Mushrooms are called epigeal if they grow on the ground (like common mushrooms, porcini, etc.), underground if they grow underground, like truffles.
116CHIN	真菌（地上生和地下生真菌）	一种异养植物有机体，其外观是非常多样的。它的营养生长部分称为菌丝体，由称为菌丝的丝状元素组成。它与其他植物生物的不同之处在于它缺乏光合作用系统。如果真菌生长在地面上（如普通蘑菇、美味牛肝菌等），则称为地上生真菌；如果它们生长在地下，则称为地下真菌，如松露。
116ARA	الفطر	كانت نباتي متغايير التغذية، بمظهر متنوع للغاية. يسمى جسمه الخضري بالغزل الفطري ويتكون من عناصر خيطية تسمى خيوط. وهو يختلف عن الكائنات الحية النباتية الأخرى بسبب عدم وجود أنظمة التمثيل الضوئي. يُطلق على الفطر اسم فوقي إذا كان ينمو على الأرض (مثل الفطر الشائع، البوليط المأكول، إلخ)، وتحتي إذا نما تحت الأرض، مثل الكمأة.
116JAP	きのこ (表皮と下胚葉)	非常に多様な外観を持つ従属栄養植物生物。その栄養体は菌糸体と呼ばれ、菌糸と呼ばれる糸状の要素によって形成されます。他の植物とは異なり、光合成系がありません。キノコは、トリュフのように地面で成長する場合はエビゲアンと呼ばれ（一般的なキノコ、ポルチャーニなど）、地下で成長する場合は地下と呼ばれます。
117	<b>Fusaggine (Evonymus europaeus)</b>	Arbusto rustico, con foglie ovali e dentate, dal colore verde chiaro, che nella stagione autunnale cambiano in rosso. Fiori rosa e frutti, non commestibili, a forma di cappello di prete. È pianta Comare del Tartufo.
117EN	<b>Fusaggine (Evonymus europaeus)</b>	Rustic shrub, with oval and toothed leaves, light green in color, which change to red in the autumn season. Pink flowers and fruits, inedible, in the shape of a priest's hat. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
117CHIN	欧洲卫矛 (Evonymus europaeus)	一种质朴的灌木，有椭圆形和带齿的叶子。它颜色为浅绿色，秋季时会变为红色。粉红色的花朵和果实不可食用，它们形状像牧师的帽子。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

117ARA	المضاض الأوربي	شجيرة ريفية ذات أوراق بيضاوية ومسننة، لونها أخضر فاتح، وتتحول إلى اللون الأحمر في فصل الخريف. ذات أزهار وفاكهة وردية، غير صالحة للأكل، على شكل قبة كاهن. تعيش بالقرب من الكمة.
117JAP	フサギン ( <i>Evonymus europaeus</i> )	素朴な低木で、楕円形で鋸歯のある葉があり、薄緑色で、秋には赤に変わります。司祭の帽の形をした、食べられないピンク色の花と果物。トリュフのスポンサー(指標)植物です。
118	<i>Gastrosporium simile</i>	Fungo ipogeo globoso o irregolarmente globoso, con peridio spesso, esternamente bianco e polverulento, internamente gelatinoso e brillante. Gleba omogenea costituita da innumerevoli spore sferiche.
118EN	<i>Gastrosporium simile</i>	Globose or irregularly globose hypogean mushroom, with thick peridium, externally white and powdery, internally gelatinous and shiny. Homogeneous gleba consisting of innumerable spherical spores.
118CHIN	腹孢菌 ( <i>Gastrosporium simplex</i> )	一种球状或不规则球状、地下生真菌。它包被厚。外面白粉状，内面胶状，有光泽。它均质内部肉质是由无数球形孢子组成的。
118ARA	شبيه المعدة	فطر تحتي كروي أو بشكل غير منتظم كروي، به سطح سميك، أبيض خارجياً وممسوحاً، هلامي داخلياً ولامعاً. الجزء الداخلي المتجانس يتكون من أبواغ كروية لا حصر لها.
118JAP	ガストロスポリウム直喙	球形または不規則な球形の地下キノコで、厚いペリジウムがあり、外側は白く粉状、内側はゼラチン状で光沢があります。無数の球状孢子からなる均質な眼球。
119	<i>Gautieria</i>	Genere di funghi molto simile al tartufo. Si differenzia da altri Generi per due particolari caratteristiche: assenza di peridio e spore atipiche. L'assenza del peridio è solo apparente in quanto il periodo compare per pochissimo tempo, quindi sparisce.
119EN	<i>Gautieria</i>	Genus of mushrooms very similar to truffles. It differs from other genera for two particular characteristics: absence of peridium and atypical spores. The absence of the peridium is only apparent as the peridium appears for a very short time, then disappears.
119CHIN	高腹菌属 ( <i>Gautieria</i> )	一属与松露非常相似的真菌。它与其他属的不同之处在于两个特殊特征：没有包被，有异常孢子。因为它包被只会存在一短时间然后就会消失，它包被的缺乏仅是表观的。
119ARA	الترباسية	هو عبارة عن نوع من الفطر يشبه إلى حد بعيد الكما. إنه يختلف عن الأجناس الأخرى لخاصيتين محددتين: عدم وجود سطح خارجي والأبواغ غير نمطية. عدم وجود سطح خارجي هو فقط ظاهري حيث يظهر السطح الخارجي لفترة قصيرة جداً ثم يختفي.
119JAP	ゴージェリア	トリュフによく似たキノコの属。他の属とは2つの特定の特徵で異なります：ペリジウムの欠如と非定型孢子です。ペリジウムが存在しないことは、ペリジウムが非常に短い時間だけ現れ、その後消えることで明らかです。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

120	<i>Gautieria mexicana</i>	Fungo ipogeo simile al tartufo, dal carpoforo estremamente bianco appunti giallastri, dimensioni fino a 5 x2.5 cm. Gleba da bianca a giallognola poi bruna, con loggette molto piccole e una columella centrale bianca.
120EN	<i>Gautieria mexicana</i>	Hypogean mushroom similar to truffles, with an extremely white carpophore with yellowish notes, dimensions up to 5 x2.5 cm. Gleba from white to yellowish then brown, with very small loggias and a white central columella.
120CHIN	墨西哥高腹菌 ( <i>Gautieria mexicana</i> )	一种与松露相似的地下生真菌。它子实体极白色，带有淡黄色调。它尺寸可达5 x2.5厘米。它内部肉质从白色到淡黄色，又到棕色，带有非常小的菌褶和白色的中央囊轴。
120ARA	الترباسية المكسيكية	فطر ينمو تحت الأرض مشابه للكما، ذو ثمرة بوغية أبيض للغاية مع نقط صفراء، أبعاد تصل إلى 5 × 2 سم، الجسم الداخلي من الأبيض إلى الأصفر ثم البني، مع مخارج صغيرة جداً وكولوميلاً مركزية بيضاء.
120JAP	ガウティエリア メキシカーナ	トリュフに似た下層キノコで、黄色がかかったノートを持つ非常に白いカルポフォアがあり、最大5 x 2.5 cmの寸法で、グレバは白から黄色がかかった後、茶色になり、非常に小さなロツジアと白い中央のコルメラがあります。
122	<i>Ginepro (Juniperus communis, Juniperus oxycedrus)</i>	Albero, spesso con portamento di arbusto, diffuso in areali molto diversi, dalle rive del mare ad oltre 1.000 metri di altezza. È una delle più importanti piante comari del tartufo.
122EN	<i>Juniper (Juniperus communis, Juniperus oxycedrus)</i>	Tree, often with a shrub bearing, widespread in very different ranges, from the shores of the sea to over 1,000 meters high. It is one of the most important sponsor (indicator) plants for the truffle.
122CHIN	欧刺柏 ( <i>Juniperus Communis, Juniperus oxycedrus</i> )	一棵通常带有灌木形的树，分布在非常不同的地区内，从海岸到超过1千米高度的山区。它是松露的“邻居”植物（指标植物）之一。
122ARA	العرعر الشائع	عبارة عن شجرة غالباً ما تحمل شجيرة، منتشرة في نطاقات مختلفة جداً، من شواطئ البحر حتى ارتفاع يزيد عن 1000 متر. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمة.
122JAP	ジュニパー ( <i>Juniperus communis, Juniperus oxycedrus</i> )	海岸から高さ1,000メートルを超える高さまで、非常にさまざまな範囲に広く分布していることが多い樹木。トリュフの最も重要なスポンサー(指標)植物の1つです。
123	<i>Ginestra (Spartium junceum)</i>	Arbusto dai caratteristici fiori gialli, molto diffuso nelle campagne italiane. È una delle più importanti piante comari del tartufo.
123EN	<i>Broom (Spartium junceum)</i>	Shrub with characteristic yellow flowers, very common in the Italian countryside. It is one of the most important sponsor (indicator) plants for the truffle.
123CHIN	鷹爪豆 ( <i>Spartium junceum</i> )	一种开特有黄色花朵的灌木，它在意大利乡下地区非常常见。它是松露最重要的“邻居”植物（指标植物）之一。

I

123ARA	وزال أسلي	شجيرة ذات أزهار صفراء مميزة، منتشرة جدًا في الريف الإيطالي. إنها واحدة من أهم النباتات التي تعيش بالقرب مع الكمأة.
123JAP	ほうき (Spartium junceum)	特徴的な黄色の花を持つ低木で、イタリアの田舎でよく見られます。トリュフの最も重要なスポンサー (指標) 植物の 1 つです。
128	Gleba	È La parte interna del tartufo, detta anche polpa o carne ed è la parte più preziosa del tartufo, che viene servita nelle preparazioni gastronomiche.
128EN	Gleba	It is the inner part of the truffle, also called pulp or meat and is the most precious part of the truffle, which is served in gastronomic preparations.
128CHIN	真菌内部的肉质	它是松露的内部分，也称为肉质或肉。它是松露中最珍贵、平常用于烹饪法的一部分。
128ARA	الجسم الداخلي	هو الجزء الداخلي من الكمأة، ويسمى أيضا اللب أو اللحم، وهو أتمن جزء في الكمأة، ويتم تقديمه في تحضير الطعام.
128JAP	グレバ	それはトリュフの内側の部分で、果肉または肉とも呼ばれ、美食の準備で提供されるトリュフの最も貴重な部分です。
134	Habitat tartufigeno	Terreni e boschi ove si verificano le condizioni botaniche, mitologiche e naturalmente di microclima ideali alla produzione del tartufo.
134EN	Truffle habitat	Lands and woods where the botanical, mythological and naturally microclimate conditions are ideal for the production of truffles.
134CHIN	松露的生境	具有植物学、真菌学和小气候条件非常适合生产松露的土地和树林。
134ARA	موطن الكمأة	الأراضي والغابات حيث تكون الظروف النباتية والأسطورية والمناخية الطبيعية مثالية لإنتاج الكمأة.
134JAP	トリュフの生息地	植物、神話、自然の微気候条件がトリュフの生産に理想的な土地と森。
135	Hydnangium	Genere di fungo della famiglia della <i>Hydnangiaceae</i> , tartufigorme. Si tratta di funghi semi- ipogei privi di una base sterile e con peridio non staccabile.
135EN	Hydnangium	Truffle-shaped genus of mushroom from the Hydnangiaceae family. These are semi-hypogean fungi without a sterile base and with a non-detachable peridium.
135CHIN	轴腹菌属 (Hydnangium)	一属松露形、属于Hydnangiaceae科的真菌。它是半地下生真菌。它没有不育底座，带有不可分离的包被。
135ARA	ايدنانجوم	فطر على شكل الكمأة من عائلة ايدنانجيسياي. هذه فطريات شبه تحتية بدون قاعدة معقمة وذات محيط خارجي غير قابل للفصل.
135JAP	ハイドナンジウム	ツツジ科のキノコの属。これらは、無菌の基部がなく、取り外し不可能なペリジウムを備えた半地下菌です。

I

136	Hydnolites	Genere di funghi semi- ipogei simili al tartufo, privi di una base sterile e con peridio non staccabile. Diffusi in Polonia.
136EN	Hydnolites	Genus of semi-underground fungi similar to truffles, without a sterile base and with a non-detachable peridium. Widespread in Poland.
136CHIN	Hydnolites 真菌	一属类似于松露的半地下生真菌。它没有不育底座，带有不可分离的包被。它是广泛分布于波兰的。
136ARA	ايدنوليتيس	جنس من الفطريات شبه تحتية شبيهة بالكمأة، بدون قاعدة معقمة وبها محيط خارجي غير قابل للفصل. منتشر في بولندا.
136JAP	ヒドノライト	トリュフに似た半地下菌類の属で、無菌の基部がなく、分離できないペリジウムがあります。ポーランドで広く普及。
137	Ife fungine	Organismi filamentosi che, disposti uno sull'altro costituiscono la struttura portante di quello che comunemente viene detto "fungo". L'intreccio delle ife costituisce il micelio. Le ife possono possedere al proprio interno una o più cellule ed assumere varie forme (cilindriche, allungate, filamentose, globose, sferoidali (sferociti)).
137EN	Fungal hypha	Filamentous organisms which, arranged one on top of the other, constitute the supporting structure of what is commonly called "mushroom". The intertwining of the hyphae constitutes the mycelium. The hyphae can have one or more cells inside and assume various shapes (cylindrical, elongated, filamentous, globose, spheroidal (spherocytes)).
137CHIN	真菌菌丝	一种丝状、一个排列在另外一个之上构成了所谓“真菌”的支撑结构的生物。菌丝的相互缠绕构成了菌丝体。菌丝内部可能有一个或多个细胞并它们可以呈现各种形状（圆柱形、细长形、丝状、球形（球形细胞））。
137ARA	خيوط فطرية	الكائنات الخيطية المرتبة واحدة فوق الأخرى والتي تشكل البنية الداعمة لما يسمى عادة "الفطر". يشكل تشابك الواصلة الغزل الفطري. يمكن أن تحتوي الخيوط على خلية واحدة أو أكثر بداخلها وتتخذ أشكالاً مختلفة (أسطوانية، ممدودة، خيطية، كروية (الخلايا الكروية)).
137JAP	菌糸	糸状の生物が重なり合って、一般に「キノコ」と呼ばれるものの支持構造を構成します。菌糸の絡み合いは菌糸体を構成します。菌糸は、内部に1つまたは複数の細胞を持つことができ、さまざまな形状（円筒形、細長い、糸状、球状、球状（球状細胞））をとることができます。
146	Larice (Larix decidua)	Conifera diffusa sia sulle Alpi che negli Appennini. È albero simbiote del tartufo.
146EN	Larch (Larix decidua)	Conifer widespread both in the Alps and in the Apennines. It is a symbiotic tree of the truffle.
146CHIN	欧洲落叶松 (Larix decidua)	一棵针叶、广泛分布于阿尔卑斯和亚平宁山脉的树。它是松露的共生树。

146ARA	الأرزبية الأوروبية	المخروطيات المنتشرة في كل من جبال الألب وجبال الأبينيني. إنها شجرة تتعايش مع الكمأة.
146JAP	カラムツ ( <i>Larix decidua</i> )	針葉樹はアルプスとアペニン山脈の両方に広がっています。トリユフの共生樹です。
147	Lauro ( <i>Prunus lauro-cerasus</i> )	È un arbusto molto diffuso in Italia anche come siepe. È pianta comare del Tartufo.
147EN	Laurel ( <i>Prunus lauro-cerasus</i> )	It is a very common shrub in Italy also as a hedge. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
147CHIN	桂櫻 ( <i>Prunus lauro-cerasus</i> )	它在意大利是一种非常常见的灌木，也可作为树篱。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
147ARA	كرز الغار	إنها شجيرة شائعة جدًا في إيطاليا وتستخدم كذلك في الأسوار. إنها تعيش بالقرب من الكمأة.
147JAP	ローレル ( <i>Prunus lauro-cerasus</i> )	イタリアでは生け垣としてもよく見られる低木です。トリユフのスポンサー（指標）植物です。
149	Leccio ( <i>Quercus ilex</i> )	Albero appartenente al Genere delle Querce, molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una delle più importanti piante simbiotici del tartufo.
149EN	Holm oak ( <i>Quercus ilex</i> )	Tree belonging to the genus of oaks, very widespread in Europe and in the Mediterranean basin. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle.
149CHIN	冬青栎 ( <i>Quercus ilex</i> )	一棵属于橡树属的树，在欧洲和地中海盆地地区是非常普遍的。它是松露最重要的共生植物之一。
149ARA	السنديان الأخضر	شجرة تنتمي إلى جنس البلوط، منتشرة بشكل كبير في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
149JAP	ホルムオーク ( <i>Quercus ilex</i> )	オークの属に属する木で、ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布しています。トリユフの最も重要な共生植物の一つです。
151	Ligustro ( <i>Ligustrum vulgare</i> )	Albero molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una pianta comare del tartufo.
151EN	Privet ( <i>Ligustrum vulgare</i> )	Widespread tree in Europe and in the Mediterranean basin. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
151CHIN	普通女贞 ( <i>Ligustrum vulgare</i> )	一棵广泛分布于欧洲和地中海盆地地区的树。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
151ARA	تمرحنة شائعة	شجرة تنتشر في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنها تعيش بالقرب من الكمأة.
151JAP	イボシ ( <i>Ligustrum vulgare</i> )	ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布する樹木。トリユフのスポンサー（指標）植物です。
153	Logliarello ( <i>Catapodium rigidum</i> )	Graminacea rustica e annuale molto diffusa nelle campagne italiane. È pianta comare del Tartufo.
153EN	Logliarello ( <i>Catapodium rigidum</i> )	Rustic and annual grass, widespread in the Italian countryside. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.

153CHIN	Catapodium rigidum 草本植物	一种质朴、一年生的草，广泛分布于意大利乡下地区。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
153ARA	كاتابوديوم خشن	عشب ريفي وحولي منتشر في الريف الإيطالي. إنها تعيش بالقرب من الكمأة.
153JAP	Logliarello (カタボディウム リジダム)	イタリアの田舎に広く分布する素朴で一年生の草。トリユフのスポンサー（指標）植物です。
158	Lupinella ( <i>Onobrychis viciifolia</i> )	Leguminosa dal bel fiore rosa diffusa nelle campagne italiane e usata anche come foraggio. È pianta comare del Tartufo.
158EN	Little lupin ( <i>Onobrychis viciifolia</i> )	A legume with a beautiful pink flower widespread in the Italian countryside and also used as forage. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
158CHIN	驴食草 ( <i>Onobrychis viciifolia</i> )	一种豆科、开美丽的粉红色花朵。它广泛分布于意大利乡下地区，也作为草料。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
158ARA	عنبريس	بقوليات مع زهرة وردية جميلة منتشرة في الريف الإيطالي وتستخدم أيضًا كعلف. إنها تعيش بالقرب من الكمأة.
158JAP	小さなルピナス ( <i>Onobrychis viciifolia</i> )	イタリアの片田舎に広く分布し、飼料にもなるピンク色の花が美しいマメ科の植物。トリユフのスポンサー（指標）植物です。
163	Marnoso	Terreno ricco di marna, roccia sedimentaria, di tipo terrigeno, composta da una frazione argillosa e da una frazione carbonatica data generalmente da carbonato di calcio.
163EN	Marly	Soil rich in marl, sedimentary rock, of the terrigenous type, composed of a clayey fraction and a carbonate fraction generally given by calcium carbonate.
163CHIN	泥灰岩	一种富含泥灰岩（沉积岩）的陆源类型土壤。它是由粘土部分和通常来源于碳酸钙的碳酸盐部分组成的。
163ARA	مارلي	تربة غنية بالمرل، الصخور الرسوبية، من النوع الأرضي، وتتكون من جزء طيني وجزء كربوني ناتج بشكل عام عن كربونات الكالسيوم.
163JAP	マーリー	陸生タイプの泥灰土、堆積岩が豊富な土壤で、一般に炭酸カルシウムによって与えられる粘土部分と炭酸塩部分で構成されています。
164	Marnoso calcareo	Terreno ricco di marna con una rilevante componente di carbonato di calcio. È un terreno propizio per la crescita del tartufo.
164EN	Calcareous marly	Soil rich in marl with a significant component of calcium carbonate. It is a favorable ground for the growth of truffles.
164CHIN	钙质泥灰岩土壤	富含泥灰岩的土壤，其中含有大量碳酸钙。它是对松露生长的有利土壤。
164ARA	مارلي الحجر الجيري	تربة غنية بالمرل مع عنصر هام من كربونات الكالسيوم. إنها أرض مواتية لنمو الكمأة.



164JAP	石灰質マーラー	炭酸カルシウムを多く含む泥灰土が豊富な土壌。 トリュフの生育に適した土地です。
167	Micelio	Intreccio di filamenti di cellule allungate dette ife. Nei funghi tradizionali “a cappella” si trova alla base del gambo e si irradia nel terreno. Il Micelio costituisce il vero e proprio apparato vegetativo dei funghi.
167EN	Mycelium	Intertwining of filaments of elongated cells called hyphae. In traditional “dome” mushrooms it is found at the base of the stem and radiates into the ground. The mycelium constitutes the real vegetative apparatus of the mushrooms.
167CHIN	菌丝体	缠绕在一起的被称为菌丝的细长细胞丝。 在传统的“圆顶”真菌中，它位于菌柄基部并延伸到地下。 菌丝体构成了真菌真正的营养器官。
167ARA	الغزل الفطري	تشابك خيوط من الخلايا الممدودة تسمى خيوط. في عيش الغراب التقليدي “القبة” توجد في قاعدة الساق وينتشر في الأرض. يشكل الغزل الفطري الجهاز النباتي الحقيقي للفطر.
167JAP	菌糸体	菌糸と呼ばれる細長い細胞のフィラメントの絡み合い。 伝統的な「ドーム」キノコでは、茎の根元にあり、地面に放射状に広がっています。 菌糸体は、キノコの真の栄養器官を構成します。
168	Micorriza	Associazione simbiotica formata dall’unione delle ife del tartufo (ectomicorriza) con la radice della pianta con cui vive in simbiosi, per mezzo del quale queste ricevono acqua e nutrienti assorbiti dal terreno, cedendo a loro volta al fungo i carboidrati da esse elaborati.
168EN	Mycorrhiza	Symbiotic association formed by the union of the hyphae of the truffle (ectomycorrhiza) with the root of the plant with which it lives in symbiosis, through which they receive water and nutrients absorbed by the soil, in turn yielding the carbohydrates they process to the fungus.
168CHIN	菌根	由松露菌丝（外生菌根）与其共生植物的根部结合而形成的共生关系。通过这样的关系，共生植物将接收土壤吸收的水分和养分。同时，植物将自己加工产生的碳水化合物提供给真菌。
168ARA	الميكوريزا	مجموعة تتعايش مع الكمأة مكونة من اتحاد خيوط الكمأة مع جذر النبات الذي تتعايش معه، والتي من خلالها تتلقى الماء والمغذيات التي تمتصها التربة، وتعطي بدورها الكربوهيدرات للفطر.
168JAP	菌根	トリュフの菌糸（外生菌根）と、トリュフが共生する植物の根との結合によって形成される共生関係。それを通じて、土壌に吸収された水と栄養素を受け取り、それらが処理する炭水化物を菌類に与えます。



169	Micorrizzazione	Tecnica che mira a ricreare con metodo artificiale, un rapporto simbiotico tra il fungo micorrizico e la pianta. Consiste nel lasciare le radici della pianta a contatto con le spore del tartufo (ectomicorriza) che si intende impiantare.
169EN	Mycorrhization	Technique that aims to recreate with an artificial method, a symbiotic relationship between the mycorrhizal fungus and the plant. It consists in leaving the roots of the plant in contact with the spores of the truffle (ectomycorrhiza) to be implanted.
169CHIN	菌根化	一种通过人工方法试图重建菌根化真菌和植物之间的共生关系的技术。 它包括让植物的根部与要植入的松露孢子（外生菌根）接触。
169ARA	تعايش الفطريات الجذرية مع النبات	تقنية تهدف إلى إعادة البناء بطريقة اصطناعية، وهي علاقة تعايشية بين الفطريات الجذرية والنبات. يتمثل من ترك جذور النبات على اتصال مع أبواغ الكمأة التي تتم زراعتها.
169JAP	菌根化	菌根菌と植物の共生関係を人為的な手法で再現することを目指す技法。 それは、移植されるトリュフの胞子（外生菌根）と接触した植物の根を残すことにあります。
174	Nocciolo ( <i>Corylus avellana</i> )	Albero da frutto molto diffuso in Italia e nel bacino del Mediterraneo. È una pianta simbiote del tartufo.
174EN	Hazelnut tree ( <i>Corylus avellana</i> )	Fruit tree widespread in Italy and in the Mediterranean basin. It is a symbiotic plant of the truffle.
174CHIN	欧榛 ( <i>Corylus avellana</i> )	一棵广泛分布于意大利和地中海盆地地区的果树。 它是松露的共生植物。
174ARA	شجرة البندق الشائع	عبارة عن أشجار فاكهة منتشرة في إيطاليا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنه نبات يتعايش مع الكمأة.
174JAP	ヘーゼルナッツの木 (ハシバミ)	イタリアと地中海沿岸に広く分布する果樹。 トリュフの共生植物です。
175	Noce ( <i>Juglans regia</i> )	Albero da frutto e da legno molto diffuso in Italia e nel bacino del Mediterraneo. È una pianta simbiote del tartufo.
175EN	Walnut tree ( <i>Juglans regia</i> )	Fruit and wood tree widespread in Italy and in the Mediterranean basin. It is a symbiotic plant of the truffle.
175CHIN	普通胡桃 ( <i>Juglans regia</i> )	一棵广泛分布于意大利和地中海盆地地区的果树和木树。 它是松露的共生植物。
175ARA	شجرة الجوز الشائع	عبارة عن أشجار فاكهة وأخشاب منتشرة في إيطاليا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنه نبات يتعايش مع الكمأة.
175JAP	クルミの木 ( <i>Juglans regia</i> )	イタリアと地中海沿岸に広く分布する果樹。 トリュフの共生植物です。
179	Olmo ( <i>Ulmus minor</i> )	Albero molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una pianta simbiote del tartufo
179EN	Elm ( <i>Ulmus minor</i> )	Widespread tree in Europe and in the Mediterranean basin. It is a symbiotic plant of the truffle





192EN	Picoa	Genus of underground mushroom, similar to truffles. It is included in the group of Desert Truffles. Widespread in the Middle East. It has subglobose to irregular carpophores, a peridium consisting of globose cells. Full gleba made up of fertile clods, gray or olive, the veins are pale.
192CHIN	Picoa真菌	一属地下生真菌，类似于松露。它包含在沙漠松露组中。它广泛分布于中东地区。它有近球形到不规则形的子实体和一种由球状细胞组成的包被。它的内部肉质由灰色或橄榄色的肉块组成。纹理是苍白的。
192ARA	بيكوا	جنس من الفطر تحت الأرض يشبه الكمأ. يتم تضمينه في مجموعة كمأة الصحراء. منتشر في الشرق الأوسط. لها أنواع كروية غير منتظمة، لها محيط خارجي يتكون من خلايا كروية. يتكون الجسم الداخلي الكامل من كتل خصبة، رمادية أو زيتونية وتكون الأوردة شاحبة.
192JAP	ピコア	トリュフに似た地下キノコの属。砂漠のトリュフのグループに含まれています。中東に広く分布。垂球状から不規則な子实体、球状細胞からなるペリジウムがあります。灰色またはオリーブ色の肥沃な塊でできた完全なグレバで、静脈は淡い。
194	Pig truffle ( <i>Choiromyces venosus</i> )	Fungo della famiglia delle tuberacee, simile al tartufo, diffuso in numerosi habitat europei. Il consumo crudo del fungo non è raccomandato.
194EN	Pig truffle ( <i>Choiromyces venosus</i> )	Mushroom of the tuberaceae family, similar to truffles, widespread in numerous European habitats. Raw consumption of the mushroom is not recommended.
194CHIN	猪松露 ( <i>Choiromyces venosus</i> )	一种属于块茎科的真菌，类似于松露，是广泛分布于许多欧洲生境。不建议生食用。
194ARA	الكمأة البيضاء (كوروميسيس فينوسوس)	هو عبارة عن فطر من فصيلة التيوبيرية، على غرار الكمأة، ينتشر في العديد من الموائل الأوروبية. ولا ينصح باستهلاك الفطر الخام.
194JAP	豚トリュフ ( <i>Choiromyces venosus</i> )	トリュフに似たイネ科のキノコで、ヨーロッパの多くの生息地に広く分布しています。キノコの生食はお勧めできません。
195	Pimpinella ( <i>Sanguisorba minor</i> )	Pianta erbacea annuale diffusa nelle campagne italiane. È pianta comare del tartufo.
195EN	Salad burnet ( <i>Sanguisorba minor</i> )	Annual herbaceous plant widespread in the Italian countryside. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
195CHIN	地榆 ( <i>Sanguisorba minor</i> )	一种一年生草本植物，广泛分布于意大利乡下地区。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
195ARA	مرقنة صغيرة	نبات عشبي سنوي منتشر في الريف الإيطالي. إنه يعيش بالقرب من الكمأة.
195JAP	サラダバーネット ( <i>Sanguisorba minor</i> )	イタリアの田舎に広く分布する一年草。トリュフのスポンサー(指標)植物です。



196	Pino (di Aleppo, domestico, nero, silvestre)	Genere di albero molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. Grazie alla sua grande adattabilità e tolleranza favorisce la presenza del tartufo
196EN	Pine (Aleppo, domestic, black, sylvan)	Genus of tree widespread in Europe and in the Mediterranean basin. Thanks to its great adaptability and tolerance it favors the presence of the truffle
196CHIN	松属 ( <i>Pinus Halepensis, Pinus pinea, Pinus nigra, sylvestris</i> )	一属广泛分布于欧洲和地中海盆地地区的树。由于其出色的适应性和耐受性，它有利于松露的存在。
196ARA	الصنوبر (من حلب، منزلي، أسود، غابي)	نوع من الشجر ينتشر في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. بفضل قدرتها الكبيرة على التكيف والتسامح فإنها تساعد على وجود الكمأة.
196JAP	パイン(アレppo、国産、黒、シルバン)	ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布する樹木の属。その優れた適応性と耐性のおかげで、トリュフの存在を好みます
197	Pioppo (bianco, carolina, nero, tremulo)	Genere di albero molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo, nei terreni freschi e sulle rive dei fiumi. È una pianta simbiotica del tartufo, specie di quello bianco.
197EN	Poplar (white, carolina, black, tremulous)	Genus of tree widespread in Europe and in the Mediterranean basin, in fresh soils and on the banks of rivers. It is a symbiotic plant of the truffle, especially of the white one.
197CHIN	杨属 ( <i>Populus Alba, Populus Canadensis, Populus Nigra, Populus Tremuloides</i> )	一属广泛分布于欧洲和地中海盆地地区、于新鲜土壤和河岸上的树。它是松露的共生植物，尤其是白松露。
197ARA	حور (أبيض، قوي، أسود، متحرك)	نوع من الأشجار ينتشر في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط وفي التربة المتدهية وعلى ضفاف الأنهار. إنه نبات معاش للكمأة خاصة الأبيض.
197JAP	ポプラ(白、カロライナ、黒、震える)	ヨーロッパと地中海盆地、新鮮な土壌、川のほとりに広く分布する樹木の属。トリュフ、特に白トリュフと共生する植物です。
204	Pruno o Prugnolo ( <i>Prunus spinosa</i> )	Arbusto spontaneo della famiglia delle Rosacee, dai caratteristici fiori bianchi e dalle bacche viola. È pianta comare del Tartufo.
204EN	Blackthorn ( <i>Prunus spinosa</i> )	Spontaneous shrub of the Rosaceae family, with characteristic white flowers and purple berries. It is a sponsor (indicator) plant for the truffle.
204CHIN	黑刺李 ( <i>Prunus spinosa</i> )	一种属于蔷薇科自生的灌木，开特有的白色花朵，结紫色浆果。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
204ARA	الخوخ	شجيرة عفوية من العائلة الوردية تتميز بأزهار بيضاء مميزة وثمار بنفسجية. إنه يعيش بالقرب من أو مؤشر للكمأة.
204JAP	ブラックソーン(サクラ属スピノサ)	バラ科の自生低木で、白い花と紫色の果実が特徴的です。トリュフのスポンサー(指標)植物です。

207	Quercia	Genere di albero molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo, con numerose specie in habitat che vanno dal mare agli oltre 1.000 metri di altitudine. È una delle più importanti piante simbionti del tartufo
207EN	Oak	Genus of tree widespread in Europe and in the Mediterranean basin, with numerous species in habitats ranging from the sea to over 1,000 meters above sea level. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle
207CHIN	橡树	一属广泛分布于欧洲和地中海盆地地区的树，生境范围从海岸到海拔 1,000 多米。它是松露最重要的共生植物之一。
207ARA	بلوط	هو نوع من الأشجار ينتشر في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط، مع وجود العديد من الأنواع في المواطن التي تذهب من البحر إلى أكثر من ١٠٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة
207JAP	オーク	ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布する樹木の属で、海から海拔 1,000 メートルを超える範囲の生息地に多数の種があります。トリュフの最も重要な共生植物の一つです
210	Reticolo di Hartig	Intreccio stratificato di radici terminali dell'albero che insieme agli strati delle cellule radicali formano il reticolo, la pianta in questo modo offre sostanze al fungo.
210EN	Hartig lattice	Stratified intertwining of terminal roots of the tree which together with the layers of root cells form the reticulum, the plant in this way offers substances to the fungus.
210CHIN	哈氏网	由树末端根部组成的分层缠绕，与层层根部细胞一起形成网状结构。植物以这种方式为真菌提供营养。
210ARA	شبكة الخيوط	هو عبارة عن تشابك طبقي للجذور الطرفية للشجرة والتي تشكل مع طبقات الخلايا الجذرية الشبكة ويوفر النبات بهذه الطريقة المواد للفظر.
210JAP	ハーティグラテックス	根の細胞の層と一緒に細網を形成する木の末端の根の重層的な絡み合い、植物はこのようにして菌類に物質を提供します。
214	Rose (rosa canina, rosa gallica)	Piante comari tra le più importanti. Diffuse nelle campagne, sono indicatrici della presenza di tartufi vivendo nel medesimo habitat.
214EN	Rose (Rosehip, rose gallica)	Sponsor (indicator) plants among the most important. Widespread in the countryside, they are indicative of the presence of truffles living in the same habitat.
214CHIN	玫瑰 (Rosehip, rose gallica)	它是松露最重要的“邻居”植物（指标植物）之一。它是于乡下地区广泛分布的。鉴于它生长在松露同一生境，它表明松露的存在。
214ARA	الورد	من أهم النباتات التي تعيش بالقرب من الكمأة وهي منتشرة في الريف فهي تدل على وجود الكمأة الذي يعيش في نفس الموطن.

214JAP	ローズ(ローズヒップ、ローズガリカ)	スポンサー (指標) 植物は、最も重要なものの 1 つです。田舎に広く分布しており、同じ生息地にトリュフが生息していることを示しています。
215	Rovere (Quercus petraea)	Albero appartenente al Genere delle Querce, molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una delle più importanti piante simbionti del tartufo
215EN	Oak (Quercus petraea)	Tree belonging to the genus of oaks, very widespread in Europe and in the Mediterranean basin. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle
215CHIN	岩生栎 (Quercus petraea)	一棵属于橡树属的树，在欧洲和地中海盆地地区是非常普遍的。它是松露最重要的共生植物之一。
215ARA	سنديان صخري	شجرة تنتمي إلى جنس البلوط، منتشرة بشكل كبير في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة
215JAP	ナラ (コナラ)	オークの属に属する木で、ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布しています。トリュフの最も重要な共生植物の一つです
216	Roverella (Quercus pubescens)	Albero appartenente al Genere delle Querce, molto diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo. È una delle più importanti piante simbionti del tartufo
216EN	Downy oak (Quercus pubescens)	Tree belonging to the genus of oaks, very widespread in Europe and in the Mediterranean basin. It is one of the most important symbiotic plants of the truffle
216CHIN	柔毛栎 (Quercus pubescens)	一棵属于橡树属的树，在欧洲和地中海盆地地区是非常普遍的。它是松露最重要的共生植物之一。
216ARA	سنديان وبري	شجرة تنتمي إلى جنس البلوط، منتشرة بشكل كبير في أوروبا وفي حوض البحر الأبيض المتوسط. إنها واحدة من أهم النباتات التي تتعايش مع الكمأة.
216JAP	ダウニーオーク (Quercus pubescens)	オークの属に属する木で、ヨーロッパと地中海沿岸に広く分布しています。トリュフの最も重要な共生植物の一つです
217	Rovo comune (Rubus fruticosus)	Pianta arbustiva “comare” del tartufo. È indicatrice della presenza di tartufi vivendo nel medesimo habitat.
217EN	Common bramble (Rubus fruticosus)	Shrub plant sponsor (indicator) of the truffle. It indicates the presence of truffles living in the same habitat.
217CHIN	欧洲黑莓 (Rubus fruticosus)	松露的“邻居”（指标植物）灌木植物。鉴于它生长在松露同一生境，它表明松露的存在。
217ARA	العليق الشجيري	نبات الشجيرة يعيش بالقرب من الكمأة. يشير إلى وجود الكمأة التي تعيش في نفس الموطن.
217JAP	ブランブル (Rubus fruticosus)	トリュフの低木スポンサー (指標)。同じ生息地に生息するトリュフの存在を示しています。
218	Ruscella	Classico attrezzo del Cavatore utilizzato per la cavatura del tartufo.
218EN	Spade	Classic tool of the truffle hunter used for the extraction of truffles.





231ARA	شجرة السمن	شجرة فاكهة من العائلة الوردية، نبات يتعايش مع العديد من أنواع الكمأة.
231JAP	ナナカマド (Sorbus aucuparia)	バラ科の果樹で、多くのトリュフ種に共生する植物。
232	Sottosuolo	L'insieme degli strati inferiori del terreno, sottostanti allo strato superiore, detto suolo. E' il luogo in cui vive il tartufo.
232EN	Subsoil	The set of the lower layers of the soil, underlying the upper layer, called the soil. It is the place where the truffle lives.
232CHIN	底土	位于土壤上层之下的下层土壤的集合。这是松露生长的地方。
232ARA	باطن الأرض	تسمى مجموعة الطبقات السفلية من التربة التي تقع تحت الطبقة العليا، تسمى التربة. إنه المكان الذي تعيش فيه الكمأة.
232JAP	下層土	土壤と呼ばれる上層の下にある、土壤の下層のセット。トリュフが生息する場所です。
234	Spore	Organo fondamentale della riproduzione e della diffusione delle specie fungine. Nei tartufi le spore sono numerosissime all'interno della gleba, racchiuse all'interno di aschi e da qui chiamate ascospore.
234EN	Spores	Fundamental organ of reproduction and diffusion of fungal species. In truffles the spores are very numerous inside the gleba, enclosed within ascus and hence called ascospores.
234CHIN	孢子	真菌物种繁殖和扩散的基本器官。在松露中，肉质内的孢子非常多。它们被包裹在子囊内，因此被称为子囊孢子。
234ARA	ابواغ	الجهاز الأساسي لتكاثر وانتشار الأنواع الفطرية. في الكمأة تكون الأبواغ كثيرة جداً داخل الجسم الداخلي وهي محاطة بداخل الزق ومن ثم تسمى الأبواغ الزقية.
234JAP	孢子	真菌種の繁殖と拡散の基本器官。トリュフでは、子囊内に孢子が非常に多数あり、したがって子囊孢子と呼ばれます。
235	Sporocarpio o ascocarpio	È il corpo fruttifero dei funghi. È il tartufo vero e proprio che vediamo.
235EN	Sporocarp or ascocarp	It is the fruiting body of mushrooms. It is the real truffle that we see.
235CHIN	子实体或子囊果	它是真菌的子实体。这是我们看见的松露本身。
235ARA	الثمرة البوغية	إنه الجسم المثمر للفطر. إنها الكمأة الحقيقية التي نراها.
235JAP	孢子果または子囊果	キノコの子実体です。 私たちが目にするのは本物のトリュフです。
236	Stellina purpurea - Asperula (Galium purpureum)	Piccola pianta della famiglia delle rubiacee, diffusa nelle campagne italiane e nel sottobosco. È pianta comare del tartufo.
236EN	Purple starlet - Woodruff (Galium purpureum)	Small plant of the Rubiacee family, widespread in the Italian countryside and in the undergrowth. It is a sponsor (indicator) plant of the truffle.

236CHIN	紫色车叶草属 (Galium purpureum)	一种属于茜草科的小型植物，广泛分布于意大利乡下地区和灌木丛中。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
236ARA	النجمة الأرجواني	نبات صغير من العائلة الفوية، منتشر في الريف الإيطالي وفي الشجيرات. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
236JAP	紫スターレット - ウツドラフ (Galium purpureum)	アカネ科の小さな植物で、イタリアの田舎や下草に広く分布しています。トリュフのスポンサー（指標）植物です。
245	Tartuficoltura	L'insieme delle tecniche colturali e gestionali per la produzione di tartufo.
245EN	Truffle farming	The set of cultivation and management techniques for the production of truffles.
245CHIN	松露种植	松露生产的全部栽培管理技术。
245ARA	زراعة الكمأة	مجموعة تقنيات الزراعة والإدارة لإنتاج الكمأة.
245JAP	トリュフの養殖	トリュフ生産のための栽培技術と管理技術のセット。
246	Tartufo	Corpo fruttifero ipogeo prodotti da funghi appartenenti al genere <i>Tuber</i> che formano simbiosi mutualistiche con le radici di una vasta gamma di piante superiori.
246EN	Truffle	Hypogean fruiting body produced by fungi belonging to the <i>Tuber</i> genus that form mutualistic symbiosis with the roots of a wide range of higher plants.
246CHIN	松露	由属于块茎属的真菌产生的地下生子实体，与多种高等植物的根部形成互利共生关系。
246ARA	الكمأة	الجسم الثمري داخل الأرض ينتج عن الفطريات التي تنتمي إلى جنس الدرنه التي تشكل تعايشاً متبادلاً مع جذور مجموعة واسعة من النباتات العليا.
246JAP	トリュフ	広範囲の高等植物の根と相利共生を形成する塊茎属に属する菌類によって生成される下層の子実体。
248	Tartufo del deserto	Funghi appartenenti a diversi Generi: Terfezie, Choïromyces, Tirmania, Picoa, dalla forma a tartufo, caratterizzati dal vivere in ambienti aridi e sabbiosi. Sono presenti in quasi tutti i continenti del pianeta ed anche in Italia. Usati a volte nelle frodi, perché mischiati al tartufo. Apprezzati in cucina, non tutti sono però commestibili.
248EN	Desert truffle	Mushrooms belonging to different Genres: Terfezie, Choïromyces, Tirmania, Picoa, with a truffle shape, characterized by living in arid and sandy environments. They are present in almost all continents of the planet and also in Italy. Sometimes used in frauds, because mixed with truffles. Appreciated in the kitchen, however, not all of them are edible.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

248CHIN	沙漠松露	属于不同属的真菌：瘤孢地菇属（Terfezie）、猪块菌属（Choiromyces）、Tirmania、Picoa。它们呈现松露形状，特点是生活于干旱和沙地环境中。它们存在于地球几乎所有大陆，包括意大利。有时用于欺诈，因为容易把它们误认为真正松露。它们在烹饪法受到赞赏，但并非所有这些都是可食用的。
248ARA	كمأة الصحراء	ينتمي الفطر إلى أنواع مختلفة: تيرفيزيا، الكمأة البيضاء، تيرمانيا، بيكوا، على شكل كمأة، يتميز بالعيش في البيئات القاحلة والرملية. تتواجد في جميع قارات الكوكب تقريبًا وأيضًا في إيطاليا. يستخدم أحيانًا في عمليات الاحتيال لأنه يختلط مع الكمأة. ومع ذلك ليست كلها قابلة للأكل.
248JAP	デザートトリュフ	さまざまなジャンルに属するキノコ: Terfezie, Choiromyces, Tirmania, Picoa, トリュフの形をしており、乾燥した砂地の環境に生息することを特徴としています。それらは、地球のほぼすべての大陸とイタリアにも存在します。トリュフが混じっているため詐欺に使われることもある。キッチンで高く評価されていますが、すべてが食べられるわけではありません。
249	Tartufo nero di Fragno	Varietà di <i>Tuber uncinatum</i> C. che prende il nome da Fragno, frazione del comune italiano di Calestano, nell'Appennino Parmense. È stato riconosciuto Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano. È raccolto in autunno. In cucina è usato per la ricetta del Risotto al Nero di Fragno, condito con una miscela di tartufo nero e Parmigiano-Reggiano.
249EN	Black truffle from Fragno	Variety of <i>Tuber uncinatum</i> C. which takes its name from Fragno, a hamlet of the Italian municipality of Calestano, in the Parma Apennines. It has been recognized as a Traditional Italian Food Product. It is harvested in the fall. In the kitchen it is used for the recipe of Risotto al Nero di Fragno, seasoned with a mixture of black truffle and Parmigiano-Reggiano.
249CHIN	Fragno的黑松露	<i>Tuber uncinatum</i> C. 的一种，它的名字来自位于帕尔马市附近亚平宁山脉的意大利 Calestano 市的一个小村庄、Fragno。它已被公认为《传统意大利农业食品》。它是在秋季采集的。在烹饪法，它用于制作用黑松露和 Parmigiano-Reggiano 混合调味的 Risotto al Nero di Fragno。
249ARA	الكمأة السوداء	مجموعة متنوعة من الكمأة العنابي التي أخذت اسمها من فرانيو، وهي قرية صغيرة تابعة لبلدية كاليستانو الإيطالية في ابينينو بارمينسي. تم الاعتراف به كمنتج غذائي إيطالي تقليدي. يتم حصاده في الخريف. يتم استخدامه في المطبخ لوصفة الرز في فرانيو، يختم بمزيج من الكمأة السوداء وجبن بارميغانو ريجانو.
249JAP	フラニョの黒トリュフ	パルマ アペニン山脈にあるイタリアのカレスターノ市の集落である Fragno にちなんで名付けられた <i>Tuber uncinatum</i> C. の品種。伝統的なイタリア食品として認められています。秋に収穫されます。キッチンでは、黒トリュフとパルミジャーノ レッジャーノの混合物で味付けしたリゾット アル ネロ ディ フラニョのレシピに使用されます。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

250	Terfezia	Genere di funghi ipogei, simili al tartufo, della famiglia delle terfeziacee. Le specie appartenenti a questo genere hanno il carpoforo a forma di tubero, il peridio liscio e gibboso, la carne bianca e compatta che a maturità presenta molteplici cavità alveolari. Nascono spesso sotto la sabbia e sono detti comunemente Tartufi del deserto.
250EN	Terfezia	Genus of hypogean fungi, similar to truffles, of the family of the terfeziaceae. The species belonging to this genus have tuber-shaped carpophore, smooth and gibbous peridium, white and compact flesh which, when ripe, has multiple alveolar cavities. They are often born in the sand and are commonly called desert truffles.
250CHIN	瘤孢地菇属（Terfezia）	一属地下生、属于地菇（Terfeziaceae）科、类似于松露的真菌。属于该属的物种呈现块茎状的子实体、光滑而凸出的包被。它们白色而紧凑的肉质成熟时呈现多个肺泡腔。它们通常会出生在沙子中，因此通常被称为沙漠松露。
250ARA	تيرفيزيا	جنس من الفطريات تحت الأرض على غرار الكمأة، من عائلة الترفزية. الأنواع التي تنتمي إلى هذا الجنس لها أبواغ على شكل درنة، ومحيط خارجي ناعم ومحدب، ولحم أبيض ومتماسك، عندما تنضج يكون لها تجاويف سنخية متعددة. غالبًا ما تنشأ في الرمال ويطلق عليهم عادةً كمأة الصحراء.
250JAP	テルフェジア	terfeziaceae 科の、トリュフに似た地下菌の属。この属に属する種は、塊茎の形をした子実体、滑らかでギブスのあるペリジウム、白くコンパクトな果肉を持ち、熟すと複数の胞腔があります。砂の中で生まれることが多く、一般に砂漠のトリュフと呼ばれています。
251	Terfezia arenaria	È forse la Terfezia da più tempo conosciuta e la più comune; È detta comunemente anche tartufo della sabbia, Tartufo di mare ( <i>T. Leonis</i> ) o Tartufo giallo ed è largamente consumata nel bacino del Mediterraneo. Carpofori globosi, biancastri con superficie liscia, sovente screpolata. Gleba dapprima bianca poi tendente al verdognolo o rossastro fino al bruno, che cresce in rapporto micorrizico con <i>Helianthemum aegyptiacum</i> , su sabbie o pinete vicine al mare. Si distingue per le spore, completamente reticolate, e per il colore esteriore, che è bianco-ocra o marrone-rossastro.
251EN	Terfezia arenaria (Morocean desert truffle or yellow truffle)	It is perhaps the longest known and most common Terfezia; It is also commonly called sand truffle, sea truffle ( <i>T. Leonis</i> ) or yellow truffle and is widely consumed in the Mediterranean basin. Globose, whitish carpophores with a smooth, often cracked surface. Gleba initially white then tending to greenish or reddish to brown, which grows in mycorrhizal relationship with <i>Helianthemum aegyptiacum</i> , on sands or pine forests near the sea. It is distinguished by the spores, completely reticulated, and by the external color, which is white-ocher or reddish-brown.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | トリュフと生息地

I

251CHIN	摩洛哥沙漠松露或黄松露 ( <i>Terfezia arena-ria</i> , 瘤孢地菇属 ( <i>Terfezie</i> ) 的一种)	它可能是被认识最久、最常见的瘤孢地菇属 ( <i>Terfezia</i> ) ; 它通常也被称为沙松露、海松露 ( <i>Terfezia Leonis</i> ) 或黄松露。它在地中海盆地地区是广泛食用的。它呈现球状、白色的子实体, 有光滑、经常开裂的表面。最初它内部的肉质是白色的, 然后倾向于绿色或微红色又到棕色。它的肉质与 <i>Helianthemum aegyptiacum</i> 有菌根化关系并与其在海边的沙子或松树林中一起生长。它的特点是孢子显得完全网状, 并且外部颜色为白赭色或红棕色。
251ARA	الكماة المغربية الصحراوية (أو الكماة الصفراء)	ربما تكون من فصيلة الترفزية الأكثر شهرة والأكثر شيوعاً؛ يُطلق عليه أيضاً اسم الكماة الرملية أو الكماة البحرية أو الكماة الصفراء ويتم استهلاكه على نطاق واسع في حوض البحر الأبيض المتوسط. الثمرة البوغية كروية بيضاء مع سطح أملس متصدع في كثير من الأحيان. أجسام داخلية بيضاء في البداية تم تميل إلى اللون الأخضر أو المحمر إلى البني والتي تنمو في علاقة فطرية مع هيليانثيم إيجيبتاكوم على الرمال أو غابات الصنوبر بالقرب من البحر. تتميز بالأبواغ الشبكية تماماً، واللون الخارجي وهي المغرة البيضاء أو البني المحمر.
251JAP	モロッコの砂漠のトリュフまたは黄色のトリュフ	それはおそらく最も長く知られ、最も一般的な <i>Terfezia</i> です。砂トリュフ、海トリュフ ( <i>T. Leonis</i> )、黄色トリュフとも呼ばれ、地中海沿岸で広く消費されています。球形で白っぽい子実体で、表面は滑らかで、しばしばひびが入っています。グレバは最初は白く、その後緑がかった色または赤みがかった茶色になる傾向があり、 <i>Helianthemum aegyptiacum</i> との菌根関係で、海の近くの砂または松林で成長します。胞子は完全に網目状で、外部の色は白黄土色または赤褐色です。
252	<i>Terfezia claverii</i>	<i>Terfezia</i> che cresce in rapporto micorrizico con <i>l'Helianthemum aegyptiacum</i> , su sabbie o pinete vicine al mare. Si distingue per le spore, completamente reticolate, e per il colore esteriore, che è bianco-ocra o marrone-rossastro. Gleba carnosa, giallognola-rossiccia- salmone suddivisa da vene più pallide. Odore che ricorda quello del pepe. Anch'essa viene definita comunemente Tartufo del deserto.
252EN	<i>Terfezia claverii</i> (desert truffle)	<i>Terfezia</i> that grows in mycorrhizal relationship with <i>Helianthemum aegyptiacum</i> , on sands or pine forests near the sea. It is distinguished by the spores, completely reticulated, and by the external color, which is white-ocher or reddish-brown. Fleshy, yellowish-reddish-salmon gleba divided by paler veins. Smell reminiscent of pepper. It too is commonly referred to as the Desert Truffle.
252CHIN	<i>Terfezia claverii</i> (瘤孢地菇属 ( <i>Terfezia</i> ) 的一种)	一种与 <i>Helianthemum aegyptiacum</i> 有菌根化关系并与其在海边的沙子或松树林中一起生长的瘤孢地菇属 ( <i>Terfezia</i> )。它的特点是孢子显得完全网状, 并且外部颜色为白赭色或红棕色。它肥硕、黄红鲑鱼色的内部肉质被较淡的小纹理隔开。闻起来让人想起胡椒。它也通常被称为沙漠松露。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | トリュフと生息地

I

252ARA	الكماة الصحراوية	هي من الكماة التي تنمو في علاقة فطرية مع هيليانثيم إيجيبتاكوم على الرمال أو غابات الصنوبر بالقرب من البحر. تتميز بالأبواغ الشبكية تماماً، واللون الخارجي وهي المغرة البيضاء أو البني المحمر. جسم داخلي كروي مصفر-محمر جليبا مقسوماً على عروق شاحبة. له رائحة تشبه الفلفل. ويشار إليه أيضاً باسم الكماة الصحراوية.
252JAP	<i>Terfezia clavarii</i> (デザートトリュフ)	海の近くの砂地や松林に、ヘリアンセマム <i>アエジプティアカム</i> と菌根関係で生育するテルフェジア。胞子は完全に網目状で、外部の色は白黄土色または赤褐色です。肉質で、黄色がかった赤みを帯びたサーモンのグレバは、より薄い静脈で分けられています。山椒を思わせる香り。それもまた、一般的に砂漠のトリュフと呼ばれています。
253	<i>Terfezia leptoderma</i>	<i>Terfezia</i> dell'area mediterranea, presente anche in Sardegna, cresce presso cespugli di <i>Helianthemum</i> e <i>Cisto</i> . Ha spore spinose che la rendono distinguibile dalle altre specie. Superficie liscia subito bianco poi rosa lilla, giallo e infine ocra bruno. Gleba inizialmente rosata, grigio verde, verde oliva. Vene di trama molto grandi e bianche. Molto apprezzato in cucina.
253EN	<i>Terfezia leptoderma</i>	<i>Terfezia</i> from the Mediterranean area, also present in Sardinia, grows near <i>Helianthemum</i> and <i>Cistus</i> bushes. It has thorny spores that make it distinguishable from other species. Smooth surface immediately white then lilac pink, yellow and finally brown ocher. Gleba initially pink, gray green, olive green. Very large, white texture veins. It is appreciated in gastronomy.
253CHIN	<i>Terfezia leptoderma</i> (瘤孢地菇属 ( <i>Terfezia</i> ) 的一种)	来自地中海地区的瘤孢地菇属 ( <i>Terfezia</i> )，它也存在撒丁岛。它生长在 <i>Helianthemum</i> 和 <i>Cistus</i> 灌木丛附近。它有带刺的孢子，使其容易分辨于其他物种。它光滑的表面最初呈白色，到淡紫色粉红色，黄色，最终又到棕色赭石。内部肉质最初是粉红色、到灰绿色、最终又到橄榄绿色。它有非常大的白色纹理。它在美食界受到赞赏。
253ARA	الكماة الترفزية لبيبتودرما	تنمو الكماة الترفزية في منطقة البحر الأبيض المتوسط، وهي موجودة أيضاً في سردينيا، بالقرب من شجيرات زهرة الشمس والقريضة. لها أبواغ شائكة تجعلها مميزة عن الأنواع الأخرى. سطح أملس أبيض اللون ثم أرجواني وردي، أصفر وأخيراً مغرة نبيّة. ولها جسم داخلي في البداية وردي، رمادي أخضر، زيتوني أخضر. عروق نسيج بيضاء كبيرة جداً. وهي موضع تقدير في فن الطهو.
253JAP	テルフェジア・レプトダーマ	サルデーニャにも存在する地中海地域のテルフェジアは、ヘリアンセマムとシスタスの茂みの近くで育ちます。とげのある胞子があり、他の種と区別できます。滑らかな表面はすぐに白くなり、次に薄紫色のピンク、黄色、最後に黄土色の茶色になります。グレバは最初はピンク、グレーグリーン、オリーブグリーンです。非常に大きく、白い質感の静脈。ガストロノミーで高く評価されています。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | تريوف و تسيحدي

I

254	<i>Terfezia terfezioides</i> (tartufo dei balcani)	Terfezia dell'Area Balcanica, diffusa nei Paesi dell'ex Jugoslavia: ha forma simile al tartufo, con carpori ipogei o semi-ipogei privi di base. Peridio liscio e continuo ocrato-ruggine poi ocrato grigiastro. Gleba carnosu-molle biancastra con larghe vene biancastre.
254EN	<i>Terfezia terfezioides</i> (Balkan truffle)	Terfezia of the Balkan Area, widespread in the countries of the former Yugoslavia: it has a shape similar to the truffle, with hypogean or semi-hypogean carpori without a base. Peridium smooth and continuous ochre-rust then greyish ochre. Flesh-soft whitish gleba with large whitish veins.
254CHIN	巴尔干地区瘤孢地菇 (Terfezia terfezioides)	一种巴尔干地区的瘤孢地菇属 (Terfezia), 广泛分布于前南斯拉夫国家的地区。它的形状类似于松露, 具有没有基部的地下生或半地下生子实体。它包被呈光滑, 从赭色锈蚀到最后呈灰赭色。肥硕、柔软的白色肉质带有白色的大纹理。
254ARA	كمامة البلقان	كمامة ترفزية من منطقة البلقان منتشرة في بلدان يوغوسلافيا السابقة: له شكل مشابه للكمامة، مع ثمرة البوغية تحتية أو شبة تحتية بدون قاعدة وجسم خارجي أملس وله صدأ مغرة ثم مغرة رمادية وجسم داخلي أبيض سمين طرية مع عروق بيضاء كبيرة.
254JAP	<i>Terfezia terfezioides</i> (バルカントリユフ)	旧ユーゴスラビアの国々に広く分布するバルカン地域のテルフェジア:トリユフに似た形をしており、基部のない下層または半下層のカーポフォアがあります。ペリディウムは滑らかで連続的な黄土色の錆、そして灰色がかった黄土色。大きな白っぽい静脈を持つ肉質の柔らかい白っぽいグレバ。
257	Terreno breccioso	Tipo di terreno che abbonda in ghiaia e ciottoli
257EN	Stony ground	Type of soil rich in gravel and pebbles
257CHIN	石质土壤	富含砾石和鹅卵石的土壤类型。
257ARA	أرض حجرية	نوع الأرض الغنية بالحصى
257JAP	石の多い地面	砂利や小石が豊富な土地のタイプ
258	Terreno Calcereo	Terreno dal colore chiaro, che con la pioggia tende a compattarsi. Per il contenuto di carbonato di calcio elevato sono suoli in genere particolarmente basici. Può essere un problema per numerose piante cosiddette acidofile.
258EN	Calcareous soil	Light-colored soil, which tends to compact with rain. Due to the high content of calcium carbonate, they are generally particularly basic soils. It can be a problem for many acidophilic plants.
258CHIN	灰岩土壤	浅色、容易被雨水压实的土壤。由于其碳酸钙含量高, 它通常是特别碱性的土壤。为许多嗜酸植物这可能是一个问题。
258ARA	التربة الجيرية	التربة ذات الألوان الفاتحة، والتي تميل إلى الاندماج مع المطر. نظرًا لارتفاع نسبة كربونات الكالسيوم، فهي عمومًا تربة أساسية بشكل خاص. يمكن أن تكون مشكلة للعديد من النباتات الحمضية.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | تريوف و تسيحدي

I

258JAP	石灰質土壤	雨で固まりやすい明るい色の土。炭酸カルシウムの含有量が高いため、一般的に特に塩基性土壌です。これは、多くの好酸性植物にとって問題になる可能性があります。
259	Terreno Roccioso	Terreno ricco di roccia. Può essere un habitat favorevole per determinati tartufi neri.
259EN	Rocky soil	Soil rich in rock. It can be a favorable habitat for certain black truffles.
259CHIN	岩石土壤	富含岩石的土壤。它可能是某些黑松露的有利生境。
259ARA	التربة الصخرية	التربة غنية بالصخور. يمكن أن تكون موطنًا مناسبًا لبعض أنواع الكما الأسود.
259JAP	岩石土	岩石が多い土壌。特定の黒トリユフにとって好ましい生息地になる可能性があります。
260	Terreno Sabbioso	Suolo composto da oltre 60% di sabbia. Terreni sciolti e sabbiosi sono favorevoli per i tartufi bianchi.
260EN	Sandy soil	Soil composed of over 60% sand. Loose, sandy soils are favorable for white truffles.
260CHIN	沙土	由超过 60% 的沙子组成的土壤。松散的沙质土壤有利于白松露。
260ARA	التربة الرملية	تتكون التربة من أكثر من ٦٠٪ من الرمل. التربة الرملية الرخوة مواتية للكما الأبيض.
260JAP	砂質土	60%以上が砂で構成された土壌。白トリユフにはゆるい砂質の土壌が適しています。
261	Terreno sciolto	Terreno costituito da elementi a grana piuttosto grossolana, come un terreno sabbioso, permeabile all'aria e all'acqua.
261EN	loose soil	Soil consisting of rather coarse-grained elements, such as a sandy soil, permeable to air and water.
261CHIN	松散土壤	由相当粗粒的元素组成的土壤, 例如可透气和透水的沙质土壤。
261ARA	تربة فضفاضة	التربة تتكون من عناصر خشنة الحبيبات، مثل التربة الرملية، قابلة لتخلل من قبل الهواء والماء.
261JAP	ゆるい土	空気と水を透過する、砂質土壌などのかかなり粗い粒子からなる土壌。
263	Tiglio ( <i>Tilia vulgaris</i> )	Albero molto diffuso in Europa. È pianta simbiote importante per molte specie di tartufo.
263EN	Linden ( <i>Tilia vulgaris</i> )	Widespread tree in Europe. It is an important symbiont plant for many truffle species.
263CHIN	普通椴树 ( <i>Tilia vulgaris</i> )	一棵在欧洲广泛分布的树。它是许多松露物种的重要共生植物。
263ARA	الزيتون	شجرة منتشرة في أوروبا. إنه نبات تعايش مهم للعديد من أنواع الكمامة.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتيل | トリュフと生息地

I

263JAP	シナノキ ( <i>Tilia vulgaris</i> )	ヨーロッパに広く分布する樹木。多くのトリュフ種にとって重要な共生植物です。
264	<b>Tirmania</b>	Genere di funghi simili al tartufo, con carpofori grandi fino a 14 cm, con l'attacco miceliare alla base, esternamente giallognoli, brunastri o rosso-bruni. Peridio con grandi ife contenente molte cellule rigonfie. Gleba suddivisa in zolle fertili, bianche gialline o ocra chiaro. Vive in ambienti alquanto inospitali, sottoposti a temperature elevate e con un notevole stress idrico. È detta comunemente Tartufo del Deserto.
264EN	<b>Tirmania</b>	Genus of mushrooms similar to truffles, with large carpophores up to 14 cm, with the mycelial attachment at the base, externally yellowish, brownish or red-brown. Peridium with large hyphae containing many swollen cells. Gleba divided into fertile clods, yellowish white or light ochre. It lives in somewhat inhospitable environments, subjected to high temperatures and with considerable water stress. It is commonly known as the Desert Truffle.
264CHIN	<b>Tirmania</b> 真菌	一属类似于松露的真菌。它的大子实体可达14厘米，基部附有外部淡黄色、褐色或红褐色的菌丝体。包被呈含有许多肿胀细胞的大菌丝。内部肉质分为生育的肉块，它们是黄白色或浅赭色的。它生活在有些荒凉、受到高温和相当大的缺水压力的环境中。它通常被称为沙漠松露。
264ARAB	<b>تيرمانيا</b>	نوع من الفطر مشابه للكمأة، به ثمرة البوغية كبيرة يصل ارتفاعها إلى ٤١ سم، مع ارتباط فطري في القاعدة، مصفر خارجياً أو بني أو أحمر-بني. المحيط الخارجي به خيوط كبيرة تحتوي على العديد من الخلايا المتورمة. الجسم الداخلي مقسم إلى كتل خصبة، بيضاء مصفرة أو مغرة فاتحة. تعيش في بيئات غير مضيافة إلى حد ما، وتتعرض لدرجات حرارة عالية وضغط مائي كبير. ومعروفة عادة باسم الكمأة الصحراوية.
264JAP	ティルマニア	トリュフに似たキノコの属で、最大 14 cm の大きな子実体があり、基部に菌糸が付着しており、外側は黄色がかかった、茶色がかかった、または赤茶色です。多くの膨潤した細胞を含む大きな菌糸を持つペリジウム。グレバは、肥沃な塊、黄色がかかった白または明るい黄土色に分かれています。それは、高温にさらされ、かなりの水ストレスにさらされる、やや住みにくい環境に住んでいます。一般的に砂漠のトリュフとして知られています。
268	<b>Trifola (baco, taratuffolo, trituffulu)</b>	Parole dialettali italiane sinonimi di “tartufo”.
268EN	<b>Trifola (worm, taratuffolo, trituffulu)</b>	Italian dialect words synonyms of “tartufo”.
268CHIN	<b>Trifola (baco taratuffolo, trituffulu)</b>	意大利方言词，是“tartufo”的同义词。
268ARA	<b>كمأة</b>	كلمات اللهجة الإيطالية مرادفات لكلمة “كمأة”.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتيل | トリュフと生息地

I

268JAP	<b>Trifola (ワーム、taratuffolo, trituffulu)</b>	イタリア語の方言で「タルトゥフォ」の同義語。
269	<b>Trifula</b>	Parola dialettale del Piemonte sinonimo del tartufo bianco d'Alba.
269EN	<b>Trifula</b>	Dialect word from Piedmont (Italian region) synonymous with the white truffle of Alba.
269CHIN	<b>Trifula</b> 松露	来自皮埃蒙特大区的方言词，是阿尔巴白松露的同义词。
269ARA	<b>تريفولا</b>	كلمة لهجة من بيومونتي مرادفة للكمأة البيضاء.
269JAP	トリフラ	アルバの白トリュフと同義のピエモンテ(イタリア地方)の方言。
270	<b>Trufa de Aragon</b>	Nome spagnolo del Tartufo nero (tuber melanosporum) prodotto in grandi quantità nella regione spagnola dell'Aragona. Nella città di Sarrión vi sono vaste tartufighe e ogni anno vi si svolge FITRUF, la Fiera internazionale del tartufo, la più famosa di Spagna sul tartufo.
270EN	<b>truffle of aragon</b>	Spanish name for the black truffle (tuber melanosporum) produced in large quantities in the Spanish region of Aragon. In the city of Sarrión there are vast truffle grounds and every year FITRUF takes place there, the International Truffle Fair, the most famous in Spain on truffles.
270CHIN	<b>Trufa de Aragon</b> 松露	在西班牙阿拉贡地区大量生产的黑松露 (tuber melanosporum) 的西班牙名称。萨里翁市有广阔的松露生产地，每年FITRUF (国际松露展览会) 都会在那里举行，这是西班牙最著名的松露博览会。
270ARA	<b>كمأة أراجون</b>	الاسم الإسباني للكمأة السوداء ينتج بكميات كبيرة في منطقة أراغون الإسبانية. يوجد في مدينة ساريون مساحات شاسعة من الكمأة وكل عام يقام FITRUF هناك، وهو معرض الكمأة الدولي، الأكثر شهرة في إسبانيا للكمأة.
270JAP	アラゴンのトリュフ	スペインのアラゴン地方で大量に生産される黒トリュフ (tuber melanosporum) のスペイン名。サリオン市には広大なトリュフ産地があり、毎年ここで FITRUF が開催されます。トリュフでスペインで最も有名な国際トリュフフェアです。
271	<b>Truffe de Bourgogne</b>	Nome francese del <i>Tuber Uncinatum C.</i> , è un tartufo autunnale che si raccoglie da metà settembre a fine gennaio. Tartufo denso e profumato, dall'intenso profumo di nocciola e di sottobosco. La tradizione lo indica come il primo tartufo servito sulla tavola dei Re di Francia.
271EN	<b>Truffe de Bourgogne</b>	French name of <i>Tuber Uncinatum C.</i> , is an autumn truffle that is harvested from mid-September to the end of January. Dense and fragrant truffle, with an intense fragrance of hazelnut and undergrowth. Tradition indicates it as the first truffle served on the table of the Kings of France.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تروفل و تسيدي

I

271CHIN	Truffe de Bourgogne 松露	Tuber Uncinatum C.的法语名称。它是一种秋季松露，从9月中旬到1月底采集。节奏而芬芳的松露，带有浓郁的榛子和灌木丛的香味。按传说它是法国国王宫廷餐桌上的第一块松露。
271ARA	الكماة البورجونية	الاسم الفرنسي للكماة الصيفية وهي كماًة خريفية يتم حصادها من منتصف سبتمبر وحتى نهاية يناير. عبارة عن كماًة كثيفة وذات رائحة، براحة البنديق والنباتات. تشير التقاليد إلى أنها الكماًة الأولى التي تم تقديمها على مائدة ملوك فرنسا.
271JAP	ブルゴーニュのトリュフ	Tuber Uncinatum C.のフランス語名は、9月中旬から1月末まで収穫される秋のトリュフです。濃厚で香ばしいトリュフ、ヘーゼルナッツと下草の強烈な香り。伝統によれば、フランス王の食卓に最初に出されたトリュフです。
272	Tuber	Genere di funghi ipogei che contiene le specie di tartufo gastronomicamente più pregiate. In Italia possono essere chiamati tartufi e destinati al consumo da freschi solamente i funghi del genere Tuber di 9 specie previste dalla legge italiana n.752 del 1985.
272EN	Tuber	Genus of underground mushrooms that contains the most gastronomically prized species of truffles. In Italy they can be called truffles and intended for consumption fresh only the mushrooms of the genus Tuber of 9 species provided for by the Italian law n.752 of 1985.
272CHIN	块茎属 (Tuber)	一属地下生真菌、其中包括最珍贵的松露物种。在意大利，只有属于块菌属、由1985年意大利法律 n.752 规定的9种真菌可以被称为松露并新鲜吃。
272ARA	فطر الدرن الأسود	جنس من الفطر الجوفي الذي يحتوي على أكثر أنواع الكماة قيمة من حيث تنوع الطعم. في إيطاليا يمكن أن يُطلق عليها اسم الكماة ومخصص للاستهلاك الطازج فقط عيش الغراب من جنس درنة 9 أنواع منصوص عليها في القانون الإيطالي رقم ٢٥٧ لعام ٥٨٩١.
272JAP	塊茎	最も美食的に珍重される種のトリュフを含む地下キノコの属。イタリアでは、それらはトリュフと呼ばれ、1985年のイタリアの法律第752号で規定されている9種の塊茎属の新鮮な消費のみを目的としています。
273	Tuber aestivum Vitt.-(Tartufo nero estivo-Tartufo scorzone)	Il tartufo nero estivo o detto anche comunemente “Scorzone”, ha un odore aromatico intenso molto simile a quello dei porcini. È il tartufo che si trova più facilmente e in gran quantità. Di colore nero-grigio, ha polpa bianca che diventa marrone con la maturazione. Il profumo dello scorzone, quando giunge a maturazione, ricorda la nocciola. Si raccoglie tra giugno e settembre.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تروفل و تسيدي

I

273EN	Tuber aestivum Vitt. - (Black summer truffle-Scorzone truffle)	The black summer truffle or also commonly called “Scorzone”, has an intense aromatic smell very similar to that of porcini mushrooms. It is the truffle that is most easily found and in large quantities. Black-gray in color, it has white flesh that turns brown with maturation. The scorzone, when it reaches maturity, is reminiscent of hazelnut. It is harvested between June and September.
273CHIN	Tuber aestivum Vitt. - (黑夏季松露-Scorzone truffle)	黑色夏季松露或通常称为“Scorzone”，具有与牛肝菌非常相似的强烈芳香气味。它是最容易找到且数量最多的松露。颜色黑灰色，内部肉质白色，成熟后变为棕色。当它成熟时，让人想起榛子的气味。它在六月和九月之间采集。
273ARA	الكماة الصيفية السوداء . فيت	الكماة الصيفية السوداء لها رائحة عطرية شديدة شبيهة براحة فطر البوليط. إنها الكماة التي يمكن العثور عليها بسهولة وبكميات كبيرة. لونها أسود رمادي، وقلبيها أبيض يتحول إلى اللون البني مع النضج. عندما تصل إلى مرحلة النضج فإنها تقترب من البنديق. يتم حصادها بين يونيو وسبتمبر.
273JAP	Tuber aestivum Vitt. - (黑夏トリュフ - スコルツオーネ トリュフ)	黒夏トリュフまたは一般に「スコルツオーネ」とも呼ばれ、ポルチーニ茸によく似た強烈な芳香があります。最も簡単に見つけられ、大量にあるのはトリュフです。黒灰色で、成熟すると茶色に変わる白い果肉を持っています。成熟すると、ヘーゼルナッツを連想させるスコルゾーンになります。6月から9月にかけて収穫されます。
274	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (Tartufo Bianchetto o marzuolo)	Genere di tartufo con carpofori lobato-gibbosi, inizialmente la superficie è leggermente pelosa, poi con la maturazione diviene liscia, con colore che da biancastro passa a ocre brucicchio o bruno rossastro. Odore caratteristico di tartufo. Gleba ocrea poi rosso- bruno con venature bianco- sporco talora fini e ben definite talora a contorno sfumato.
274EN	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (Whitish truffle or Bianchetto truffle)	Genus of truffle with lobato-gibbous carpophores, initially the surface is slightly hairy, then with maturation it becomes smooth, with a color that goes from whitish to brownish ocher or reddish brown. Characteristic odor of truffle. Gleba ocher then red-brown with off-white veins, sometimes fine and well defined, sometimes with a blurred outline.
274CHIN	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (白松露或 Bianchetto 松露)	一属具有叶状凸形实体的松露。最初表面略带毛，后来随着成熟而变得光滑。表面的颜色从白色变为赭棕色或红棕色。它具有松露的特征气味。内部肉质是赭色的，然后到红棕色，带有灰白色的纹理，它时呈精细且轮廓分明，有时呈轮廓模糊。
274ARA	بيضاء كماًة. فيت	من جنس الكماة مع ثمرة البوغية الكروية، في البداية يكون السطح مشعرا قليلاً، ثم مع النضج يصبح أملسًا، ويتحول لونه من المغرة البيضاء إلى البني أو البني المحمر. رائحة الكماة المميزة. جسم داخلي مغر ثم بني أحمر مع عروق بيضاء مصفرة، وأحيانًا تكون دقيقة ومحددة جيدًا، وأحيانًا مع مخطط غير واضح.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تريفول و تسيحدي

I

274JAP	<b>Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt.</b> (白トリュフ or ピアンケツトトリュフ)	ロバトギブスの子実体を持つトリュフの属で、最初は表面がわずかに毛むくじらですが、成熟すると滑らかになり、色は白っぽいものから茶色がかった黄土色または赤みがかった茶色になります。トリュフ特有の香り。グレバ オークルは赤褐色で、オフホワイトの脈があり、時には細くはっきりと輪郭がはっきりしている場合もあれば、輪郭がぼやけている場合もあります。
275	<b>Tuber brumale var. moschatum (Tartufo Nero moscato)</b>	Specie di tartufo, caratterizzata in particolare da un odore di muschio. E' una varietà del <i>Tuber brumale</i> .
275EN	<b>Tuber brumale var. moschatum (Muscat Black Truffle)</b>	Truffle species, characterized in particular by a musk smell. It's a variety very similar to <i>Tuber brumale</i> .
275CHIN	<b>Tuber brumale var. moschatum (马斯喀特黑松露)</b>	一个松露的物种，具有特别麝香气味。这是一个与 <i>Tuber brumale</i> 非常相似的种类。
275ARA	<b>فطر الدرنة برائحة المسك. فار</b>	نوع من الكمأة تتميز بشكل خاص برائحة المسك. إنها مجموعة متنوعة تشبه إلى حد بعيد فطر الدرنة الشتوي الأسود.
275JAP	<b>Tuber brumale var. moschatum (マスカット黒トリュフ)</b>	特にムスクの香りが特徴のトリュフ種。 <i>Tuber brumale</i> によく似た品種です。
276	<b>Tuber brumale Vitt. (Tartufo nero d'inverno)</b>	È una delle specie più classiche e più note. Simile al <i>Tuber melanosporum</i> , chiamato tartufo nero di Norcia (o anche Truffe du Périgord in Francia). Il peridio è formato da grosse verruche nerastre, piuttosto spesso e continuo con la gleba, simile a quelli del <i>Tuber Melanosporum</i> e del <i>Tuber aestivum</i> . La gleba a maturità è grigio-bruna elegantemente variegata da vene biancastre. Odore forte particolarmente persistente, sapore gradevole.
276EN	<b>Tuber brumale Vitt. (Black winter truffle)</b>	It is one of the most classic and best known species. Similar to <i>Tuber melanosporum</i> , called Norcia black truffle (or also Truffe du Périgord in France). The peridium is formed by large blackish warts, rather thick and continuous with the gleba, similar to those of <i>Tuber Melanosporum</i> and <i>Tuber aestivum</i> . When ripe, the gleba is gray-brown, elegantly variegated with whitish veins. Strong and particularly persistent odor, pleasant taste.
276CHIN	<b>Tuber brumale Vitt. (黑冬松露)</b>	它是最普遍和最著名的物种之一。类似于 <i>Tuber melanosporum</i> ，称为 Norcia black truffle (在法国也称为 Truffe du Périgord)。它相当厚的包被是由黑色的大疣形成，与内部肉质连续的（很像 <i>Tuber Melanosporum</i> 和 <i>Tuber aestivum</i> 的内在结构）。成熟时，肉质呈灰褐色，带有优雅的白色纹理。它有强烈且特别持久的气味，而味道令人愉悦。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تريفول و تسيحدي

I

276ARA	<b>فطر الدرنة الشتوي الأسود. فيت</b>	إنها واحدة من أكثر الأنواع كلاسيكية والأكثر شهرة. يشبه الكمأة السوداء، ويسمى الكمأة الأسود لنورتشا (أو أيضًا كمأة بيريجورد في فرنسا). يتكون الجسم الخارجي من ثآليل سوداء كبيرة، سمكية إلى حد ما ومستمرة مع الجسم الداخلي، مماثلة لتلك الموجودة في الكمأة السوداء والكمأة الصيفية. عندما تنضج، يكون لون الجسم الخارجي رماديًا بنيًا، ومتنوعًا بأناقة مع عروق بيضاء. رائحته قوية ومتينة بشكل خاص وذات طعم لطيف.
276JAP	<b>Tuber brumale Vitt. (黒冬トリュフ)</b>	它是最经典和最著名的物种之一。类似于 <i>Tuber melanosporum</i> ，称为 Norcia black truffle (或法国的 Truffe du Périgord)。包膜由黑色的大疣形成，相当厚且与 <i>gleba</i> 类似。类似于 <i>Tuber Melanosporum</i> 和 <i>Tuber aestivum</i> 。成熟时， <i>gleba</i> 呈灰褐色，有优雅的白色纹理。强烈且特别持久的气味，令人愉悦的味道。
277	<b>Tuber gibbosum</b>	Detto anche tartufo americano, è un fungo del genere <i>Tuber</i> di origine americana particolarmente diffuso sulla costa del Pacifico degli Stati Uniti: California e Oregon. Irregolarmente gibboso, colore bruno-cannella, gleba ocre, aschi subglobosi, spore ellissoidali.
277EN	<b>Tuber gibbosum (american truffle)</b>	Also known as the American truffle, it is a mushroom of the <i>Tuber</i> genus of American origin particularly widespread on the Pacific coast of the United States: California and Oregon. Irregularly gibbous, cinnamon-brown color, ochre gleba, subglobose asci, ellipsoidal spores.
277CHIN	<b>Tuber gibbosum (美国松露)</b>	它也被称为美国松露，是一种起源于美国的块茎属真菌。它在美国太平洋沿岸是特别普遍的尤其是在加利福尼亚州和俄勒冈州。它呈不规则凸出，是棕色的。肉质是赭色的，形子囊呈不规则球形，孢子呈椭圆形。
277ARA	<b>الكمأة الأمريكية</b>	يُعرف باسم الكمأة الأمريكية وهو فطر من جنس الدرنة من أصل أمريكي منتشر بشكل خاص على ساحل المحيط الهادئ للولايات المتحدة: كاليفورنيا وأوريغون. محدد بشكل غير منتظم، لون القرفة البني، الجسم الداخلي ذهبي اللون، زقاق كروية وأبواغ بيضاوية.
277JAP	<b>チューバーギボサム (アメリカントリュフ)</b>	アメリカのトリュフとしても知られている、それはアメリカ原産の塊茎属のキノコで、特にアメリカの太平洋岸であるカリフォルニアとオレゴンに広く分布しています。不規則にギブス、シナモンブラウン色、黄土色のグレバ、亜球形の子実、楕円形の孢子。
278	<b>Tuber indicum (Tartufo cinese)</b>	Fungo del genere <i>Tuber</i> proveniente dalla Cina. È chiamato anche Tartufo Himalayense. Molto simile esteticamente al Tartufo nero pregiato, si differenzia da questo per essere più liscio e gommoso, ma soprattutto per l'assenza di odore e di sapore. Viene a volte usato nelle truffe, mischiato a piccole percentuali di tartufo pregiato che conferisce sapore e odore.





Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتيل | トリュフと生息地

I

278EN	<b>Tuber indicum (Chinese truffle)</b>	Mushroom of the genus <i>Tuber</i> from China. It is also called the Himalayan Truffle. Very similar aesthetically to the precious black truffle, it differs from this for being smoother and more rubbery, but above all for the absence of smell and taste. It is sometimes used in scams, mixed with small percentages of prized truffles which gives it flavor and smell.
278CHIN	<b>Tuber indicum (印度松露)</b>	来自中国的块茎属真菌。它也被称为喜马拉雅松露。它的面貌与珍贵的黑松露非常相似，但不同之处在于它更光滑、更有弹性，最重要不同之处位于它没有气味和味道。它有时被用于诈骗，与少量珍贵的松露被混合，使其具有风味和气味。
278ARA	<b>الكماة الصينية</b>	فطر من جنس الدرنة من الصين. ويسمى أيضا الكماة في جبال الهيمالايا. تشبه إلى حد بعيد الكماة السوداء من الناحية الجمالية، فهي تختلف عن هذا لكونها أكثر نعومة وأكثر مرونة، ولكن قبل كل شيء بسبب عدم وجود الرائحة والذوق. يتم استخدامه أحياناً في عمليات الاحتيال عن طريق مزوجه بنسب صغيرة من الكماة الثمينة التي تمنحه نكهة ورائحة.
278JAP	<b>Tuber indicum (中国のトリュフ)</b>	中国原産のイモ属のキノコ。ヒマラヤのトリュフとも呼ばれています。見た目は貴重な黒トリュフに非常に似ていますが、これとはより滑らかでゴム状であるという点で異なりますが、何よりも臭いと味が無いという点で異なります。それは時々詐欺で使用され、風味と香りを与える貴重なトリュフと少量混合されます。
279	<b><i>Tuber macrosporum</i> Vittad. (Tartufo nero liscio)</b>	Specie di tartufo caratterizzata dalla corteccia nera e a verruche poligonali con spore reticolato- alveolate. Un altro carattere evidente è il forte odore di aglio gradevole. La gleba ha un colore bruno- porpora, è percorsa da vene sparse e interrotte che presto diventano bruno pallide; esprime un odore gradevole come di <i>Tuber magnatum</i> .
279EN	<b><i>Tuber macrosporum</i> Vittad. (Garlic truffle, Smooth black truffle)</b>	Truffle species characterized by black bark and polygonal warts with reticulated-alveolate spores. Another noticeable character is the strong pleasant smell of garlic. The gleba has a purple-brown color, is crossed by scattered and interrupted veins which soon become pale brown; it expresses a pleasant smell like <i>Tuber magnatum</i> .
279CHIN	<b><i>Tuber macrosporum</i> Vittad. (大孢松露)</b>	一属呈特有黑色外皮、带有网状蜂窝状孢子的多边形疣的松露。另一个显著的特点是 大蒜的强烈而宜人气味。内部肉质呈紫褐色，有散乱的、间断、很快变成淡褐色的纹理。它散发出一种像 <i>Tuber magnatum</i> 一样令人愉快的气味。
279ARA	<b>الكما الأسود الناعم</b>	تتميز أنواع الكماة باللحاء الأسود والتأليل متعددة الأضلاع مع جراثيم شبكية سنوية. سمة أخرى ملحوظة هي الرائحة القوية للثوم. لون الجسم الداخلي بني أرجواني، تتقاطع عروق متناثرة ومنقطعة والتي سرعان ما تصبح بنية شاحبة؛ يعبر عن رائحة لطيفة مثل الدرنة البيضاء.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتيل | トリュフと生息地

I

279JAP	<b>塊茎大孢子 Vittad. (ガーリックトリュフ、スムース黒トリュフ)</b>	黒い樹皮と網目状孢子を伴う多角形の疣贅が特徴のトリュフ種。もう一つの顕著な特徴は、にんにくの強い心地よい香りです。グレバは紫褐色で、すぐに薄茶色になる散在して中断された静脈が交差しています。塊茎のマグナタムのような心地よい香りを表現しています。
280	<b><i>Tuber rufum apiculatum</i></b>	Fa parte della specie del tartufo rossetto. Varietà di tartufo caratterizzata dalle spore fortemente allungate e appuntite ad una sola estremità, con aculei grossolani e abbastanza distanti fra loro.
280EN	<b><i>Tuber rufum apiculatum</i> (Red truffle)</b>	It is part of the species of the red truffle. Variety of truffle characterized by strongly elongated and pointed spores at one end only, with coarse spines and quite distant from each other.
280CHIN	<b><i>Tuber rufum apiculatum</i> (红松露)</b>	它属于红松露物种。该松露的种类带有特征仅在一端有强烈尖锐的拉长孢子，其有粗糙并且彼此相距很远的刺。
280ARA	<b>الكماة الحمراء</b>	هي جزء من أنواع الكماة الحمراء. عبارة عن مجموعة متنوعة من الكماة تتميز بأبواغ ممدودة بقوة ومدببة في أحد طرفيها فقط مع أشواك خشنة وبعيدة تمامًا عن بعضها البعض.
280JAP	<b><i>Tuber rufum apiculatum</i> (赤トリュフ)</b>	赤トリュフの一種です。トリュフの品種で、一方の端のみに強く細長く尖った孢子があり、粗い棘があり、互いにかなり離れています。
281	<b><i>Tuber rufum lucidum</i></b>	Fa parte della specie del tartufo rossetto. Ha globosità regolare, grandezza da pisello a noce. Peridio sottile, nero cupo, a fresco difficilmente separabile. Di colore bruno rossiccio, poi nero porpora.
281EN	<b><i>Tuber rufum lucidum</i> (Red truffle)</b>	It is part of the red truffle species. It has a regular globosity, pea to walnut size. Thin peridium, dark black, difficult to separate when fresh. Brown reddish then purple black.
281CHIN	<b><i>Tuber rufum lucidum</i> (红松露)</b>	它属于红松露物种。它呈规则的球状，大小从豌豆到核桃。包被薄，深黑色，鲜时不易分离。从棕红色到紫黑色。
281ARA	<b>الكماة الحمراء اللامعة</b>	إنه جزء من أنواع الكماة الحمراء. لها حجم كروي منتظم من حجم البسلة إلى حجم الجوز. محيط رقيق، أسود داكن، يصعب فصله عندما يكون طازجًا. بني محمر ثم أرجواني أسود.
281JAP	<b><i>Tuber rufum lucidum</i> (赤トリュフ)</b>	赤トリュフ種の一部です。それは規則的な球形をしており、エンドウ豆からクルミの大きさです。薄いペリジウム、濃い黒、新鮮なときに分離するのが難しい。赤みがかった茶色の次に紫黒色。
282	<b><i>Tuber rufum Nitidum</i></b>	Fa parte della specie del tartufo rossetto a cui somiglia molto. Ha peridio ben definito e gleba dura. Ha le dimensioni generalmente di una nocciola, ha forma regolare liscia e lucente anche a maturità avanzata



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

282EN	<b><i>Tuber rufum Nitidum</i></b> (Red truffle)	It is part of the red truffle species to which it closely resembles. It has a well-defined peridium and hard gleba. It is generally the size of a hazelnut, has a regular smooth and shiny shape even at advanced maturity
282CHIN	<b><i>Tuber rufum Nitidum</i></b> (红松露)	它属于非常类似的红松露物种。它有一个明确的包被和坚硬的内部肉质。它通常是榛子的大小，在成熟后还会具有光滑、闪亮的规则形状。
282ARA	الكماة الحمراء الصافية	إنه جزء من أنواع الكماة الحمراء التي تشبهها إلى حد كبير. لديها محيط واضح المعالم وجسم خارجي خشن. عادة ما يكون حجم حبة البندق، وله شكل منتظم ناعم ولا مع حتى في مرحلة النضج المتقدمة.
282JAP	<b><i>Tuber rufum Nitidum</i></b> (赤トリュフ)	よく似た赤トリュフ種の一部です。明確なペリジウムと硬いグレバがあります。一般にヘーゼルナッツの大きさで、成熟度が高くても規則正しく滑らかで光沢のある形をしています。
283	<b><i>Tuber rufum Varietà rufum</i></b> (Tartufo Rossetto)	Questa specie di tartufo a causa della sua grande diffusione è stata assunta a specie tipo e non offre alcune difficoltà nella sua identificazione. Carpori di solito irregolari dimensioni da nocciola a noce. Superficie da giallo rossastra a rosso-bruno è più o meno scuro. Gleba consistente e tenace, da grigio giallognolo a rossastra.
283EN	<b><i>Tuber rufum Variety rufum</i></b> (Red truffle)	This truffle species due to its great diffusion has been assumed to be a type species and does not offer any difficulties in its identification. Carpori usually irregular in size from hazel to walnut. Surface reddish yellow to reddish-brown is more or less dark. Gleba consistent and tenacious, from yellowish gray to reddish.
283CHIN	<b><i>Tuber rufum, rufum</i></b> 种类 (红松露)	由于广泛的传播，这种松露物种已被指定为模式种，而对其分辨没有任何困难。子实体的大小通常不规则，颜色从榛子到核桃。表面是红黄色至红褐色、比较深色的。内部肉质紧凑坚硬，从黄灰色到微红色。
283ARA	الكماة ذات اللون المحمر	هذا النوع من الكماة نظرًا لانتشاره الكبير يُفترض أنه يعد نوع من الأنواع ولا توجد أي صعوبات في تحديد هويته. عادة ما تكون الثمار البوغية غير منتظمة وله حجم من البندق إلى الجوز. يكون السطح من الأصفر المحمر إلى البني المحمر داكنًا إلى حد ما. جسم داخلي متسق وقوي من الرمادي المصفر إلى المحمر.
283JAP	<b><i>Tuber rufum Variety rufum</i></b> (赤トリュフ)	このトリュフ種は、その拡散性が大きいので、タイプ種であると想定されており、識別に困難はありません。子実体は通常、ハシバミからクルミまでサイズが不規則です。表面は赤黄色から赤褐色で、やや暗め。黄色がかかった灰色から赤みを帯びたものまで、グレバは一貫して粘り強い。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | トリュフと生息地

I

284	<b><i>Tuber uncinatum</i></b> Vitt. (Tartufo uncinato)	Il Tartufo uncinato è un tartufo nero autunnale, naturale prosecuzione tra il tartufo estivo e quello invernale, dall'aroma e dal gusto intensi e gradevole. È molto più pregiato del suo fratello estivo e dal sapore più intenso. La polpa (gleba) è di colore piuttosto scuro, che negli esemplari più maturi può assomigliare a quello del cioccolato, ed è attraversato da sottili e ramificate venature bianche.
284EN	<b><i>Tuber uncinatum</i></b> Vitt. (Autumn or Burgundy Truffle)	The hooked truffle is an autumn black truffle, a natural continuation between the summer and winter truffles, with an intense and pleasant aroma and taste. It is much more prized than its summer brother and with a more intense flavor. The pulp (gleba) is quite dark in color, which in the more mature specimens can resemble that of chocolate, and is crossed by thin and branched white veins.
284CHIN	<b><i>Tuber uncinatum</i></b> Vitt. (秋季松露)	<i>Tuber uncinatum</i> 是一种黑色的秋季松露，代表夏季和冬季松露之间的自然阶段，具有浓郁宜人的香气和口感。它比它的夏季兄弟更珍贵得多，味道更浓郁。内部肉质颜色很深，在更成熟的标本中可能类似于巧克力，并且由细的、像分枝的白色纹理穿过。
284ARA	درنة الخريف الأسود	عبارة عن كماًة الخريف الأسود وهي استمرار طبيعي بين كماًة الصيف والشتاء، مع رائحة وطعم مكثف وممتع. إنها ذات قيمة أعلى بكثير من تلك الصيفية ولها نكهة أكثر كثافة. اللب (الجسم الداخلي) داكن اللون تمامًا، والذي في العينات الأكثر نضجًا يمكن أن يشبه الشوكولاتة، ويتم عبوره بواسطة عروق بيضاء رقيقة ومتفرعة.
284JAP	<b><i>Tuber uncinatum</i></b> Vitt. (秋またはブルゴーニュトリュフ)	フックトリュフは黒秋トリュフで、夏トリュフと冬トリュフの自然な続きで、強烈で心地よい香りとう味があります。夏の兄弟よりもはるかに高く評価されており、より強い風味があります。果肉 (gleba) は非常に暗い色で、より成熟した標本ではチョコレートの色に似ており、細くて枝分かれした白い筋が交差しています。
285	<b><i>Tuber asa Tul. &amp; C. Tul.</i></b>	Specie di tartufo diffuso in alcune regioni della Spagna, caratterizzato da carpori tuberiformi globosi irregolari, della grandezza per lo più di una noce ma anche più grandi. Peridio sottile e liscio di colore giallastro ocre. Gleba a maturità bruno- nocciola cosparsa tipicamente di piccole cavità vuote.
285EN	<b><i>Tuber asa Tul. &amp; C. Tul.</i></b>	Truffle species widespread in some regions of Spain, characterized by irregular globose tuberiform carpori, mostly about the size of a walnut but also larger. Thin and smooth peridium of yellowish ocher color. Gleba brown-nutty maturity typically sprinkled with small empty cavities.
285CHIN	<b><i>Tuber asa Tul. &amp; C. Tul.</i></b> 松露	一种广泛分布于西班牙的一些地区的松露，其特征是不规则的球状、块茎状子实体，平时与核桃大小相当，但也可以更大。黄赭色的薄而光滑的包被。成熟时，肉质变棕赭色，通常散布着小小的空洞。



285ARA	درنة آسا تول و سي تول	تنتشر أنواع الكمأة في بعض مناطق إسبانيا، وتتميز بثمار البوغية الكروية الشكل غير المنتظمة، ومعظمها يقارب حجم حبة الجوز ولكنه أكبر أيضًا. طبقة رقيقة وناعمة من لون مغرة مصفر. عند النضج يصبح الجسم الداخلي ذا لون البندق البني وعادة ما يكون عليه تجاويف فارغة صغيرة.
285	Tuber asa Tul. & C. Tul.	スペインの一部の地域に広く分布するトリュフの種で、不規則な球形の結節状の子実体の特徴で、ほとんどがクルミほどの大きさですが、それよりも大きいものもあります。黄色がかかった黄土色の薄くて滑らかなペリジウム。茶色のナッツのような成熟したグレバは、通常、小さな空の空洞が散らばっています。
286	Tuber dryophilum Tul.	Specie di tartufo con carpofori generalmente piccoli e di forma molto irregolare; superficie liscia di colore biancastro, poi con toni rosso brunastri. Odore simile a quello del Tuber borchii. Gleba dapprima nocciola, poi rosso-lilla- cioccolata, con venature bianche, ampie ben definite. Può essere scambiato per il Bianchetto.
286EN	Tuber dryophilum Tul.	Truffle species with generally small and very irregular shaped carpophores; smooth whitish surface, then with brownish red tones. Odor similar to that of Tuber borchii. Gleba initially hazelnut, then red-lilac-chocolate, with wide, well-defined white veins. It can be exchanged for the Whitish truffle (Bianchetto truffle).
286CHIN	Tuber dryophilum Tul. 松露	松露得一物种，通常具有小型且形状非常不规则的子实体；光滑的白色表面，后来会出现棕红色调。气味类似于 Tuber borchii 的气味。肉质最初是榛色，然后会变红芋头巧克力色，具有宽而清晰的白色纹理。它可以误认为白松露（Bianchetto truffle）。
286ARA	درنة دريوفيلوم تول	أنواع الكمأة ذات الثمار البوغية الصغير بشكل عام وغير المنتظم للغاية؛ سطح أبيض ناعم، ثم بألوان حمراء بنية. رائحة مشابهة لرائحة الدرن الربيعي. يكون الجسم الداخلي في البداية بلون البندق ثم أحمر أرجواني ولون الشوكولاتة، مع عروق بيضاء واسعة ومحددة جيدًا. يمكن استبدالها بالكمأة البيضاء.
286JAP	塊茎ドライオフィルム Tul.	一般的に小さく、非常に不規則な形状の子実体を持つトリュフの種。滑らかな白っぽい表面、次に茶色がかかった赤の色調。塊茎のボルキーに似たにおい。グレバは、最初はヘーゼルナッツ、次に赤ライラックチョコレートで、幅が広く明確な白い脈があります。白トリュフ(ピアンケットトリュフ)と交換できます。
287	Tuber excavatum Vittad.	Specie di tartufo molto comune tutto l'anno nelle zone dell'apennino emiliano, facilmente riconoscibile per una cavità generalmente molto ampia che si apre alla sua base e per la compattezza e la durezza della sua gleba. Con l'essiccamento assume irreversibilmente la durezza di un sasso e non ha pregio culinario.



287EN	Tuber excavatum Vittad. (wooden Trifola)	Truffle species very common all year round in the Emilian Apennine areas, easily recognizable by a generally very large cavity that opens at its base and by the compactness and hardness of its gleba. With drying it irreversibly assumes the hardness of a stone and has no culinary value.
287CHIN	Tuber excavatum Vittad. (凹陷块菌)	一个在艾米利亚亚平宁地区一年四季都很常见、通过其基部开着的通常非常大的空腔以及其紧凑和坚硬的肉质很容易识别的松露物种。经过弄干的过程后，它不可逆转地呈现出石头的硬度，并且没有任何烹饪价值。
287ARA	الدرنة ذات التجويف. فيتاد	أنواع الكمأة شائعة جدًا على مدار السنة في مناطق جبال الابينيني في اميليا، ويمكن التعرف عليها بسهولة من خلال تجويف كبير جدًا بشكل عام ينفث عند قاعدته ومن خلال صلابة وضغط الجسم الداخلي. مع تجفيفه يكتسب صلابة الحجر وليس له قيمة طهوية.
287JAP	Tuber excavatum Vittad. (木製トリフォラ)	エミリアのアペニン地域で一年中非常に一般的なトリュフ種で、基部に開いた一般的に非常に大きな空洞と、そのグレバのコンパクトさと硬さによって簡単に認識できます。乾燥すると石のように硬くなり、料理としての価値はありません。
288	Tuber foetidum Vittad.	Specie di tartufo con carpofori di grandezza fino a 5-6 cm con superficie tipicamente rossastra. Forte e sgradevole odore che ricorda un po' quello di acetilene. Consistenza piuttosto molle. Gleba anch'essa rosso-bruna con venature larghe a contorni irregolari e poco definiti. Mediocre qualità culinaria.
288EN	Tuber foetidum Vittad.	Truffle species with carpophores up to 5-6 cm in size with a typically reddish surface. Strong and unpleasant odor that is somewhat reminiscent of acetylene. Rather soft consistency. Gleba also red-brown with large veins with irregular and poorly defined contours. Bad gastronomic quality.
288CHIN	Tuber foetidum Vittad. (臭块菌)	一个子实体大小可达 5-6 厘米，表面通常呈红色的松露物种。散发强烈而难闻、有点让人联想到乙炔的气味。相当柔软的手感。肉质也是红棕色的，具有不规则且轮廓不明确的大纹理。从美食角度来看它质量很差。
288ARA	درنة ذات الرائحة الكريهة. فيتاد	أنواع الكمأة التي يصل حجمها إلى 5-6 سم مع سطح محمر نموذجي. رائحة قوية وكريهة تشبه إلى حد ما الأسيتيلين. تناسق ناعم إلى حد ما. لون الجسم الداخلي أيضا بني محمر مع عروق كبيرة ذات خطوط غير منتظمة وغير محددة بشكل جيد. جودة تنوق الطعام سيئة.
288JAP	Tuber foetidum Vittad.	サイズが最大 5 ~ 6 cm の子実体を持つトリュフの種で、典型的には赤みを帯びた表面があります。ややアセチレンを思わせる強い不快臭。ややソフトな一貫性。グレバも赤褐色で、不規則で輪郭がはっきりしない大きな静脈があります。美食の質が悪い。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | トリュフと生息地

I

289	<i>Tuber fulgens</i> Quéf.	Specie di tartufo con varietà globosa e scavata, color arancio con orifizio color solferino, contesto duro aromatico, color giallo albicocca, mazzato da vene bianche. appartiene al gruppo dei tartufi con peridio bruno rossiccio; differisce dal <i>Tuber excavatum</i> per il colore e le spore. Mediocre qualità culinaria.
289EN	<i>Tuber fulgens</i> Quéf.	Species of truffle with a globular and hollow variety, orange color with a solferino orifice, a hard aromatic context, apricot yellow, marbled by white veins. belongs to the group of truffles with reddish brown peridium; differs from <i>Tuber excavatum</i> in color and spores. Bad culinary quality.
289CHIN	<i>Tuber fulgens</i> Quéf. 松露	一个呈球状、空心、橙色的松露物种。表面上有一个红紫色小孔。散发的气味浓郁，呈杏黄色，由白色纹理穿过。它属于带有红棕色包被的松露组；在颜色和孢子上与 <i>Tuber excavatum</i> 不同。从美食角度来看它质量很差。
289ARA	درنة صغيرة قاعدة	أنواع من الكمأة ذات تنوع كروي وأجوف، لونها برتقالي مع فتحة بلون أحمر وردي، سياق عطري صلب، أصفر ممش، رخامي بأوردة بيضاء. ينتمي إلى مجموعة الكمأة ذات اللون البني المحمر؛ يختلف عن الدرنة المجوفة في اللون والأبواغ. ذات جود طهي سيئة.
289JAP	<i>Tuber fulgens</i> Quéf.	球状で中空のトリュフの種、ソルフェリーノのオリフィスのあるオレンジ色、ハードなアロマのコンテクスト、アブリコット イエロー、白い筋が大理石模様。赤褐色のペリジウムを持つトリュフのグループに属します。色と胞子が <i>Tuber excavatum</i> とは異なります。料理の質が悪い。
290	<i>Tuber maculatum</i> Vittad. (Tartufo maculato)	Specie di tartufo con carpofori non globosi, superficie bianca, poi giallognola, talvolta anche giallo oro, con macchie oca-salmon-brune. Gleba dapprima bianca, poi il colore rosato-argilla, venature bianche ben distinte. Sapore amarognolo.
290EN	<i>Tuber maculatum</i> Vittad. (Spotted or Garden truffle)	Truffle species with non-globose carpophores, white surface, then yellowish, sometimes even golden yellow, with ocher-salmon-brown spots. Gleba first white, then the pink-clay color, distinct white veins. Bitter taste.
290CHIN	<i>Tuber maculatum</i> Vittad. (斑点块菌)	一个子实体呈非球形、表面呈白色，然后到淡黄色，有时甚至会呈金黄色、带有赭色-鲑鱼褐色斑点的松露物种。最初肉质是白色的，后来变粉红色粘土色，由明显的白色纹理穿过。味道很苦。
290ARA	الكمأة ذات البقع	أنواع من الكمأة مع ثمار بوغية غير كروي، سطح أبيض، ثم مصفر، وأحياناً أصفر ذهبي، مع بقع ذات اللون الذهبي والبني. جسم داخلي في البداية أبيض ثم يتحول إلى لون الطين الوردي، ذات عروق بيضاء مميزة وذات طعم مر.
290JAP	<i>Tuber maculatum</i> Vittad. (斑点またはガーデントリュフ)	非球形の子实体、白い表面、次に黄色がかかった、時には黄金色でさえあるトリュフの種で、黄土色-サーモン-茶色の斑点があります。グレバは最初は白く、次にピンクがかかった粘土色で、はっきりとした白い筋があります。苦味。



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | تروفل والموتل | トリュフと生息地

I

291	<i>Tuber magnatum</i> Pico (Tartufo bianco pregiato- Tartufo bianco d'Alba e Acqualagna)	È il famoso tartufo bianco di Alba, celebrato come il re dei tartufi o meglio il tartufo dei re per il suo profumo squisito. Carpoforo globoso sovente compresso con superficie oca pallido o giallognola. Arriva sovente a dimensioni rispettabili 10-15 cm e anche più. Gleba dapprima biancastra poi giallognola oca chiaro, in qualche caso a maturità tende al rossiccio con odore forte e caratteristico. I profumi sono eleganti, raffinati ed opulenti.
291EN	<i>Tuber magnatum</i> Pico (White truffle - White truffle of Alba and Acqualagna)	It is the famous white truffle of Alba, celebrated as the king of truffles or rather the truffle of kings for its exquisite scent. Globose carpophore often compressed with pale ocher or yellowish surface. It often comes to respectable dimensions of 10-15 cm and even more. Gleba initially whitish then yellowish light ocher, in some cases when ripe it tends to reddish with a strong and characteristic smell. The scents are elegant, refined and opulent.
291CHIN	<i>Tuber magnatum</i> Pico (阿尔巴白松露 - Acqualagna白松露)	它是著名的阿尔巴白松露，因其精致的香味而被誉为松露之王，或者更确切地说，是国王的松露。它有球状、常压扁的子实体，其表面是淡赭色或淡黄色的。它通常能达到10-15厘米甚至更大的尺寸。肉质最初呈白色，然后呈淡黄浅赭色，在某些情况下，成熟时会呈红色，并散发强烈的特征气味。它的香气优雅、精致、华丽。
291ARA	الكمأة البيضاء الثمينة	إنه الكمأة البيضاء الشهيرة في ألبا، التي يُحتفل بها كملك الكمأة أو بالأحرى كمأة الملوك لرائحتها الرائعة. غالبًا ما يتم ضغط الثمار البوغية ذات لون ذهبي شاحب أو سطح مصفر. غالبًا ما يتعلق الأمر بأبعاد محترمة تتراوح من 10 إلى 15 سم وأكثر. في البداية يميل لون الجسم الداخلي إلى اللون الأبيض المائل للصفرة ثم الأصفر وفي بعض الحالات يميل إلى الاحمرار برائحة قوية ومميزة عندما تتضج. الروائح أنيقة وراقية وفاخرة.
291JAP	<i>Tuber magnatum</i> Pico (白トリュフ - アルバとアクアラーニャの白トリュフ)	アルバの名産白トリュフで、その絶妙な香りからトリュフの王様、あるいは王様のトリュフと称されています。球形の子实体はしばしば淡い黄土色または黄色がかかった表面で圧縮されます。多くの場合、10~15cm以上の立派な寸法になります。グレバは最初は白っぽく、次に黄色がかかった明るい黄土色で、場合によっては熟すと赤みを帯び、強い特徴的な臭いがする傾向があります。香りはエレガントで洗練された贅沢な香りです。
292	<i>Tuber malençonii</i> Donadini, Rioussset, G. Rioussset & G. Chev.	Specie di tartufo con carpofori di colore da bruno a nerastro, peridio sottile arrossante o ingiallente allo sfregamento, verruche corte non uniformemente addensate ai lati. Gleba bruno-ombra a vene biancastre. Odore agliaceo sgradevole.
292EN	<i>Tuber malençonii</i> Donadini, Rioussset, G. Rioussset & G. Chev.	Truffle species with brown to blackish carpophores, thin peridium reddening or yellowing when rubbed, short warts not uniformly thickened on the sides. Gleba brown-shadow with whitish veins. Unpleasant garlic smell.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تروفل و تروفل و تروفل و تروفل

I

292CHIN	<b>Tuber malençonii Donadini, Rioussset, G. Rioussset &amp; G. Chev.</b> 松露	一个子实体褐色至黑色的松露物种。包被薄，在摩擦时会变红或变黄，两侧的短疣不均匀地增厚。肉质深棕色，由白色纹理穿过。令人不快的大蒜气味。
292ARA	درنة مالينكوني دونادين، رويسسي، ج. رويسسي وج. شيف	أنواع الكمأة ذات الثمار البوغية من اللون البني إلى الأسود، محيط خارجي رقيق محمر أو مصفر، التاليل القصيرة التي لا تتكاثف بشكل موحد على الجانبين. جسم داخلي بني مع عروق بيضاء. لها رائحة الثوم الكريهة.
292JAP	<b>Tuber malençonii Donadini, Rioussset, G. Rioussset &amp; G. Chev.</b>	茶色から黒っぽい子実体、擦ると薄いペリジウムが赤くなるか黄色くなるトリュフ種、側面に均一に厚くならない短い疣贅。白みがかかった静脈を持つグレバの茶色の影。不快なニンニク臭。
293	<b>Tuber melanosporum Vitt. (Tartufo nero pregiato o Tartufo di Norcia e Spoleto)</b>	Il <i>Melanosporum</i> è la specie più pregiate del gruppo dei “tartufi neri”. E’ però difficile distinguerla dal Brumale: lo stesso Vittadini lo riconosceva indicando come caratteri differenziali il colore della gleba, la forma e la disposizione delle vene e specialmente l’odore e il sapore. La polpa matura ha una tinta nerastra sul rossastro. Le vene sono bianche sottili ben delineate e numerose. L’odore è il vero carattere distintivo e determinante di questo tartufo, più tipico e gradevole rispetto al tartufo brumale.
293EN	<b>Tuber melanosporum Vitt. (Black truffle, black truffle, Périgord truffle, French black truffle, Truffle of Norcia)</b>	Melanosporum is the most valuable species of the group of “black truffles”. However, it is difficult to distinguish it from the brumale: Vittadini himself recognized it by indicating the color of the gleba, the shape and arrangement of the veins and especially the smell and taste as differential characters. The ripe pulp has a blackish to reddish tint. The veins are thin white well delineated and numerous. The smell is the real distinctive and decisive character of this truffle, more typical and pleasant than the brumale truffle.
293CHIN	<b>Tuber melanosporum Vitt. (黑珍贵松露、诺尔恰松露或斯波莱托松露)</b>	Melanosporum 是“黑松露”组中价值最高的物种。然而，很难将它区分于 Brumale。Vittadini 本人通过指示肉质的颜色、纹理的形状和排列，尤其是气味和味道作为区分特征来识别它们。成熟的肉质呈黑色至微红色。纹理是细白色，其轮廓分明，数量众多。气味是这种松露真正独特和决定性的特征，比 Brumale 松露更典型和令人愉悦。
293ARA	الكمأة الأسود، كمأة البيريغورد، الكمأة الأسود الفرنسي، كمأة نورتشيا. فيت	كمأة نورتشيا هي أجود أنواع الكمأة السوداء ومع ذلك من الصعب تمييزه عن فطر الدرن الشتوي. لقد تعرّف عليه فيتاديني بنفسه من خلال الإشارة إلى لون الجسم الداخلي وشكل الأوردة وترتيبها وخاصة الرائحة والطعم كخصائص تفاضلية. الثمار الناضجة ذات الصبغة السوداء إلى الحمراء. الأوردة بيضاء رقيقة ومحددة ومتعددة. الرائحة هي السمة الحقيقية المميزة والحاسمة لهذه الكمأة، وهي نموذجية وممتعة أكثر من كمأة فطر الدرن الشتوي.



Tartufo & habitat | Truffle & habitat  
松露与栖息地 | ترافل والموتل | تروفل و تروفل و تروفل و تروفل

I

293JAP	塊茎 <i>melanosporum</i> Vitt. (黒トリュフ、黒トリュフ、ペリゴールトリュフ、フランス産黒トリュフ、ノルチャ産トリュフ)	Melanosporum は、「黒トリュフ」のグループの中で最も価値のある種です。しかし、それをブルマレと区別することは困難です。ヴィッタディーニ自身は、眼球の色、静脈の形と配置、特に匂いと味を区別する特徴として示すことによってそれを認識しました。熟した果肉は黒みがかかった赤みがかかった色合いです。葉脈は白く細く、輪郭がはっきりしており、多数あります。香りは、このトリュフの真の特徴的で決定的な特徴であり、ブルマレ トリュフよりも典型的で心地よいものです。
294	<b>Tuber mesentericum Vitt. (Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli)</b>	Specie di tartufo che parecchi autori considerano una varietà del <i>Tuber aestivum</i> ; si presenta generalmente di dimensioni piccole. La gleba a maturità manifesta una tinta tendente al grigio marrone scuro. Il tartufo appena estratto emana un odore fortissimo che si perde se lasciato all’aria per un po’ di tempo.
294EN	<b>Tuber mesentericum Vitt. (Ordinary black truffle or Bagnoli truffle)</b>	Truffle species that many authors consider a variety of <i>Tuber aestivum</i> ; it is generally small in size. When ripe, the gleba shows a dark brown gray tint. The freshly extracted truffle gives off a very strong smell that is lost if left in the air for some time.
294CHIN	<b>Tuber mesentericum Vitt. (普通黑松露或Bagnoli松露)</b>	一个许多专家认为是 <i>Tuber aestivum</i> 的一种类的松露物种。它通常很小。成熟时，肉质呈现深棕色灰色调。刚刚采挖出来的松露散发出非常强烈的气味，如果在空气中放置一段时间，气味就会消失。
294ARA	الكمأة السوداء العادية. فيت	أنواع الكمأة التي يعتبرها العديد من المؤلفين مجموعة متنوعة من الدرن الصيفية؛ إنه صغير الحجم بشكل عام وعندما تتضج يظهر الجسم الداخلي لونًا بنيًا رماديًا داكنًا. تصدر عن الكمأة المستخرجة حديثًا رائحة قوية جدًا تُفقد إذا تُركت في الهواء لبعض الوقت.
294JAP	塊茎腸間膜 Vitt. (普通の黒トリュフ or バニョーリトリュフ)	多くの著者がさまざまな <i>Tuber aestivum</i> と見なしているトリュフ種。それは一般的にサイズが小さいです。熟すと、グレバは暗褐色の灰色の色合いを示します。抽出されたばかりのトリュフは、空気中にしばらく放置すると失われる非常に強い香りを放ちます。
295	<b>Tuber oligospermum (Tul. &amp; C. Tul.)</b>	Tartufo con carpori giallognoli di grandezza come una noce, con superficie quasi liscia. Peridio sottile biancastro, variegato da vene sterili. Gleba biancastra variegata da vene sterili e infine brunastra. Edibile, ma di bassa qualità.
295EN	<b>Tuber oligospermum (Tul. &amp; C. Tul.) (Oily truffle)</b>	Nose with yellowish carpophores of size like a walnut, with an almost smooth surface. Thin whitish peridium, variegated with sterile veins. Whitish gleba variegated by sterile veins and finally brownish. Edible, but of low quality.
295CHIN	<b>Tuber oligospermum (Tul. &amp; C. Tul.) (少孢块菌)</b>	一种带有黄色的子实体，大小如核桃，表面几乎光滑的松露。白色的薄包被带有不育纹理。由不育纹理穿过的白色、最后呈褐色的肉质。可食用，但质量较差。



I

295ARA	الدرة قليلة البذور (تول و سي تول)	كمأة ذات ثمار بلون مصفر بحجم الجوز مع سطح أملس تقريبًا. محيط أبيض رقيق، متنوع مع عروق معقمة. جسم داخلي مبيض متلون بواسطة عروق معقمة وأخيرًا لونه بني. صالح للأكل، ولكن بجودة منخفضة.
295JAP	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) (オイリートリュフ)	鼻はクルミのような大きさの黄色がかった子実体で、表面はほぼ滑らかです。無菌脈で斑入りの薄い白っぽいペリジウム。白っぽい眼球は、無菌の静脈によって多彩になり、最終的には茶色がかかる。食べられるが質が悪い。
296	Tuber panniferum Tul.	Specie di tartufo con carpofori non più grandi di 3-5 cm, globosi, con ife di color ruggine, mentre il sottostante peridio è rosso-marrone scuro. Presenta sempre una evidente base carnosa, come il T. excavatum. Carne dal color bianco al grigio a rosa bruno, ma a toni più tenui. Odore acidulo lieve. Pessima qualità culinaria
296EN	Tuber panniferum Tul.	Truffle species with carpophores no larger than 3-5 cm, globose, with rusty colored hyphae, while the underlying peridium is dark red-brown. It always has an evident fleshy base, like T. excavatum. Flesh from white to gray to brownish pink, but in more subdued tones. Slight acidic odor. Bad culinary quality
296CHIN	Tuber panniferum Tul. 松露	一个子实体不大于 3-5 厘米、呈球形、带有锈色菌丝的松露物种。下面的包被深红棕色。它总是有明显的肉质基部，如 Tuber excavatum。内部肉质从白色到灰色再到棕粉色，但色调更柔和一些。有轻微的酸性气味。烹饪质量特别的差。
296ARA	درنات بانيفيروم تول	نوع من الكمأة مع ثمار بوجية لا يزيد حجمها عن ٣-٥ سم، كروية، مع خيوط ملونة صدفية، في حين أن المحيط بني-أحمر غامق. وله دائمة قاعدة سمين واضحة، مثل T. لون القلب من الأبيض إلى الرمادي إلى الوردي المائل للبنّي، ولكن بألوان أكثر هدوءًا. رائحة حمضية طفيفة. جودة الطهي السيئة.
296JAP	塊茎パニフェルム Tul.	トリュフの種で、子実体は 3 ~ 5 cm を超えず、球形で、さび色の菌糸があり、下にあるペリジウムは濃い赤褐色です。それは、T. excavatum のように、常に明白な肉質の基部を持っています。肌色は白から灰色、茶色がかったピンクですが、より落ち着いた色調です。ほんのり酸味。料理の質が悪い。
297	Tuber puberulum	Specie di tartufo non commestibile che si presenta irregolare, un poco lobato e bianco. Peridio quasi sottile, vene bianche chi si irradiano dalla base. Gleba fertile gialla infine bruno-rossastra. Spore subglobose, odore di rafano.
297EN	Tuber puberulum	Inedible truffle species which is irregular, slightly lobed and white. Almost thin peridium, white veins which radiate from the base. Fertile yellow gleba finally brown-reddish. Subglobose spores, horseradish odor.
297CHIN	Tuber puberulum 松露	一个不可食用、形状不规则、略呈裂片状、白色的松露物种。几乎薄的包被，有从基部延伸的白色纹理。生育的黄色肉质，它最后会呈棕红色。孢子近球形。它散发辣根气味。



I

297ARA	درة بوبيرولوم	نوع من الكمأة لا يؤكل ذات خصائص غير منتظمة، مقسم إلى فصوص قليلاً وأبيض اللون. محيط خارجي رقيق وعروق بيضاء تنبعث من القاعدة. جسم داخلي أصفر خصب وبني محمر. الثمار البوغية كروية وله رائحة الفجل.
297JAP	結節性思春期	食用に適さないトリュフ種で、不規則でわずかに切れ込みがあり、白い。基部から放射状に広がるほぼ薄いペリジウム、白い筋。肥沃な黄色のグレバは最終的に赤褐色になります。垂球形の孢子、西洋ワサビ臭。
298	Tuber regianum Montecchi & Lazzari	Specie di tartufo, non commestibile, con carpofori delle dimensioni di una nocciola o anche piccola noce. Color bruno-nerastro o rossastro-nerastro, superficie a minutissimi papille, sovente attraversate da uno o più piccoli solchi prolungati. Peridio di modesto spessore nero sullo strato esterno. Odore dolciastro che ricorda quello del tuber aestivum.
298EN	Tuber regianum Montecchi & Lazzari	Truffle species, inedible, with carpophores the size of a hazelnut or even a small walnut. Brown-blackish or reddish-blackish color, surface with very minute papillae, often crossed by one or more small prolonged furrows. Peridium of modest thickness black on the outer layer. Sweetish odor reminiscent of that of tuber aestivum.
298CHIN	Tuber regianum Montecchi & Lazzari 松露	一个不可食用，大小如榛子或甚至小核桃的子实体。呈棕黑色或红黑色，表面上有非常微小、通常由一个或多个细长的细沟穿过的孔。外层黑色包被不太厚。它散发的甜味使人联想到Tuber aestivum的气味。
298ARA	ريجياتوم، مونتيكي ولازاري	نوع من الكمأة غير صالحة للأكل، تحتوي على ثمار بوجية بحجم حبة البندق أو حتى حبة جوز صغيرة. لون بني-مسود أو ضارب إلى الحمرة - مسود، السطح به حليمات دقيقة جدًا، غالبًا ما تتقاطع مع واحد أو أكثر من الأخاديد الطويلة. المحيط الخارجي ذو سمك متواضع أسود على الطبقة الخارجية. رائحة حلوة تذكرنا برائحة الدرناات الصيفية.
298JAP	Tuber regianum مونتيكي & لازاري	食べられないトリュフの種で、ヘーゼルナッツや小さなクルミほどの大きさの子実体があります。茶色がかった黒っぽい色または赤みがかった黒っぽい色で、表面には非常に細かい乳頭があり、しばしば 1 つまたは複数の小さな長い畝が交差しています。外層に適度な厚さの黒のペリジウム。塊茎のエスチバムを思わせる甘い香り。
299	Tubero	Nome popolare con cui viene designato il tartufo. Botanicamente è sbagliato definire il tartufo un tubero: un tubero è un fusto sotterraneo ingrossato con funzione di riserva in cui si accumulano amido (come nella patata) o zuccheri solubili come nella barbabietola.
299EN	Tuber	Popular name with which the truffle is designated. Botanically it is wrong to define the truffle as a tuber: a tuber is an enlarged underground stem with a reserve function in which starch (as in potatoes) or soluble sugars as in beetroot accumulate.



299CHIN	块茎属	松露的民间名称。从植物学角度来看，将松露定义为块茎是错误的：块茎是一种扩大的地下茎，具有淀粉（如土豆）或可溶性糖（如甜菜根）储存的功能。
299ARA	درنة	الاسم الشائع الذي يطلق عليه الكمأة. من الناحية النباتية، من الخطأ تعريف الكمأة على أنها درنة: الدرنة عبارة عن ساق متضخم تحت الأرض مع وظيفة احتياطية يتراكم فيها النشا (كما في البطاطس) أو السكريات القابلة للذوبان كما هو الحال في جذر الشمندر.
299JAP	塊茎	トリュフを指す通称。植物学的に、トリュフを塊茎と定義するのは誤りです。塊茎は、でんぷん（ジャガイモのように）またはビートの根のように可溶性糖が蓄積する予備機能を備えた肥大化した地下茎です。
311	<b>Vitalba (<i>Clematis vitalba</i>)</b>	Pianta della famiglia delle ranunculacee, diffusa nelle campagne italiane. È pianta comare del tartufo.
311EN	<b>Vitalba (<i>Clematis vitalba</i>) Old man's beard</b>	Plant of the ranunculaceae family, widespread in the Italian countryside. It is a sponsor (indicator) plant of the truffle.
311CHIN	葡萄叶铁线莲 ( <b><i>Clematis vitalba</i></b> )	属于毛茛科的植物，广泛分布于意大利乡下地区。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
311ARA	الظيان الأبيض	نبات من الفصيلة الحوذانية، منتشر في الريف الإيطالي. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
311JAP	ビタルバ(クレマチス・バ イタルバ) 老人のヒゲ	イタリアの田園地方に広く分布する、キンポウゲ科の植物。トリュフのスポンサー(指標)植物です。
312	<b>Vite (<i>vitis vinifera</i>)</b>	Pianta arbustiva che produce l'uva. Diffusa ormai a livello globale. È pianta comare per il Tartufo.
312EN	<b>Vine (<i>vitis vinifera</i>)</b>	Shrub plant that produces grapes. Now widespread globally. It is a sponsor (indicator) plant for the Truffle.
312CHIN	葡萄藤 ( <b><i>vitis vinifera</i></b> )	产生葡萄的灌木植物。目前在全球广泛分布。它是松露的“邻居”植物（指标植物）。
312ARA	كرمة نبيذية	نبات الشجيرة الذي ينتج العنب. الآن منتشر عالميا. إنه نبات يعيش بالقرب من الكمأة.
312JAP	つる (ヴィテイス・ヴィニフェラ)	ブドウを实らせる低木。現在、世界的に広まっています。トリュフのスポンサー(指標)植物です。
313	<b>Vittadini Carlo</b>	Medico e biologo italiano (1800-1865). Forse il massimo scienziato del tartufo. Nella sua “ <i>Monographia Tuberacearum</i> ” del 1831 descrisse 65 specie, delle quali 51 specie completamente nuove, riconoscibili oggi per l'abbreviazione Vittad. o Vitt. che segue il loro nome scientifico (per esempio <i>Tuber melanosporum</i> Vittad.)
313CHIN	卡罗·维塔迪尼 ( <b>Vittadini Carlo</b> )	卡罗·维塔迪尼是意大利医生和生物学家（1800-1865）。他可能是最伟大的松露专家。在他于1831撰写的“ <i>Monographia Tuberacearum</i> ”描述了共65种松露，其中51个全新的松露物种。上述全新物种容易识别：如今还将 Vitt.或Vittad.这些缩写添加到它们科学名称的后面。



313ARA	فيتاديني كارلو	طبيب وعالم أحياء إيطالي (١٨٠٠-١٨٦٥). ربما يكون أعظم عالم في الكمأة. في كتابه “دراسة الدرنة” عام ١٨٣١، وصف ٥٦ نوعًا، منها ١٥ نوعًا جديدًا تمامًا ويمكن التعرف عليها اليوم باختصار فيتاد. أو فيت. التي تتبع اسمها العلمي (مثل: الكمأة الأسود الفرنسي. فيت)
--------	----------------	--



## **Territori del tartufo**

*Territories of the truffle*

松露的領地

أراضي الحقيقة

トリュフの領土





## II

Territori del tartufo | Territories of the truffle  
松露的領地 | أراضي الحفيقة | トリュフの領土

I tartufi sono diffusi in tutti i continenti, tuttavia esistono territori particolarmente vocati da cui originano produzioni di grande e riconosciuta qualità. In epoca moderna Italia e Francia hanno caratterizzato alcuni territori divenuto simbolo del tartufo di qualità, come Alba, Acqualagna, Perigord o Borgougne.

Il dizionario cerca di descrivere in pochissime righe territori dalla grande complessità storica, artistica, ambientale e gastronomica. La parte del leone la fanno le regioni italiane, cuore della tradizione tartufigola mondiale e straordinari scrigni di ricchezza culinaria e artistica.

Nel dicembre 2021 l'Italia ha ottenuto l'iscrizione nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali", candidatura presentata dalla Federazione Nazionale Tartufai Italiani (FNATI) e dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo (ANCT): il legame del tartufo con il territorio in Italia è dunque inscindibile.

Nell'ottenere il riconoscimento UNESCO l'Italia ha dovuto identificare le aree tartufigene nelle quali la comunità pratica la cerca e cavatura del Tartufo. Esse coincidono, con i territori più densamente popolati di tartufai anche maggiormente attivi nelle pratiche della trasmissione dell'elemento oltre che in funzione della diffusione delle specie botaniche presenti sul territorio nazionale. Sono ricomprese nei boschi puri e misti delle zone appenniniche, delle colline interne, delle aree costiere e in quelle ripariali dei corsi d'acqua oltre che attorno alle piante isolate dell'ecosistema agrario.

La "Cerca e cavatura del Tartufo in Italia" rappresenta un patrimonio culturale immateriale di conoscenze e pratiche affinate da costanti osservazioni che poi sono state tramandate oralmente per secoli e che sono fortemente radicate nelle regioni italiane. Non potendo descrivere le centinaia di comuni italiani inseriti nella lista UNESCO, abbiamo scelto di riportare solamente le descrizioni delle singole regioni e delle città simbolo. Ci affidiamo alla curiosità dei lettori per approfondire i mille territori tartufigoli che a livello italiano e internazionale producono il prezioso fungo e custodiscono le tradizioni ad esso legate.



## II

Truffles are widespread on all continents, however there are particularly suitable territories from which produce of great and recognized quality originate. In modern times, Italy and France have characterized some territories that have become a symbol of quality truffles, such as Alba, Acqualagna, Perigord or Borgougne.

The dictionary tries to describe in very few lines territories of great historical, artistic, environmental and gastronomic complexity. The lion's share is made by the Italian regions, the heart of the world truffle tradition and extraordinary treasures of culinary and artistic wealth.

In December 2021, Italy obtained the registration in the Representative List of the UNESCO Intangible Cultural Heritage of the “Truffle hunting and quarrying in Italy: traditional knowledge and practices”, a candidacy presented by the National Federation of Italian Truffles (FNATI) and by the National Association City of the Truffle (ANCT): the bond of the truffle with the territory in Italy is therefore inseparable.

In obtaining UNESCO recognition, Italy had to identify the truffle areas in which the community practices the search and quarrying of the truffle. They coincide with the more densely populated territories of truffles also more active in the practices of transmitting the element as well as in function of the spread of botanical species present on the national territory. They are included in the pure and mixed woods of the Apennine areas, inland hills, coastal and riparian areas of waterways as well as around the isolated plants of the agricultural ecosystem.

The “Truffle hunting and quarrying in Italy” represents an intangible cultural heritage of knowledge and practices refined by constant observations which have then been handed down orally for centuries and which are strongly rooted in the Italian regions. Not being able to describe the hundreds of Italian municipalities included in the UNESCO list, we have chosen to report only the descriptions of the individual regions and symbol cities. We rely on the curiosity of the readers to learn more about the thousand truffle territories that at an Italian and international level produce the precious mushroom and preserve the traditions linked to it.



## II

松露在各大洲广泛分布，但也有特别合适生产优质且公认质量的产品地区。在现代，意大利和法国的一些地区已成为优质松露的象征，如阿尔巴、阿夸拉尼亚（Acqualagna）、佩里戈尔（Perigord）或博尔古涅（Bourgogne）。

这本词典试图用很少的几行来描述具有巨大历史、艺术、环境和美食复杂性的一些地区。最重要的角色是意大利大区扮演的：意大利大区是全世界松露传统的核心，那里充满了非凡的烹饪和艺术瑰宝。

于2021年12月被意大利松露专家全国联合会 (FNATI) 和国家松露城市协会 (ANCT) 提交的《意大利松露搜寻和采挖：传统知识和实践》资料由联合国教科文组织列入“非物质文化遗产”的代表作名录。因此，松露与意大利领土的联系是密不可分的。

为了获得联合国教科文组织的认可，意大利必须确定搜寻松露的社区进行松露寻找和采挖的松露产生区。这些地区与松露搜寻者最稠密、搜寻者进行松露传播的实践最活跃、植物不同物种的存在的地区重合。上述地区存在于亚平宁地区、内陆丘陵区、沿海地区和河道沿岸地区的纯林和混交林中，也存在于农业生态系统里的孤立植物周围内。

“意大利的松露搜寻和采集”代表了一种非物质文化遗产的知识和实践，这些知识和实践通过不断的观察被提炼出来，已经被口头流传了几个世纪，并深深植根于意大利地区。由于无法描述联合国教科文组织名单中的数百个意大利城市，我们选择了仅描写各个地区和特征城市的特点。我们依靠读者的好奇心来更多地了解在意大利和国际层面生产珍贵蘑菇并保留与之相关的传统的数千块松露地区。



## II

ينتشر الكمأ على نطاق واسع في جميع القارات ، ولكن هناك مناطق مناسبة بشكل خاص تنشأ منها منتجات ذات جودة عالية ومعترف بها. في العصر الحديث ، تميزت إيطاليا وفرنسا ببعض المناطق التي أصبحت رمزاً للكمأ عالية الجودة ، مثل: البيا، اكوالنيا، بيريجورد، بورغونية.

يحاول الفاموس وصف مناطق ذات عمق تاريخي وفني وبيئي وتدققي كبير في بضعة أسطر. يذهب النصيب الأكبر إلى المناطق الإيطالية وهي قلب تقاليد الكمأ في العالم وخزائن الكنوز الرائعة من الطهي والثروة الفنية.

في ديسمبر ٢٠٢١، حصلت إيطاليا على التسجيل في القائمة التمثيلية لليونسكو للتراث الثقافي غير المادي لـ «البحث عن الكمأ واستخراجها في إيطاليا: المعارف والممارسات التقليدية»، وهو ترشيح قدمه الاتحاد الوطني للكمأ الإيطالية (FNATI) والرابطة الوطنية مدينة الكمأ (ANCT) لذلك فإن علاقة الكمأ مع المناطق في إيطاليا هي علاقة متينة.

للحصول على اعتراف اليونسكو كان على إيطاليا تحديد مناطق زراعة الكمأ التي يمارس فيها البحث واستخراج الكمأ. إنها تتزامن مع المناطق الأكثر كثافة بالكمأ والأكثر نشاطاً في ممارسات نقلها وكذلك في انتشار الأنواع النباتية الموجودة على الأراضي الإيطالية. يتم تضمينها في الغابات النقية والمختلطة في مناطق الابيني، والتلال الداخلية، والمناطق الساحلية والمناطق النهرية من المجاري المائية وكذلك حول النباتات المعزولة للنظام البيئي الزراعي.

يمثل « البحث عن الكمأ واستخراجها في إيطاليا» تراثاً ثقافياً غير ملموس للمعرفة والممارسات التي تم صقلها من خلال الملاحظات المستمرة التي تم تناقلها شفهيًا لقرون والتي تضرب بجذورها بقوة في المناطق الإيطالية. ونظراً لعدم القدرة على وصف مئات البلديات الإيطالية المدرجة في قائمة اليونسكو، فقد اخترنا ذكر فقط أوصاف المناطق الفردية والمدن الممتلئة. نعتد على فضول القراء لاستكشاف الآلاف من مناطق زراعة الكمأ التي تنتج الفطر الثمين على المستويين الإيطالي والدولي والحفاظ على التقاليد المرتبطة به.



## II

トリュフはすべての大陸に広まっていますが、優れた品質が認められた生産物を生産するのに特に適した地域があります。現代では、イタリアとフランスは、アルバ、アクアラーニャ、ペリゴール、ボルゴニョなど、高品質のトリュフの象徴となっているいくつかの地域を特徴づけています。

この辞書は、歴史的、芸術的、環境的、美食的に非常に複雑な地域を、ほんの数行で説明しようとしています。獅子の分け前は、世界のトリュフの伝統の中心であり、料理と芸術の豊かさの並外れた宝物であるイタリアの地域によって作られています。

2021年12月、イタリアは、全国イタリアトリュフ連盟 (FNATI) と全国トリュフ市協会 (ANCT): トリュフとイタリアの領土との絆は切っても切れないものです。

ユネスコの承認を得るために、イタリアは、コミュニティがトリュフの検索と採石を実践しているトリュフ地域を特定する必要がありました。それらは、トリュフの人口密度が高い地域と一致しており、要素を伝達する慣行や、国の領土に存在する植物種の広がり機能においてより活発です。それらは、アペニン地域の純粋な混合林、内陸の丘、水路の沿岸および河岸地域、および農業生態系の孤立した植物の周囲に含まれています。

「イタリアにおけるトリュフの狩猟と採石」は、何世紀にもわたって口頭で伝えられ、イタリアの地域に強く根付いている、絶え間ない観察によって洗練された知識と実践の無形文化遺産を表しています。ユネスコのリストに含まれる何百ものイタリアの自治体を説明することはできないため、個々の地域とシンボル都市の説明のみを報告することにしました。イタリアおよび国際レベルで貴重なキノコを生産し、それに関連する伝統を維持している千のトリュフ領土についてさらに学ぶために、読者の好奇心に頼っています。



## II

Territori del tartufo | Territories of the truffle  
 松露的领地 | أراضي الحفيقة | トリュフの領土



N.	Vocabolo - Word 单词-كلمة-語	Definizione - Definition 定义-تعريف-意味
3	<b>Abruzzo</b>	Regione del Centro Italia, ricca di natura, di arte e tradizioni culinarie, in cui si trovano diversi tipi di tartufo, in particolare: Tartufo nero pregiato, Tartufo bianco pregiato, <i>Tuber brumale</i> , <i>Tuber aestivum</i> .
3EN	<b>Abruzzo</b>	Region of Central Italy, rich in nature, art and culinary traditions, in which there are different types of truffles, in particular: black truffle, white truffle, <i>Tuber brumale</i> , <i>Tuber aestivum</i> .
3CHIN	阿布鲁佐大区	意大利中部的一个大区，拥有丰富的自然、艺术和烹饪传统。在这里有不同种类的松露，尤其是：黑珍贵松露、白珍贵松露、 <i>Tuber brumale</i> 、 <i>Tuber aestivum</i> 。
3ARA	ابروتسو	منطقة وسط إيطاليا غنية بالطبيعة والفن وتقاليد الطهي، حيث توجد أنواع مختلفة من الكمأة، على وجه الخصوص: الكمأة السوداء، الكمأة البيضاء، فطر الدرن براحة المسك، الكمأة الصيفية.
3JAP	アブルツォ	自然、芸術、料理の伝統が豊かな中部イタリアの地域で、特に黒トリュフ、白トリュフ、 <i>Tuber brumale</i> 、 <i>Tuber aestivum</i> など、さまざまな種類のトリュフがあります。
5	<b>Acqualagna</b>	Città delle Marche (Centro Italia) tra le più famose nel mondo per il tartufo. Ha un famoso museo del tartufo, una fiera annuale del tartufo dedicata al tartufo bianco e vi si svolgono numerose manifestazioni sul tartufo durante tutto l'anno.
5EN	<b>Acqualagna</b>	City of the Marche (Central Italy) among the most famous in the world for truffles. It has a famous truffle museum, an annual truffle fair dedicated to white truffles and numerous truffle events take place throughout the year.
5CHIN	阿夸拉尼亚市 (Acqualagna)	马尔凯大区 (意大利中部) 的一个城市。Acqualagna 是世界上最著名的松露地区之一。在这里有一个著名的松露博物馆，一年一度的白松露博览会，全年都会举办许多有关松露的活动。
5ARA	أكواتيا	مدينة في إقليم ماركي (وسط إيطاليا) من أشهر المدن في العالم من حيث الكمأة. يحتوي على متحف الكمأة الشهير، ومعرض الكمأة السنوي المخصص للكمأة البيضاء والعديد من فعاليات الكمأة التي تقام على مدار العام.
5JAP	アクアラニヤ	トリュフで世界で最も有名なマルケ州 (イタリア中部) の街。有名なトリュフ博物館、毎年開催される白トリュフに特化したトリュフ フェアがあり、年間を通じて数多くのトリュフ イベントが開催されます。
11	<b>Alba</b>	Città del Piemonte (nord Italia). Considerata la capitale mondiale del tartufo. Dà il nome al tartufo più pregiato. La Fiera internazionale del tartufo di Alba è la più famosa manifestazione sul tartufo del mondo.



II

11EN	Alba	City of Piedmont (northern Italy). Considered the truffle capital of the world. It gives its name to the most prized truffle. The Alba International Truffle Fair is the most famous truffle event in the world.
11CHIN	阿尔巴市 (Alba)	皮埃蒙特大区 (意大利北部) 的一个城市。Alba被认为是世界松露之都。最珍贵的松露以这个城市命名。阿尔巴市国际松露博览会是世界上最著名的松露盛会。
11ARA	ألبا	مدينة في إقليم بييمونتي (شمال إيطاليا). تعتبر عاصمة الكمأة في العالم. يعطي ألبا اسمه إلى الكمأة الأكثر قيمة. معرض ألبا الدولي للكمأة هو أشهر حدث للكمأة في العالم.
11JAP	アルバ	ピエモンテ州 (北イタリア) の都市。世界のトリュフの首都と考えられています。それは最も貴重なトリュフにその名前を付けます。アルバ国際トリュフ フェアは、世界で最も有名なトリュフ イベントです。
12	Albese	Di Alba, proveniente dal territorio della città di Alba, in Piemonte (Nord Italia).
12EN	Albese	Coming from the territory of the city of Alba, in Piedmont (Northern Italy).
12CHIN	Albese (来自阿尔巴市的意思)	来自皮埃蒙特大区 (意大利北部) 的阿尔巴市境内。
12ARA	البيزي	مطقة من أراضي مدينة ألبا في بييمونتي (شمال إيطاليا).
12JAP	アルベゼ	ピエモンテ州 (北イタリア) のアルバ市の領土から来ました。
28	Asti	Città del Piemonte (nord Italia). Vi ha sede la Borsa Nazionale del tartufo e un'importante Fiera nazionale del tartufo. E' famoso il suo vino Asti spumante
28EN	Asti	City of Piedmont (northern Italy). It is home to the National Truffle Exchange and an important National Truffle Fair. His sparkling wine Asti is famous.
28CHIN	阿斯蒂市	皮埃蒙特大区 (意大利北部) 的一个城市。它是全国松露交易所和著名全国松露博览会的所在地。它的阿斯蒂市起泡酒很有名。
28ARA	أستي	مدينة من إقليم بييمونتي (شمال إيطاليا). فهي موطن لبرصة الكمأة ومعرض وطني مهم للكمأة. مشهورة بالنبيذ أستي.
28JAP	アスティ	ピエモンテ州 (北イタリア) の都市。全国トリュフ取引所と重要な全国トリュフ フェアの本拠地です。彼のアスティスパークリングワインは有名です。
33	Basilicata	Regione del Sud Italia che in passato faceva parte della Magna Grecia: produce famosi vini, come l'Aglianico del Vulture, e vi si trovano numerosi tipi di tartufo.



II

33EN	Basilicata	Region of Southern Italy which in the past was part of Magna Graecia: it produces famous wines, such as Aglianico del Vulture, and there are numerous types of truffles.
33CHIN	巴西利卡塔大区	意大利南部的一个大区，过去是大希腊 (Magna Graecia) 的一个地区：在这里生产著名的葡萄酒类，如 Aglianico del Vulture，并有多种松露。
33ARA	بازيليكاتا	منطقة جنوب إيطاليا التي كانت في الماضي جزءًا من مانيا جريتشا: تنتج النبيذ الشهير، مثل Aglianico del Vulture، وهناك أنواع عديدة من الكمأ.
33JAP	バジリカータ	過去にマグナ グラエキアの一部だった南イタリアの地域: アリアニ コ デル ヴアルチャーなどの有名なワインを生産し、多くの種類のトリュフがあります。
47	Calabria	Regione del Sud Italia, anticamente Magna Grecia. Ricca di arte e bellezze naturali, montagne e boschi, vi si trovano numerosi tipi di tartufo, bianco e nero.
47EN	Calabria	Southern Italy region, formerly Magna Graecia. Rich in art and natural beauty, mountains and woods, there are numerous types of truffles, black and white.
47CHIN	卡拉布里亚大区	意大利南部的一个大区，过去是大希腊 (Magna Graecia) 的一个地区。拥有丰富的艺术、自然美景，山脉和森林。在这里有许多类型的黑色和白色松露。
47ARA	كالابريا	منطقة جنوب إيطاليا، المعروفة سابقًا باسم مانيا جريتشا، غنية بالفن والجمال الطبيعي والجبال والأشجار، وهناك أنواع عديدة من الكمأ، الأسود والأبيض.
47JAP	カラブリア	南イタリア地域、旧マグナ グラエキア。芸術と自然の美しさ、山と森に富み、黒と白のトリュフにはさまざまな種類があります。
50	Campania	Regione del Sud Italia, famosa anche per l'arte, le bellezze naturali e la cucina. E' la regione della città di Napoli e della Costiera amalfitana. E una delle principali regioni italiane produttrici di Tartufo, diffuso in gran parte del suo territorio.
50EN	Campania	Region of Southern Italy, also famous for its art, natural beauty and cuisine. It is the region of the city of Naples and the Amalfi Coast. It is one of the main Italian regions producing truffles, spread over much of its territory.
50CHIN	坎帕尼亚大区	意大利南部的一个大区，也以其艺术、自然美景和美食而闻名。它是那不勒斯市和阿马尔菲海岸的大区。它是意大利生产松露的主要大区之一。松露遍布这个地区的大部分领土。
50ARA	كامبانيا	منطقة في جنوب إيطاليا، تشتهر أيضًا بجمالها الطبيعي ومأكولاتها. إنها منطقة مدينة نابولي وساحل أمالفيتانا. إنها واحدة من المناطق الإيطالية الرئيسية التي تنتج الكمأ المنتشرة في معظم أراضيها.



II

50JAP	カンパニア	芸術、自然の美しさ、料理でも有名な南イタリアの地域。ナポリ市とアマルフィ海岸の地域です。トリュフを生産するイタリアの主要な地域の1つで、その領土の多くに広がっています。
83	Cuneo	Città del Piemonte famosa anche per le sue eccellenze alimentari. Nella provincia di Cuneo si trovano Alba e le Langhe, luoghi simbolo del tartufo.
83EN	Cuneo	Piedmont city also famous for its food excellence. In the province of Cuneo there are Alba and the Langhe, symbolic places of the truffle.
83CHIN	库内奥市	皮埃蒙特大区（意大利北部）的一个城市，也以其卓越的美食而闻名。阿尔巴市和朗格地区（松露的两个象征地方）也属于库内奥省。
83ARA	كونيو	مدينة من بيومنتي تشتهر أيضًا بتميزها الغذائي. في مقاطعة كونيو توجد ألبا ولانجي، وهما مكانان رمزيان للكمأة.
83JAP	クネオ	ピエモンテ州は、料理の素晴らしさでも有名です。クーネオ県には、トリュフの象徴的な場所であるアルバとランゲがあります。
97	Emilia-Romagna	Regione del Nord Italia, famosa per l'arte, le bellezze naturali e per le sue specialità culinarie. Il Tartufo è diffuso lungo i corsi d'acqua e nei pioppeti, nelle zone collinari, a ridosso degli Appennini e in alcune aree pianeggianti.
97EN	Emilia-Romagna	Northern Italy region, famous for its art, natural beauty and its culinary specialties. The truffle is widespread along the waterways and in the poplar groves, in the hilly areas, close to the Apennines and in some flat areas.
97CHIN	艾米利亚·罗马涅大区	意大利北部的一个大区，以其艺术、自然美景和特色美食而闻名。在这里松露广泛分布于水道岸边、杨柳林、丘陵地区、亚平宁山脉附近和一些平地。
97ARA	إمبليا رومانيا	منطقة شمال إيطاليا تشتهر بالفن والجمال الطبيعي وتخصصات الطهي. تنتشر الكمأة على طول الممرات المائية والبيساتين، وفي المناطق الجبلية، وبالقرب من جبال الأبينيني وفي بعض المناطق المسطحة.
97JAP	エミリアロマーニャ	芸術、自然の美しさ、料理で有名な北イタリア地方。トリュフは、水路沿いやポプラの木立、丘陵地帯、アペニン山脈に近い場所、一部の平坦地に広く分布しています。
114	Friuli- Venezia Giulia	Regione del Nord Est Italia, famosa anche per i suoi vini e la città di Trieste. Il tartufo, soprattutto il mesenterico ( <i>Tuber mesentericum</i> ) è presente in numerose valli e nella zona del Carso.
114EN	Friuli- Venezia Giulia	Region of North East Italy, also famous for its wines and the city of Trieste. The truffle, especially the mesenteric ( <i>Tuber mesentericum</i> ) is present in numerous valleys and in the Karst area.



II

114CHIN	佛里乌利-威尼斯朱利亚大区	意大利东北部的一个大区，也以其葡萄酒和的里雅斯德市而闻名。松露，尤其是 <i>Tuber mesentericum</i> 存在于许多山谷和喀斯特地区。
114ARA	فريولي فينيتسيا جوليا	منطقة شمال شرق إيطاليا وتشتهر أيضًا بنبیذها ومدينة تريبيستي. الكمأة، وخاصة السوداء موجودة في العديد من الوديان وفي منطقة كارسو.
114JAP	フリウリ ヴェネツィア ジュリア	ワインとトリエステの街でも有名な北東イタリアの地域。トリュフ、特に腸間膜 ( <i>Tuber mesentericum</i> ) は、多くの谷とカルスト地域に存在します。
145	Langhe	Territorio del Piemonte, tra le province di Cuneo e Asti. Famoso per i suoi vini, Barolo in testa, vanta una tradizione culinaria rinomata nel mondo. È il territorio tartuficolo più famoso del mondo e vi si svolgono le più importanti manifestazioni sul tartufo.
145EN	Langhe	Territory of Piedmont, between the provinces of Cuneo and Asti. Famous for its wines, Barolo in the lead, boasts a world-renowned culinary tradition. It is the most famous truffle territory in the world and the most important truffle events take place there.
145CHIN	朗格地区	位于皮埃蒙特大区库内奥省和阿斯蒂省之间领土的地区。以葡萄酒（主要是巴罗洛葡萄酒）闻名。朗格地区拥有享誉世界的烹饪传统。这里是世界最著名的松露产地，最重要的松露活动都在这里举行。
145ARA	لانجي	من إقليم بيومنتي بين إقليمي كونيو وأستي. تشتهر بنبیذها، وتفتخر بتقاليد الطهي ذات الشهرة العالمية. إنها أشهر مناطق الكمأة في العالم وتقام فيها أهم أحداث الكمأة.
145JAP	ランゲ	クーネオ県とアスティ県の間にあるピエモンテ州。ワインで有名なバローロは、世界的に有名な料理の伝統を誇っています。世界で最も有名なトリュフ産地であり、最も重要なトリュフ イベントが開催されます。
148	Lazio	Regione del Centro Italia, ha in Roma la sua città più famosa. Vanta grandi tradizioni culinarie e agroalimentari. Il Tartufo, anche bianco pregiato, è diffuso in molte aree, dal Monte Terminillo alle spiagge di Latina.
148EN	Lazio	Region of Central Italy, Rome has its most famous city. It boasts great culinary and agri-food traditions. The truffle, also a prized white one, is widespread in many areas, from Monte Terminillo to the beaches of Latina.
148CHIN	拉齐奥大区	意大利中部的一个大区，罗马为其最著名的城市。它拥有伟大的美食和农业食品传统。松露（白色珍贵松露也是）广泛分布与许多地区，从Monte Terminillo到拉蒂纳市（Latina）的海滩。



## II

148ARA	لاتسيو	منطقة وسط إيطاليا، تضم روما أشهر مدنها. تفتخر بتقاليد الطهي والأغذية الزراعية العظيمة. تنتشر الكمأة البيضاء الثمينة في العديد من المناطق بها، من مونتني تيرمينيلو إلى شواطئ لاتينا.
148JAP	ラツィオ	イタリア中部の地域であるローマには、最も有名な都市があります。それは素晴らしい料理と農業食品の伝統を誇っています。同じく貴重な白トリュフは、モンテ テルミニョからラティーナのビーチまで、多くの地域に広く分布しています。
150	Liguria	Regione del Nord Ovest d'Italia, al confine con la Francia. Famosa anche per la produzione di fiori e di olio, ma anche coperta da boschi, vi si trovano Tartufi bianchi e neri.
150EN	Liguria	North West region of Italy, bordering France. Also famous for the production of flowers and oil, but also covered by woods, there are black and white truffles.
150CHIN	利古里亚大区	意大利西北部的一个大区，与法国接壤。也以花卉和食用油的生产而闻名。这里树林的覆盖面很大。这里黑色和白色松露都能找到。
150ARA	ليغوريا	منطقة شمال غرب إيطاليا، على الحدود مع فرنسا. تشتهر أيضًا بإنتاج الزهور والزيت، ولكن أيضًا مغطاة بالأشجار، يوجد بها الكمأة الأسود والأبيض.
150JAP	リグリア	フランスと国境を接するイタリア北西部。花と油の生産でも有名ですが、森に覆われており、黒トリュフと白トリュフがあります。
154	Lombardia	Regione Italiana del Nord, è la più popolata d'Italia; è sede di importanti industrie e centri finanziari, come Milano, ma anche di eccellenze agroalimentari - formaggi, salumi, vini. Milano è la città più famosa. Vi si trovano tartufi in numerose aree, specie dell'Oltrepò Pavese e del Mantovano.
154EN	Lombardia	Northern Italian Region, it is the most populated in Italy; it is the seat of important industries and financial centers, but also of agri-food excellence - cheeses, cured meats, wines. Milan is the most famous city. There are truffles in numerous areas, especially the Oltrepò Pavese and Mantovano.
154CHIN	伦巴底大区	意大利北部的一个大区，是意大利人口最多的大区。它是重要工业和金融中心的所在地（如米兰），也是卓越的农业食品（如奶酪、腌肉、葡萄酒）的原产地。米兰为其最著名的城市。这里的许多地区都有松露，尤其是Oltrepò Pavese地区和曼托瓦省。
154ARA	لومبارديا	منطقة شمال إيطاليا، هي الأكثر اكتظاظًا بالسكان في إيطاليا؛ إنها مقر الصناعات المهمة والمراكز المالية، ولكن أيضًا للتميز في الأغذية الزراعية - الجبن واللحوم المقددة والتبنيذ. ميلان هي المدينة الأكثر شهرة بها. توجد الكمأة في العديد من المناطق، لا سيما أولتريبو بافيزي ومانتفانو.



## II

154JAP	ロンバルディア	北イタリア地域で、イタリアで最も人口が多い地域です。重要な産業と金融の中心地であるだけでなく、チーズ、塩漬肉、ワインなどの優れた農業食品の拠点でもあります。ミラノは最も有名な都市です。多くの地域、特にオルトレポ・パヴェーゼとマントヴァーノにトリュフがあります。
162	Marche	Regione del Centro Italia che vanta pregevoli tesori artistici e naturali. Nel suo territorio si trova Acqualagna, una delle capitali mondiali del Tartufo. Ma il Tartufo è diffuso in tutte le province marchigiane (Pesaro-Urbino, Ascoli Piceno, Ancona, Macerata e Fermo)
162EN	Marche	Central Italy region that boasts valuable artistic and natural treasures. In its territory there is Acqualagna, one of the world capitals of the truffle. But the truffle is widespread in all the Marche provinces (Pesaro-Urbino, Ascoli Piceno, Ancona, Macerata and Fermo).
162CHIN	马尔凯大区	意大利中部的一个大区，拥有宝贵的艺术和自然瑰宝。在其境内有阿夸拉尼亚市（Acqualagna），世界松露之都之一。但松露在所有马尔凯大区的省份（佩萨罗-乌尔比诺省、阿斯科利皮切诺省、安科纳省、马切拉塔省和费尔莫省）都很普遍。
162ARA	ماركي	منطقة وسط إيطاليا تضم كنوزًا فنية وطبيعية قيمة. يوجد في أراضيها اكوالانيا، واحدة من عواصم العالم من الكمأة. لكن الكمأة منتشرة في جميع مقاطعات ماركي (بيزارو أوربينو، أسكولي بيتشينو، أنكونا، ماشيراتا، فيرمو).
162JAP	マルシェ	貴重な芸術のおよび自然の宝物を誇る中部イタリア地方。その領土には、トリュフの世界的な首都の1つである Acqualagna があります。しかし、トリュフはすべてのマルケ州（ペーザロ ウルビーノ、アスコリ ピチエーノ、アンコーナ、マチェラータ、フェルモ）で広がっています。
171	Molise	Regione del Centro-Sud Italia, che produce la maggiore quantità di Tartufo in Italia, sia Bianco che Nero, dalla qualità eccellente, rifornendo l'industria di trasformazione di altre regioni. I cavaatori molisani sono tra i più famosi d'Italia. Il Tartufo è largamente presente in entrambe le province (Campobasso e Isernia).
171EN	Molise	Region of Central-Southern Italy, which produces the greatest quantity of Truffles in Italy, both White and Black, of excellent quality, supplying the processing industry of other regions. The Molise truffle quarriers are among the most famous in Italy. The truffle is widely present in both provinces (Campobasso and Isernia).



II

171CHIN	莫利塞大区	意大利中南部的一个地区，该大区生产意大利最多的白色和黑色松露，质量上乘，于是供应其他大区的加工业。莫利塞大区的松露采集者是意大利最著名的采集者之一。松露于两个莫利塞大区的省份都广泛存在（坎波巴索和伊塞尔尼亚省份）。
171ARA	موليزي	منطقة وسط وجنوب إيطاليا، تنتج أكبر كمية من الكمأة في إيطاليا، الأبيض والأسود وبجودة ممتازة، وتزود صناعة المعالجة في المناطق الأخرى. تعتبر محاجر موليزي للكمأة من أشهر المحاجر في إيطاليا. تنتشر الكمأة على نطاق واسع في كلا المقاطعتين (كامبواسو وإيزرنيا).
171JAP	モリーゼ	意大利中南部地区，该地区生产意大利最多的松露，无论是白松露还是黑松露，质量上乘，供应其他地区的加工业。Molise 松露采石场是意大利最著名的采石场之一。松露广泛存在于两个省（坎波巴索和伊塞尔尼亚）。
176	Norcia	Città dell'Umbria famosa nel mondo per aver dato i natali a San Benedetto, Patrono d'Europa, e per le sue eccellenze culinarie. Il tartufo Nero Pregiato di Norcia è tra i più famosi al mondo e ogni anno in febbraio si svolge a Norcia un'importante fiera mercato.
176EN	Norcia	City of Umbria famous throughout the world for being the birthplace of San Benedetto, patron saint of Europe, and for its culinary excellence. The Precious Black Truffle of Norcia is among the most famous in the world and every year in February an important market fair takes place in Norcia.
176CHIN	诺尔恰市	温布利娅大区的一个城市，因其作为欧洲守护神圣贝内代托的出生地和卓越的美食传统而闻名于世。诺尔恰的珍贵黑松露是世界上最著名的黑松露之一。每年二月份在诺尔恰市都会举行重要的市场交易会。
176ARA	نورتشا	مدينة من أومبريا تشتهر في جميع أنحاء العالم بكونها مسقط رأس سان بينيديتو، شفيع أوروبا، وتميزها في الطهي. تعتبر الكمأة السوداء من نورتشا من أشهر الأنواع في العالم، وفي كل عام في فبراير يقام معرض سوق مهم في نورتشا.
176JAP	ノルチャ	ヨーロッパの守護聖人であるサン・ベネデットの生誕地であり、その優れた料理で世界的に有名な都市ウンブリア。ノルチャの貴重な黒トリュフは世界で最も有名で、毎年2月にノルチャで重要なマーケット フェアが開催されます。
186	Périgord	Importante e nota zona francese, Patria del tartufo nero pregiato o <i>Truffe du Périgord</i> .
186EN	Périgord	Important and well-known French area, homeland of the prized black truffle or <i>Truffe du Périgord</i> .
186CHIN	佩里戈尔市 (Périgord)	佩里戈尔市为重要且著名的法国地区，是珍贵黑松露——也称为 <i>Truffe du Périgord</i> ——的故乡。
186ARA	بيريجورد	منطقة فرنسية مهمة ومعروفة، موطن الكمأة السوداء الثمينة.



II

186JAP	ペリゴール	貴重な黒トリュフまたはトリュフ・デュ・ペリゴールの発祥地である、重要かつ有名なフランスの地域。
193	Piemonte	Regione italiana famosa per le eccellenze culinarie, i suoi vini e per il tartufo. In Piemonte si trovano le Langhe e la città di Alba. L'uso del Tartufo nelle ricette piemontesi è conosciuto a livello mondiale.
193EN	Piedmont	Italian region famous for its culinary excellence, its wines and truffles. In Piedmont there are the Langhe and the city of Alba. The use of truffles in Piedmontese recipes is known worldwide.
193CHIN	皮埃蒙特大区	该意大利地区以其卓越的烹饪法、葡萄酒和松露而闻名。朗格地区和阿尔巴市都位于皮埃蒙特大区。松露在皮埃蒙特大区食谱中的使用享誉全球。
193ARA	بيمونتى	منطقة إيطالية تشتهر بتميزها في الطهي ونبيذها والكمأة. في بيمونتي توجد لاجي ومدينة ألبا. يُعرف استخدام الكمأة في وصفات بيمونتي في جميع أنحاء العالم.
193JAP	ピエモンテ州	料理の卓越性、ワイン、トリュフで有名なイタリアの地域。ピエモンテにはランゲとアルバの街があります。ピエモンテのレシピでトリュフを使用することは、世界中で知られています。
205	Puglia	Regione del Sud-Est d'Italia, famosa per il suo mare, l'arte e la sua cucina. Ha numerose zone ricche di tartufo, sia in zone boschive come il Gargano che in zone lacustri. Presenta molte specie di tartufo.
205EN	Puglia	South-Eastern region of Italy, famous for its sea, art and cuisine. It has numerous areas rich in truffles, both in wooded areas such as the Gargano and in lake areas. It has many species of truffles.
205CHIN	普利亚大区	意大利东南部的一个大区，以其海滨、艺术和美食而闻名。无论是在加尔加诺的树林地区或在湖泊地区，这里都有许多富有松露的地区，也有许多不同种类的松露。
205ARA	بوليا	المنطقة الجنوبية الشرقية من إيطاليا، تشتهر بالبحر والفن والمأكولات. لديها العديد من المناطق الغنية بالكمأة، سواء في المناطق المشجرة مثل جارجانو أو في مناطق البحيرات. لديها العديد من أنواع الكمأة.
205JAP	プーリア	海、芸術、料理で有名なイタリア南東部。ガルガーノなどの森林地域と湖地域の両方に、トリュフが豊富な地域が数多くあります。トリュフの種類が豊富です。
224	Sardegna	Seconda isola del Mediterraneo e Regione italiana. I tartufi, neri, sono diffusi, seppure non in grandi quantità, in molte aree dell'Isola, sui terreni calcarei con vegetazione di lecci, pini, corbezzoli, querce e noccioli.





II

224EN	Sardinia	Second island in the Mediterranean and Italian region. Black truffles are widespread, albeit not in large quantities, in many areas of the island, on calcareous soils with vegetation of holm oaks, pines, strawberry trees, oaks and hazelnuts.
224CHIN	撒丁岛	撒丁岛为地中海的第二个最大的岛屿，也是意大利的一个大区。虽然数量不大，但是黑松露在岛上的许多地区都很普遍，比如在覆盖着冬青栎、松树、草莓树、橡树和榛的石灰土壤。
224ARA	سردينيا	ثاني جزيرة في البحر المتوسط والمنطقة الإيطالية. ينتشر بها الكما الأسود على نطاق واسع، وإن لم يكن بكميات كبيرة، وفي العديد من مناطق الجزيرة، في التربة الجيرية مع نباتات السنديان والصنوبر وأشجار الفراولة والبلوط والبندق.
224JAP	サルデーニャ	地中海とイタリアの地域で 2 番目の島。黒トリュフは、大量ではありませんが、島の多くの地域で、ホルムオーク、マツ、イチゴの木、オーク、ヘーゼルナッツの植生のある石灰質の土壤に広く分布しています。
228	Sicilia	La maggiore isola del Mediterraneo e Regione italiana, ricca di storia, arte e eccellenze culinarie. I tartufi sono presenti in numerose aree, specie montane (monti Iblei, Sicani e Nebrodi).
228EN	Sicily	The largest island in the Mediterranean and the Italian region, rich in history, art and culinary excellence. Truffles are present in numerous areas, mountain species (Iblei, Sicani and Nebrodi mountains).
228CHIN	西西里岛	西西里岛为地中海最大的岛屿，也是意大利的一个大区。它拥有丰富的历史、艺术和烹饪瑰宝。松露存在于许多西西里大区的地区，尤其是于山区 (Iblei, Sicani 和 Nebrodi 山脉)。
228ARA	صقلية	أكبر جزيرة في البحر الأبيض المتوسط والمنطقة الإيطالية، غنية بالتاريخ والفن والتميز في الطهي. توجد الكما في العديد من المناطق، والأنواع الجبلية (جبال إيبلي وسيكاني ونبرودي).
228JAP	シチリア	地中海和意大利地区最大的岛屿，拥有丰富的历史、艺术和美食。松露存在于许多地区，山地物种 (Iblei, Sicani 和 Nebrodi 山脉)。
266	Toscana	Regione del Centro Italia tra le più famose nel mondo per l'arte, la cultura e la gastronomia. Il tartufo, sia bianco che nero, è largamente presente in gran parte del suo territorio. La cucina toscana fa largo e sapiente uso del Tartufo nelle sue ricette.
266EN	Tuscany	Central Italy region among the most famous in the world for art, culture and gastronomy. The truffle, both white and black, is widely present in most of its territory. Tuscan cuisine makes extensive and wise use of truffles in its recipes.



II

266CHIN	托斯卡纳大区	意大利中部的一个大区，以艺术、文化和美食闻名于世。白色和黑色的松露广泛分布于其领土。托斯卡纳大区烹饪法在其食谱中广泛而明智地使用松露。
266ARA	توسكانا	منطقة وسط إيطاليا من بين أشهر مناطق العالم في الفن والثقافة وفن الطهو. الكما، باللونين الأبيض والأسود، موجودة على نطاق واسع في معظم أراضيها. يستخدم المطبخ التوسكاني استخدامًا واسعًا وحكيمًا للكما في وصفاته.
266JAP	トスカーナ	芸術、文化、美食で世界で最も有名なイタリア中部の地域。白トリュフと黒トリュフは、その領土のほとんどに広く存在します。トスカーナ料理では、レシピにトリュフを幅広く賢明に使用しています。
267	Trentino-Alto Adige	Regione del Nord Italia, famosa per le sue montagne, ma anche per la sua cucina e i suoi vini. Il Tartufo (nero) è presente in alcune vallate come la Vallagarina e la Valsugana
267EN	Trentino Alto Adige	Northern Italy region, famous for its mountains, but also for its cuisine and wines. The truffle (black) is present in some valleys such as Vallagarina and Valsugana
267CHIN	特伦蒂诺-上阿迪杰大区	意大利北部的一个大区，以其山脉而、美食和葡萄酒而闻名。黑色松露存在于一些山谷，如 Vallagarina 和 Valsugana 山谷。
267ARA	ترينتينو ألتو أدجي	منطقة شمال إيطاليا تشتهر بجبالها وأيضًا بماكولاتها ونبذها. الكما (السوداء) موجودة في بعض الوديان مثل فالاجارينا وفالسوجانا
267JAP	トレンティーノ・アルト・アディジェ	山々だけでなく、料理とワインでも有名な北イタリア地域。トリュフ (黒) は、ヴァッラガリーナやヴァルスガーナなどの一部の谷に存在します。
300	Umbria	Regione del Centro Italia ricca di arte, natura e gastronomia, tra le più famose nel mondo per i suoi tartufi, specie quelli di Norcia.
300EN	Umbria	Central Italy region rich in art, nature and gastronomy, among the most famous in the world for its truffles, especially those from Norcia.
300CHIN	温布利亚大区	意大利中部的一个地区，拥有丰富的艺术、自然和美食瑰宝，是世界上最著名的松露区域之一，尤其是因诺尔恰的松露而享誉全球。
300ARA	أومبريا	منطقة وسط إيطاليا غنية بالفن والطبيعة وفن الطهو، وهي من بين أشهر مناطق الكما في العالم، خاصة تلك الموجودة في نورتشيا.
300JAP	ウンブリア	芸術、自然、美食が豊富なイタリア中部の地域で、特にノルチャ産のトリュフで世界で最も有名な地域の1つです。
303	Valle d'Aosta	Regione montuosa del Nord Ovest Italia. Famosa anche per i suoi formaggi, tra cui la Fontina, usata in abbinamento con il Tartufo.
303EN	Valle d'Aosta	Mountainous region of North West Italy. Also famous for its cheeses, including Fontina, used in combination with truffles.



Territori del tartufo | Territories of the truffle  
 松露的领地 | أراضي الحفيقة | トリュフの領土

## II

303CHIN	瓦莱达奥斯塔大区	意大利西北部的一个山地大区，也以其奶酪——包括与松露一起食用的 Fontina——而闻名。
303ARA	فالي داوستا	المنطقة الجبلية في شمال غرب إيطاليا. تشتهر أيضًا بأجبانها، بما في ذلك فونتينا، المستخدمة مع الكمأة.
303JAP	ヴァッレ・ダوستا	イタリア北西部の山岳地帯。 トリュフと組み合わせたフォンティーナなどのチーズも有名です。
309	Veneto	Regione del Nord Est Italia, famosa anche per la città di Venezia. Ricca di arte, cultura, bellezze naturali e gastronomia. Il tartufo è presente in molte aree, dai Colli Euganei ai Colli Berici, tra le colline del lago del Garda al Delta del fiume Po.
309EN	Veneto	Region of North East Italy, also famous for the city of Venice. Rich in art, culture, natural beauty and gastronomy. The truffle is present in many areas, from the Euganean Hills to the Berici Hills, between the hills of Lake Garda and the Po River Delta.
309CHIN	威尼托大区	意大利东北部的一个大区，也以威尼斯市而闻名。它拥有丰富的艺术、文化、自然美景和美食。松露存在于许多威尼托大区的地区，从Colli Euganei到Colli Berici，到加尔达湖边的丘陵又到波河的三角洲。
309ARA	فينينو	منطقة شمال شرق إيطاليا، وتشتهر أيضًا بمدينة البندقية. غنية بالفن والثقافة والجمال الطبيعي وفن الطهي. الكمأة موجودة في العديد من المناطق، من تلال أوجاني إلى تلال بيريتشي، بين تلال بحيرة جاردا و دلتا نهر بو.
309JAP	ベネト	ベネチアの街でも有名な北東イタリアの地域。 芸術、文化、自然の美しさ、美食の宝庫。 トリュフは、ガルダ湖の丘とポー川デルタの間のエウガネ丘陵からベリチ丘陵まで、多くの地域に存在します。



## Cerca e cavatura del tartufo

Truffle hunting and extraction

松露寻找和采挖

البحث وصيد الكمأة

トリュフの検索と終了

## III



### III

Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

**La Cerca e la cavatura del tartufo in Italia;** conoscenze e pratiche tradizionali è diventata recentemente Patrimonio Immateriale dell'umanità tutelato dall'UNESCO. La comunità dei tartufai detentori della conoscenza e praticanti della cerca e cavatura del tartufo sono stati un anello fondamentale nell'ottenimento di questo riconoscimento.

La pratica della cerca e cavatura del tartufo è antica come il mondo, ma in questi ultimi anni il cambiamento è stato notevole, anche se questa pratica rimane sempre un grande gesto d'amore verso la natura. In passato si trovavano tanti tartufi: addirittura si trovavano nell'aia di casa e anche i bambini in campagna andavano assieme al padre a cercarli per divertimento.

“**Andare a tartufi**” è sempre stato anche un modo per racimolare qualche soldo; di tartufi ce n'erano tanti e venivano venduti in genere nel nord Italia, a Milano e Torino, perché nelle grandi città il tartufo si conosceva per il suo valore e il suo spessore gastronomico. In passato si vendeva solo il tartufo bianco. I ragazzini già all'età di 7 anni iniziavano le prime uscite accompagnati dal padre e poi successivamente andavano anche da soli.

Tartufo dopo tartufo la passione del cavatore cresce giorno dopo giorno, una passione così forte che quando capita che il cavatore non riesce ad andare nel bosco, si sente decisamente spaesato.

**Il vero cavatore deve essere animato da uno spirito di rispetto,** distinguendosi dal cavatore occasionale.

Qualche cavatore purtroppo, non sempre è rispettoso delle regole e quindi rischia di rovinare il sottobosco e le stesse radici delle piante. Il vero cavatore, invece, è quello che pensa anche al domani, non solo al tartufo che può raccogliere oggi.

È sbagliato cavare Tartufi acerbi, poiché sappiamo che domani non ne troveremo più di altri. Mai devastare le tartufaie, quando il Tartufo non è maturo: si crea un danno quasi irreversibile. Raccogliendo invece il Tartufo quando è maturo esso si preserva anche per il futuro. Il vero cavatore è quello che pensa anche al domani.

**La giornata tipo di un cavatore inizia di prima mattina,** sempre nel rispetto delle regole. In alcune Regioni si può andare anche a cercare di notte.

Si parte presto e ci si reca nel bosco, se si ha fortuna di arrivare prima di altri cavatori è possibile trovare subito un tartufo, altrimenti occorrono alcune ore prima di trovare qualche pepita. Poi una volta che il cane ha individuato il Tartufo, si inizia a scavare la buca, cercando naturalmente di far lavorare il cane meno possibile, perché sennò si stanca.

La cavatura è una operazione che sembra semplice, ma è molto delicata, con il vanghetto si scava senza insistere più di tanto e ci si aiuta con le mani, senza far “raspare” troppo il cane che potrebbe rompere il tartufo; quindi una volta fatta la buca si estrae il Tartufo con molta attenzione, poiché il Tartufo rotto sul mercato viene valutato come seconda scelta. Poi si richiude la buca intelligentemente senza far scoprire il luogo ai rivali e si torna a cercare nel bosco.

**La cerca del tartufo e il luogo dove andare a “cavare”, dipendono da molti fattori.**

Ci vuole esperienza, sulla base della raccolta dei giorni precedenti e sulla base delle fasi lunari. Un posto che ha già dato il tartufo in precedenza accompagnato dalla fase lunare buona è un posto senz'altro da tenere sotto controllo perché è un posto dove vuol dire che il Tartufo in quell'anno ha una buona riproduzione e quindi è possibile trovarne altri.



Cerca & cavatura del tartufo | *Truffle hunting and extraction*

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

III

E poi si deve valutare la zona dove ha piovuto di più o dove ha piovuto di meno; e poi giocano altri fattori come l'abilità del cavatore nel cercare il posto giusto. Conta moltissimo il valore ambientale, l'integrità del bosco.

L'integrità del bosco è fondamentale, perché se noi troviamo un bosco devastato, con piante cadute o infestato da rovi, probabilmente non troveremo niente. Ci vuole un bosco bello, pulito, curato e naturalmente anche un bosco che ha bisogno di rigenerarsi con nuove piante micorizzate.

Il cavatore che rispetta il bosco e mette a dimora le piante, è certo che in molte di esse sicuramente, caverà qualche tartufo in futuro.

L'emozione di raccogliere una bella pepita di Tartufo è sempre una grande esperienza da provare per quel cavatore che ha passione e ne ha fatto una ragione di vita. Il vero cavatore vive per e con i tartufi. Alcune volte trova una bella pepita e resta qualche minuto a guardarla per vedere le meraviglie che si possono trovare.

**Il ruolo del cane nella cerca del Tartufo** è fondamentale anche se a volte passa in secondo piano, è determinante avere un buon cane. Ci sono cani più giovani ed emotivi e soggetti meno emotivi, più timidi e meno timidi, ma il cane da tartufo non deve essere troppo esuberante.

Serve un cane tranquillo, che stia vicino al padrone.

Non serve un cane che corre lontano come i cani da caccia, basta che si muova nell'arco di 15, 20 metri, serve un cagnolino tranquillo. Poi il cane si perfeziona nel tempo. Quando il cane fiuta il Tartufo scoperto, non lo deve rompere e questa è una cosa importantissima.

Il feeling tra cane e cavatore, deve essere assoluto. Si devono intendere a sguardi, senza chiamarlo, a volte basta un gesto, uno sguardo, e lui capisce quello che cosa deve fare. Ma qui parliamo dei veri cavaatori. Poi ci sono i cavaatori occasionali che li sentiamo urlare a distanza di chilometri: il vero cavatore non ha quasi mai bisogno di chiamare il cane o di rimproverarlo.

**Sono tante le razze particolare di cane da Tartufo.** Molti cani sono Meticci e sono frutto di incroci che risultano molto più robusti. Siccome il lavoro è un lavoro abbastanza duro e rude, sia in mezzo alle acque sia in mezzo alle intemperie e al freddo, gli incroci sono più resistenti da questo punto di vista; di solito si incrociano Bracco e Pointer oppure anche il Bracco con il Drahthaar, che ultimamente ha dato ottimi risultati. Il Drahthaar è un cane affettuosissimo, buono, docile e nello stesso tempo un ottimo cercatore, non un velocista ma un ottimo cercatore, che riesce a coprire tutta la giornata.

Serve un cane che abbia ottima robustezza, poiché i veri professionisti vanno a cercare il tartufo dalle 5 di mattina fino alle 5 di sera.

**La cerca e la cavatura del tartufo è una pratica culturale** che va trasmessa anche alle future generazioni. Le sensazioni e le emozioni che si provano nell'andare a fare questo tipo di ricerca vale più del raccolto trovato che pure ha un notevole valore. I tartufi bianchi nelle stagioni più difficili possono arrivare a costare più di 6.000 euro al chilo!

Il Magnatum Pico, il tartufo bianco, è il re dei tartufi, ma anche gli altri tartufi svolgono il



Cerca & cavatura del tartufo | *Truffle hunting and extraction*

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

III

proprio ruolo gastronomico, cucinati nella maniera adeguata, possono comporre interi menu' dall'antipasto al dessert, con declinazioni di profumi e gusti molto differenziati. Il Magnatum Pico lo si trova in un arco di circa tre mesi, ma il tartufo fresco lo abbiamo tutto l'anno con le altre specie di Tuber.

**Chi vuol mangiare il Tartufo fresco, può trovare una diversa pepita in ogni periodo dell'anno.**

Un buon tartufo Bianchetto si raccoglie da febbraio ad aprile, un gradevole e versatile scorzone durante tutta l'estate, per arrivare poi ai pregiati Magnatum, da ottobre fino a metà gennaio. Poi dal 1° dicembre inizia la raccolta del tartufo nero pregiato, per continuare con i garbati Uncinatum, Macrosporium e Brumale: tutti tartufi neri che possiamo trovare fino a fine febbraio, in un ventaglio di proposte che copre praticamente tutti i 12 mesi dell'anno.



Cerca & cavatura del tartufo

### Truffle hunting and extraction

## III

Truffle hunting and extraction in Italy; traditional knowledge and practices has recently become an Intangible Heritage of Humanity protected by UNESCO. The community of truffle hunters, holders of knowledge and practitioners of truffle hunting and extraction were a fundamental link in obtaining this recognition.

The practice of truffle hunting and extraction is as old as the world, but in recent years the change has been remarkable, even if this practice always remains a great gesture of love for nature.

In the past there were a lot of truffles: they were even found in the farmyard and even the children in the countryside went with their father to look for them for fun.

“Going to truffles” has always also been a way to make some money; there were many truffles and they were generally sold in northern Italy, in Milan and Turin, because in the big cities the truffle was known for its value and its gastronomic depth. In the past only white truffles were sold.

The children already at the age of 7 began their first outings accompanied by their father and then later they also went alone.

Truffle after truffle the hunter's passion grows day by day, a passion so strong that when it happens that the quarry is unable to go into the woods, he feels decidedly disoriented.

The true truffle hunter must be animated by a spirit of respect, distinguishing himself from the occasional quarryman.

Unfortunately, some truffle hunters are not always respectful of the rules and therefore risk ruining the undergrowth and the roots of the plants. The real truffle hunter, on the other hand, is the one who also thinks about tomorrow, not just the truffles he can collect today.

It is wrong to get unripe truffles, as we know that tomorrow we will not find more than others.

Never devastate the truffle grounds when the truffle is not ripe: almost irreversible damage is created.

On the other hand, by collecting the truffle when it is ripe, it is also preserved for the future. The real truffle hunter is the one who also thinks about tomorrow.

A typical day of a truffle hunter starts early in the morning, always respecting the rules. In some regions you can also go hunting at night.

We leave early and go to the woods. If you are lucky enough to get there before other truffle hunters, you can find a truffle immediately, otherwise it takes a few hours to find some nuggets.

Then once the dog has identified the truffle, you start digging the hole, naturally trying to make the dog work as little as possible, because otherwise he gets tired.

The extraction is an operation that seems simple, but it is very delicate, with the spade you dig without insisting too much and you help yourself with your hands, without making the dog “scratch” too much which could break the truffle; therefore, once the hole is made, the truffle is extracted very carefully, as the broken truffle on the market is evaluated as a second choice. Then you close the hole intelligently without letting your rivals discover the place and go back to looking in the woods.

The search for truffles and the place to go to “dig” depend on many factors.

It takes experience, based on the collection of previous days and based on the moon phases. A



Cerca & cavatura del tartufo

### Truffle hunting and extraction

## III

place that has already given the truffle previously accompanied by the good moon phase is certainly a place to keep under control because it is a place where it means that the truffle in that year has a good reproduction and therefore it is possible to find others.

And then we must evaluate the area where it rained more or where it rained less; and then other factors play, such as the hunter's ability to find the right place. The environmental value, the integrity of the forest, counts a lot.

The integrity of the forest is fundamental, because if we find a devastated forest, with fallen plants or infested with brambles, we will probably find nothing. We need a beautiful, clean, well-kept wood and of course also a wood that needs to regenerate itself with new mycorrhized plants.

The truffle hunter who respects the forest and puts the plants in place is certain that in many of them he will surely quarry some truffles in the future.

The thrill of collecting a nice nugget of truffles is always a great experience to try for that truffle hunter who has passion and has made it a reason for living. The real truffle hunter lives for and with truffles. Sometimes he finds a nice nugget and stays a few minutes to look at it to see the wonders that can be found.

The role of the dog in the search for truffles is fundamental even if at times it takes a back seat, it is crucial to have a good dog. There are younger and more emotional dogs and less emotional, more shy and less shy dogs, but the truffle dog shouldn't be too exuberant.

You need a quiet dog, who stays close to the owner.

You don't need a dog that runs as far away as hunting dogs, as long as it moves within 15, 20 meters, you need a quiet little dog. Then the dog improves over time. When the dog sniffs the discovered Truffle, it must not break it and this is a very important thing.

The feeling between dog and quarryman must be absolute. They must be understood by looks, without calling him, sometimes a gesture, a look is enough, and he understands what he must do. But here we are talking about the real quarrymen. Then there are the occasional quarrymen who we hear them scream from miles away: the real truffle hunter hardly ever needs to call the dog or scold him.

There are many particular breeds of truffle dog. Many dogs are mestizos and are the result of crosses that are much more robust. Since the work is quite hard and rough work, both in the middle of the waters and in the middle of bad weather and cold, the crossings are more resistant from this point of view; usually Hound and Pointer cross or even Hound with Drahthaar, which has recently given excellent results. The Drahthaar dog is a very affectionate and docile dog, not a sprinter but an excellent seeker, who can cover the whole day.

You need a dog that has excellent sturdiness, as true professionals go looking for truffles from 5 in the morning until 5 in the evening.

Truffle hunting and extraction is a cultural practice that must also be passed on to future generations. The sensations and emotions that you feel in going to do this type of research are worth more than the harvest found, which is also of considerable value. White truffles in the most difficult seasons can cost more than 6,000 euros per kilo!

Magnatum Pico, the white truffle, is the king of truffles, but the other truffles also play their own gastronomic role, cooked in the right way, they can compose entire menus from appetizers to



Cerca & cavatura del tartufo

*Truffle hunting and extraction*

III

desserts, with very different variations of aromas and tastes. Magnatum Pico can be found in a span of about three months, but we have fresh truffles all year round with the other species of Tuber.

Anyone who wants to eat fresh truffles can find a different nugget at any time of the year.

A good Bianchetto truffle is harvested from February to April, a pleasant and versatile scorzone throughout the summer, and then reaches the fine Magnatum, from October to mid-January. Then from 1 December the collection of the precious black truffle begins, to continue with the polite Uncinatum, Macrosporium and Brumale: all black truffles that we can find until the end of February, in a range of proposals that covers practically all 12 months of the year.



Cerca & cavatura del tartufo

*松露搜索和退出*

III

意大利松露搜寻和采挖：传统知识和实践。它不久之前成为受联合国教科文组织保护的人类非物质文化遗产。松露专家社区，即持有相关知识、从事松露的搜寻和采集人为获得这种认可的基本纽带。松露的搜寻和采挖的做法与世界一样古老。即使这种做法始终是对大自然表示热爱的姿态，但近年来变化特别大。在过去人会找到很多松露，甚至在家院子里都能找到，甚至农村的孩子也愉快地跟着父亲一起去寻找它们。

“**Andare a tartufi**”（译者注：意大利语一种植根于传统的词语，意思就是“去找松露”）一直是另外一种赚钱的方式；因为以前有很多的松露，所以它们通常会在意大利北部、米兰和都灵出售。这是因为在大城市，松露以其市场和美食价值而闻名。在过去人们只会出售白松露。以前，当孩子们才7岁的时候，他们已开始父亲的陪伴下去搜寻松露，后来他们也会一个人去。

一个接一个的松露，采集者的热情一天天增长，这种热情如此强烈，以至于当他无法去树林时，他会感到非常不快。

真正的松露采集者必须以尊重的精神行动，将自己与偶尔采集者区分开来。不幸的是，一些松露采集者并不总是遵守规则，因此可能会破坏树林灌木丛和植物的根部。另一方面，真正的松露采集人也会考虑未来，而不仅仅会考虑他今天可以采集的松露。

采挖未成熟的松露是错误，因为这样做的话，未来我们再也不会找到松露。切勿在松露未成熟时破坏松露地：这样的行为将造成几乎不可逆转的损害。反而，如果在松露成熟时采集松露的话，我们能够把它保存下去。真正的松露采集者就是同样考虑未来的人。

松露采集者的典型一天从清晨开始，始终遵守规则。在某些地区，您还可以在夜间进行搜寻。

我们会早早出发。当到树林时，如果有幸在其他松露采集者之前到达那里，您可以立即找到一颗松露，否则需要几个小时才能找到一些。然后，一旦狗识别出松露时，你就会开始挖洞，同时也试图让狗尽可能少地工作，否则它很快就会累的。

松露的采挖是一个看起来简单的操作，但实际上是非常敏感的阶段。我们会用小铲挖，不用太坚持，会用手帮助自己，不会让狗“挖掘”太多，以免弄碎松露；一旦挖完洞，就会非常小心地挖出松露，因为市场上的破碎松露被评估为第二选择的松露。我们会巧妙地关闭洞口，不让对手发现这个地方。然后我们就回到树林里寻找。

松露的寻找和“挖掘”的地方取决于许多因素。

这个活动需要有相当多的经验。采集者需要依靠前几天的搜寻活动趋势和月相。一个已经出过松露的地方，在正确的月相下肯定是一个值得去检查的地方，因为这个意味着当年在那里的松露有很好的繁殖能力，因此可以找到其他颗。



Cerca & cavatura del tartufo  
松露搜索和退出

### III

我们还必须得评估下雨多或下雨少的区域以及其他因素发挥的作用，例如搜寻者找到正确位置的能力。环境、森林的完整性非常重要。

树林的完整性至关重要，因为在一片被毁坏、植物倒下或荆棘丛生的树林，我们可能什么也找不到。我们需要一种美丽、干净、保存完好的树林。当然一种树林还需要新的菌根化关系能发生，以便进行自我再生。

一位尊重树林并将植物留在适当位置的松露搜寻者，将来肯定会在其中附近的许多地方会采挖一些松露。

采集一块不错的松露的快感对于那些有热情并以此为生的松露采集者来说总是一种很棒的体验。真正的松露采集者为松露而活。有时他会找到一块不错的松露，然后停留几分钟看看它，看看刚找到的奇迹。

狗在寻找松露中的作用至关重要。有时它会退居二线，但拥有一只好狗是至关重要的。有更年轻、更情绪化的狗，有更少情绪化或更害羞、更少害羞的狗，但松露狗不应该太旺盛。

需要一只安静的、靠近主人的狗。

你不需要像猎犬那样跑得那么远的狗，只要它在15、20米范围内移动就可以了。你需要一只安静点的狗。狗会随着时间的推移而改善。当狗闻到刚发现的松露时，它不能打破它，这是一件非常重要的事情。

狗和采集者之间的亲和力必须是良好的。他们必须通过眼神来互相理解，而不是通过呼唤。有时一个手势，一个眼神就足够了，狗马上会明白它必须做的什么。但在这里我们是谈到真正的采集者的。我们也会遇到偶尔的采集者，我们能听到他们在数公里外尖叫的：真正的松露采集人几乎不需要叫狗或责骂它。

松露狗有许多特殊品种。许多狗是混种狗，它们因为杂交而更强壮。由于这个是相当艰苦的活动，无论是在水域中，还是在恶劣天气或寒冷的情况下，从这个角度来看，混种狗都更具抵抗力；通常人会将意大利的Bracco 和指标犬杂交，或者将Bracco与Drahthaar杂交。最后一个最近取得了出色的结果。Drahthaar狗是一种非常深情和温顺的狗，不是“短跑运动员”，而是出色的寻找者，它一整天能够进行活动。

您需要一只非常壮的狗，因为真正的搜寻者会从凌晨5点到晚上5点去寻找松露。

松露搜寻和采挖是一种文化习俗，也必须将它传承给后代。你在做这类活动时所感受到的感觉和情绪比所发现的松露更有价值，虽然松露也是相当有价值的！在从搜寻来看最艰难的季节，白松露的价格可能超过每公斤6,000欧元！

白松露 *Magnatum Pico* 是松露之王，但其他松露物种也发挥着不错的美食角色，如果以



Cerca & cavatura del tartufo  
松露搜索和退出

### III

正确的方式烹制的话，它们可以组成从开胃菜到甜点的整个菜单，具有非常不同的香气和口味色调。 *Magnatum Pico* 可以在大约三个月期间之内找到，但得益于其他块茎物种的存在我们全年都能吃到新鲜松露。

任何想吃新鲜松露的人都能够在一年中的任何时候找到不同的松露。

优质的 *Bianchetto* 松露可以从2月到4月采集，令人愉悦且用途广泛的夏季松露整个夏天都能找到。后来从10月到1月中旬能找到优质的 *Magnatum*。从12月1日开始珍贵黑松露的采集，然后就到 *Uncinatum*、*Macrosporum* 和 *Brumale*这些精致物种的时间：上述都是我们至2月底能够找到的所有黑松露。有一大系列几乎涵盖了整个12个月年的松露。



Cerca & cavatura del tartufo

### البحث عن الأخطاء والإنهاء

## III

البحث عن الكمأة واستخراجها في إيطاليا؛ المعارف والممارسات التقليدية، أصبحت مؤخرًا تراثًا غير ملموس للبشرية تحميه اليونسكو. كان مجتمع صيادي الكمأة الذين يمتلكون المعرفة ويمارسون صيد الكمأة واستخراجها رابطًا أساسيًا في الحصول على هذا الاعتراف.

تعد ممارسة صيد الكمأة واستخراجها قديمة قدم العالم، ولكن في السنوات الأخيرة كان التغيير ملحوظًا، حتى لو ظلت هذه الممارسة دائمًا بادرة حب كبيرة تجاه الطبيعة.

في الماضي، تم العثور على العديد من الكمأة: تم العثور عليها في فناء المنزل وحتى الأطفال ذهبوا إلى الريف مع والدهم للبحث عنهم من أجل المتعة.

لظالما كان «البحث عن الكمأة» وسيلة لجمع بعض المال؛ كان هناك الكثير من الكمأة، وكان يتم بيعها بشكل عام في شمال إيطاليا، في ميلانو وتورينو، لأن الكمأة كانت معروفة في المدن الكبرى بقيمتها وعمق تذوقها. في الماضي كانت تباع الكمأة البيضاء فقط. بدأ الأطفال في سن السابعة نزهاتهم الأولى برفقة والدهم ثم ذهبوا بمفردهم لاحقًا.

الكمأة بعد الأخرى بدأ ينمو شغف الصائد يوميًا بعد يوم وأصبح شغفا قويا لدرجة أنه عندما يحدث أن الصائد غير قادر على الذهاب إلى الغابة، فإنه يشعر بالضيق.

يجب أن يتحرك الصائد الحقيقي بروح الاحترام، ويميز نفسه عن الصائد العرضي.

لسوء الحظ لا يحترم بعض الصائدين القواعد دائمًا وبالتالي يخاطرون بتدمير الشجيرات وجذور النباتات. من ناحية أخرى، فإن الصائد الحقيقي هو الذي يفكر أيضًا في الغد وليس فقط في الكمأة التي يمكنه التقاطها اليوم.

من الخطأ استخراج الكمأة غير الناضجة لأننا نعلم أننا لن نجد غيرها غدًا.

لا تدمر حبات الكمأة أبدًا عندما لا تتضج الكمأة: سيؤدي ذلك إلى ضرر لا يمكن إصلاحه تقريبًا.

بدلاً من ذلك يجب قطف الكمأة عندما تتضج ليتم الاحتفاظ بها أيضًا للمستقبل. الصائد الحقيقي هو الذي يفكر أيضًا في الغد.

يبدأ اليوم النموذجي للصائد في وقت مبكر من الصباح ودائمًا وفقًا للقواعد. في بعض المناطق، يمكنك أيضًا الذهاب للصيد في الليل.

نغادر مبكرًا ونذهب إلى الغابة، إذا كنت محظوظًا بما يكفي للوصول قبل الصائدين الآخرين يمكنك العثور على الكمأة على الفور، وإلا فسيستغرق الأمر بضع ساعات قبل أن تجد بعض القطع الذهبية.

ثم بمجرد أن يتعرف الكلب على الكمأة، نبدأ في حفر الحفرة ونحاول بشكل طبيعي جعل الكلب يعمل بأقل قدر ممكن، وإلا فإنه يتعب.

الاستخراج عملية تبدو بسيطة، لكنها حساسة للغاية، عن طريق المجرفة الصغيرة دون الإصرار كثيرًا وتساعد نفسك ببديك، دون جعل الكلب «يخدش» كثيرًا مما قد يؤدي إلى كسر الكمأة؛ لذلك بمجرد عمل الحفرة يتم استخراج الكمأة بعناية شديدة، حيث يتم تقييم الكمأة المكسورة في السوق كخيار ثانٍ. ثم يتم إغلاق الحفرة بكفاءة دون السماح للمنافسين باكتشاف المكان وثم العودة للبحث في الغابة.

**يعتمد البحث عن الكمأة والمكان الذي يجب أن تذهب إليه «التقريب» على عدة عوامل.**

يتطلب الأمر خبرة، بناءً على مجموعة الأيام السابقة واستناداً إلى مراحل القمر. المكان الذي أعطى بالفعل الكمأة المصحوبة سابقًا بالمرحلة القمرية الجيدة هو بالتأكيد مكان يجب مراقبته لأنه مكان يعني أن الكمأة في ذلك العام لها تكاثر جيد وبالتالي من الممكن العثور على آخرين.

وبعد ذلك عليك تقييم المنطقة التي هطلت فيها امطار أكثر أو أقل؛ ثم تدخل عوامل أخرى مثل قدرة الصائد على البحث عن المكان المناسب. كما أن القيمة البيئية وسلامة الغابة مهمة للغاية.

تعد سلامة الغابة أمرًا أساسيًا لأننا إذا وجدنا غابة مدمرة بها نباتات ساقطة أو موبوءة بأشجار العليق فرمبا لن نجد أي شيء. نحن بحاجة إلى غابة جميلة ونظيفة ومعتنى بها جيدًا وبطبيعة الحال أيضًا غابة تحتاج إلى تجديد نفسها بنباتات فطرية جديدة.

إن الصائد الذي يحترم الغابة ويزرع النباتات يكون من اليقين من أنه في كثير منها سوف يجد بالتأكيد بعض الكمأة في المستقبل.

إن شعور التقاط قطعة صلبة من الكمأة هي دائمًا تجربة رائعة يجب أن يجربها ذلك الصائد الذي لديه شغف ويجعله سببًا للعيش. الصائد الحقيقي يعيش مع ومن أجل الكمأة. أحيانًا يجد كتلة صلبة جميلة ويبقى بضع دقائق ينظر فيها ليرى العجائب التي يمكن العثور عليها.

يعتبر دور الكلب في صيد الكمأة أمرا أساسيا، حتى لو احتل مرتبة ثانوية في بعض الأحيان، فمن الأهمية بمكان أن يكون



Cerca & cavatura del tartufo

### البحث عن الأخطاء والإنهاء

## III

لديك كلب جيد. هناك كلاب أصغر سنا وأكثر عاطفية وكلاب أقل عاطفية وأكثر خجلًا وأخرى أقل خجلًا، لكن يجب ألا يكون كلب الكمأة ممثلًا جدًا.

أنت بحاجة إلى كلب هادئ يبقى قريبًا من صاحبه.

لست بحاجة إلى كلب يركض بعيدًا مثل كلاب الصيد، طالما أنه يتحرك في نطاق ٥١ أو ٥٢ مترًا، فأنت بحاجة إلى كلب صغير هادئ. ثم ينضج الكلب بمرور الوقت. عندما يشم الكلب رائحة الكمأة المكتشفة يجب ألا يكسرها وهذا أمر مهم للغاية.

يجب أن يكون الشعور بين الكلب والصائد مطلقًا. يجب أن يتفهما من خلال النظرات، دون مناداته، وأحيانًا تكون الإيماءة، والنظرة كافية، وهو يفهم ما يجب عليه فعله. ولكن هنا نتحدث عن الصائدين الحقيقيين. ثم هناك الصائدون العرضيون الذين يمكن سماعهم وهم يصرخون من على بعد أميال: فالصائد الحقيقي لا يحتاج إلى استدعاء الكلب أو توبيخه.

**هناك العديد من سلالات كلاب الكمأة** العديد من الكلاب تكون مهجنة وهي نتيجة للجمع بين أنواع أكثر قوة. نظرًا لأن العمل هو عمل شاق، سواء في وسط الماء أو في خضم الطقس السيئ والبرد، فإن التهجين أكثر مقاومة من وجهة النظر هذه؛ عادةً ما يتم تهجين النوع براكو وبوينتر أو حتى براكو مع دراهاثر، والذي أعطى مؤخرًا نتائج ممتازة. دراهاثر هو كلب حنون، جيد، سهل الانقياد وفي نفس الوقت باحث ممتاز، ليس عداءًا ولكنه باحث ممتاز يمكنه تغطية اليوم بأكمله.

أنت بحاجة إلى كلب يتمتع بقوة ممتازة، لأن المحترفين الحقيقيين يبحثون عن الكمأة من الساعة ٥ صباحًا حتى ٥ مساءً.

**يعتبر البحث عن الكمأة واستخراجها ممارسة ثقافية** يجب أن تنتقل أيضًا إلى الأجيال القادمة. إن الأحاسيس والعواطف التي يشعر بها المرء عند القيام بهذا النوع من البحث تستحق أكثر من الحصاد الذي تم العثور عليه والذي له أيضًا قيمة كبيرة. يمكن أن يصل سعر الكمأة البيضاء في أصعب المواسم أكثر من ٥٠٠,٦ يورو للكيلو!

تعتبر الكمأة البيضاء ملك الكمأة، لكن الكمأة الأخرى تلعب أيضًا دورها في تذوق الطعام، عندما يتم طهيها بالطريقة المناسبة، ويمكنها تكوين قوائم كاملة من المقبلات إلى الحلويات، مع اختلافات مختلفة جدًا من الروائح والأذواق. يمكن العثور على الكمأة البيضاء في غضون ثلاثة أشهر تقريبًا، ولكن لدينا الكمأة الطازجة على مدار السنة مع الأنواع الأخرى من الدرنة.

**أولئك الذين يرغبون في تناول الكمأة الطازجة يمكنهم العثور على كتلة صلبة مختلفة في أي وقت من السنة.**

يتم حصاد الكمأة البيضاء المعروفة بشهر مارس في الفترة من فبراير إلى أبريل، أما الكمأة الصيفية السوداء طوال فصل الصيف، ثم الكمأة البيضاء الذهبية الثمين من أكتوبر إلى منتصف يناير. بعد ذلك بدءًا من الأول من ديسمبر تبدأ مجموعة الكمأة السوداء الثمين، لتستمر مع الأنواع العنابي والكمأة الأسود الناعم وفطر الدرن برائحة المسك المهدبين. وكلها أنواع من الكمأة السوداء التي يمكننا العثور عليها حتى نهاية فبراير، في مجموعة تغطي عمليًا طوال العام.





Cerca & cavatura del tartufo

### トリュフの検索と終了

## III

イタリアでのトリュフの狩猟と抽出。伝統的な知識と慣行は、最近ユネスコによって保護された人類の無形遺産になりました。トリュフハンター、トリュフハンティングとトリュフ抽出の知識と実践者のコミュニティは、この認識を得るための基本的なリンクでした。

トリュフの狩猟と抽出の慣行は、世界と同じくらい古いものですが、この慣習が常に自然への愛の偉大なジェスチャーであり続けているにもかかわらず、近年の変化は目覚ましいものがあります。

昔はたくさんのトリュフがありました。トリュフは農場の庭でも見つかると、田舎の子供たちも父親と一緒にトリュフを探しに出かけました。

「トリュフに行く」ことも常にお金を稼ぐ方法でした。多くのトリュフがあり、大都市ではトリュフはその価値と美食の深さで知られているため、イタリア北部、ミラノ、トリノで一般的に販売されていました。昔は白トリュフしか売っていませんでした。

子供たちはすでに7歳で、父親と一緒に最初の外出を始め、その後、一人で出かけました。トリュフ次から次へとトリュフハンターの情熱は日ごとに大きくなり、その情熱は非常に強いので、採石場が森に入れないことが起こると、彼は明らかに混乱したように感じます。

真のトリュフハンターは、時折の採石業者とは一線を画す、尊敬の精神によって活気づけられなければなりません。

残念なことに、一部のトリュフハンターは常に規則を尊重していないため、下草や植物の根を台無しにする危険があります。一方、真のトリュフハンターは、今日収集できるトリュフだけでなく、明日のことも考えている人です。

熟していないトリュフを手に入れるのは間違っています。

トリュフが熟していないときは、決してトリュフの敷地を荒廃させないでください。ほとんど元に戻せない損傷が生じます。

一方で、熟したトリュフを採取することで、将来のためにも保存されます。真のトリュフハンターは、明日のことも考える人です。

トリュフハンターの典型的な一日は、ルールを守りながら朝早くから始まります。一部の地域では、夜に狩りに行くこともできます。

私たちは早く出発して森に行きます。運が良ければ、他のトリュフハンターよりも先にトリュフを見つけることができます。それ以外の場合は、ナゲットを見つけるのに数時間かかります。

犬がトリュフを見つけたら、穴を掘り始めます。犬が疲れてしまうので、できるだけ働かないように自然に試みます。

抽出は単純に見える操作ですが、非常にデリケートです。スピードを使って、主張しすぎずに掘り、手で自分を助けます。そのため、市場に出回っている割れたトリュフは第二の選択肢として評価されるため、穴が開いたら、非常に慎重にトリュフを抽出します。次に、ライバルにその場所を発見させずに賢く穴を塞ぎ、森の中を見に戻ります。

トリュフの検索と「掘る」場所は、多くの要因に依存します。

前日の収集と月の満ち欠けに基づいて、経験を積む必要があります。以前に月齢の良いトリュフを与えたことのある場所は、その年のトリュフが良好に再生産され、他のトリュフを見つけることができることを意味する場所であるため、確かに管理しておくべき場所です。

そして、雨が多かった地域と少なかった地域を評価する必要があります。次に、ハンターが適切な場所を見つける能力など、他の要因が影響します。環境価値、森林の完全性は非常に重要です。

## III

Cerca & cavatura del tartufo

### トリュフの検索と終了



## III

森林の完全性は基本的なことです。なぜなら、植物が倒れたり、イバラが蔓延している荒廃した森林を見つけた場合、おそらく何も見つからないからです。私たちは美しく、きれいで、手入れの行き届いた木材を必要としています。もちろん、新しい菌根植物で再生する必要がある木材も必要です。

森を尊重し、植物を植えるトリュフハンターは、将来トリュフを採ることができると確信しています。

トリュフの素敵なナゲットを集めるスリルは、情熱を持ち、それを生きる理由にしているトリュフハンターにとって、常に素晴らしい経験です。真のトリュフハンターは、トリュフのために、トリュフとともに生きています。時々、彼は素敵なナゲットを見つけ、数分間滞在してそれを見て、発見できる驚異を確認します。

トリュフを探す犬の役割は基本的なものであり、たとえ後回しにされても、良い犬を飼うことが重要です。若くて感情的な犬と、感情的でなく、恥ずかしがり屋で恥ずかしがり屋でない犬がいますが、トリュフ犬は熱狂しすぎてはいけません。

飼い主の近くにいたる静かな犬が必要です。

猟犬のように遠くを走る犬はいらない。その後、犬は時間の経過とともに改善します。犬が発見したトリュフを嗅ぐとき、それを壊してはならず、これは非常に重要なことです。

犬と採石業者の間の感情は絶対的なものでなければなりません。彼らは彼を呼ぶことなく、時には身振りや、一見で十分であり、彼は自分が何をしなければならないかを理解しています。しかし、ここでは本当の採石業者について話しています。それから、何マイルも離れたところから彼らが叫ぶのを聞く採石業者が時折います。本物のトリュフハンターは、犬を呼んだり、叱ったりする必要はほとんどありません。

トリュフ犬には多くの特定の品種があります。多くの犬はメスティーツであり、はるかに丈夫な交配の結果です。海の真ん中でも、悪天候や寒さの最中でも、作業は非常に困難で荒い作業であるため、この観点から見ると、横断はより抵抗力があります。通常、ハウンドとポインターのクロス、またはハウンドとドラザールのクロスでさえ、最近優れた結果をもたらしています。ドラタール犬は非常に愛情深く従順な犬で、短距離走者ではなく優れた探求者であり、一日を過ごすことができます。

真のプロは朝5時から夕方5時までトリュフを探しに行くので、丈夫な犬が必要です。

トリュフの狩猟と抽出は、後世にも受け継がなければならない文化的慣習です。この種の調査を行うときに感じる感覚や感情は、発見された収穫よりも価値があり、これもかなりの価値があります。最も困難な時期の白トリュフは、1キロあたり6,000ユーロ以上の価格になることもあります。

白トリュフであるマグナトゥム・ピコはトリュフの王様ですが、他のトリュフも独自の美食の役割を果たし、適切な方法で調理され、前菜からデザートまで、非常に異なる香りや味のバリエーションでメニュー全体を構成できます。Magnatum Picoは約3か月のスパンで見つけることができますが、Tuberの他の種と一緒に一年中新鮮なトリュフを提供しています。

新鮮なトリュフを食べたい人は、いつでも別のナゲットを見つけることができます。

良質のピアンケット トリュフは2月から4月にかけて収穫され、夏の間は快適で用途の広いスコルツォーネとなり、10月から1月中旬にかけて素晴らしいマグナタムに達します。その後、12月1日から貴重な黒トリュフの収集が始まり、丁寧なUncinatum、Macrosporium、Brumaleに続きます。年。



### III

N.	Vocabolo - Word 单词 - كلمة - 語	Definizione - Definition 定义 - تعريف - 意味
6	Addestramento con il cane da tartufo	Attività con cui il cercatore allena il cane alla ricerca del tartufo. L'allenamento è mirato a riconoscere l'odore del tartufo, a scavare dove si trova il tartufo e a farlo allontanare una volta scoperto per non danneggiarlo.
6EN	Training with the truffle dog	Activity with which the seeker trains the dog in search of truffles. The training is aimed at recognizing the smell of the truffle, digging where the truffle is and making it move away once discovered so as not to damage it.
6CHIN	与松露犬一起训练	搜寻者训练狗寻找松露的活动。培训的目的是识别松露的气味，挖掘松露所在的位置，并一旦狗挖出松露就教它走开，以免损坏松露。
6ARA	تدريب مع كلب الكمأة	نشاط يقوم به الباحث بتدريب الكلب على البحث عن الكمأة. يهدف التدريب إلى التعرف على رائحة الكمأة، وحفر مكان الكمأة وإبعادها بمجرد اكتشافها حتى لا يتم إتلافها.
6JAP	トリュフドッグとのトレーニング	探求者がトリュフを探すために犬を訓練する活動。トリュフの匂いを察知し、トリュフのいる場所を掘り、見つけたらトリュフを傷つけないように遠ざける訓練です。
7	Addestratore di cani da tartufo	Professionista nell'allevare, selezionare e formare i cani da tartufo alla cerca e alla cavatura del tartufo.
7EN	Truffle dog trainer	Professional in breeding, selecting and training truffle dogs for truffle hunting and quarrying.
7CHIN	松露训犬师	专业从事松露犬的繁育、挑选和训练，以教它们搜寻和采挖松露。
7ARA	مدرب كلب الكمأة	متخصص في تربية واختيار وتدريب كلاب الكمأة على البحث عن الكمأة.
7JAP	トリュフドッグトレーナー	トリュフの狩猟と採石のためのトリュフ犬の繁殖、選択、訓練の専門家。
34	Beagle	Razza di cane, originariamente da caccia ora divenuto da compagnia. E' il famoso Snoopy dei Peanuts. È usato nella cerca del tartufo.
34EN	Beagle (english beagle)	Dog breed, originally hunting now become a companion. It is the famous Snoopy of the Peanuts. It is used in the search for truffles.
34CHIN	小猎犬	狗的一个品种，以前是猎犬，如今作为伴生狗。它就是著名的《花生漫画》的史努比。它用于寻找松露。
34ARA	بيجل	نوع من الكلاب أصلاً مخصص للصيد والآن أصبح للرفقة. إنه سنوبي دي بينوتس الشهير. ويتم استخدامه في البحث عن الكمأة.
34JAP	ビーグル	犬種はもともと狩猟犬で、今では相棒になっています。彼はピーナッツの有名なスヌーピーです。トリュフの検索に使用されます。



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريوفو的检索と終了

### III

43	<b>Bracco</b>	Razza di cane da caccia molto utilizzata per la cerca del tartufo. Incrociato con il Pointer, da vita ad un animale tra i più abili nella cerca del tartufo.
43EN	<b>Hound (english pointer)</b>	Hunting dog breed widely used for truffle hunting. Crossed with the Pointer, it gives life to one of the most skilled animals in the search for truffles.
43CHIN	猎犬	广泛用于松露搜寻的猎犬品种。与Pointer杂交的话，它为寻找松露的最熟练的动物之一赋予了生命。
43ARA	كلب الصيد	سلالة كلاب الصيد تستخدم على نطاق واسع لصيد الكمأة. يتم تهجينها مع نوع بويتنر، فهي ينتج عنها واحد من أكثر الحيوانات مهارة في البحث عن الكمأة.
43JAP	ハウンド (英語のポインター)	トリュフ狩りに広く使われる狩猟犬。ポインターと交配すると、トリュフを探す最も熟練した動物の1つに命が吹き込まれます。
44	<b>Breton (Épagneul Breton)</b>	Razza di cane utilizzata per la cerca del tartufo. Animale molto intelligente che si adatta all'addestramento ha necessità di muoversi molto per la sua vivacità. È una razza molto affidabile.
44EN	<b>Breton (Breton Spaniel)</b>	Dog breed used for truffle hunting. Very intelligent animal that adapts to training, it needs to move a lot for its liveliness. It is a very reliable breed.
44CHIN	布列塔尼猎犬 (Breton Spaniel)	用于松露搜寻的猎犬品种。是非常聪明的、很会适应训练、非常活泼（常常需要移动）的动物。它是一个非常可靠的品种。
44ARA	بريتون (بريتون سبانييل)	سلالة الكلاب المستخدمة في صيد الكمأة: حيوان ذكي جدًا يتكيف مع التدريب، يحتاج إلى التحرك كثيرًا لحيويته. إنها سلالة موثوقة للغاية.
44JAP	ブレトン(ブレトンスパニエル)	トリュフ狩りに使われる犬種。訓練に順応する非常に知的な動物で、生き生きとさせるにはたくさん動く必要があります。とても信頼できる品種です。
45	<b>Bugie</b>	Il cavatore spesso si vanta di aver trovato tartufi che non ha mai trovato, solo per pavoneggiarsi di fronte ai competitor.
45EN	<b>Lies</b>	The truffle hunter often boasts of having found truffles he has never found, only to strut in front of competitors.
45CHIN	谎言	松露搜寻者经常会吹嘘自己找到了从未找到过的松露，只是为了在竞争对手面前昂首阔步而已。
45ARA	الأكاذيب	غالبًا ما يفخر صائد الكمأة بأنه عثر على كمأة لم يعثر عليه من قبل فقط ليتبخر بها أمام المنافسين.
45JAP	うそ	トリュフハンターは、見たことのないトリュフを見つけたと自慢することがよくあります。
46	<b>Buttata</b>	Termine del folklore che indica la produzione improvvisa di tartufo dopo le piogge e la fase lunare giusta. È il momento atteso dai cavaatori!



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريوفو的检索と終了

### III

46EN	<b>Thrown</b>	Term of popular tradition that indicates the sudden production of truffles after the rains and the right moon phase. It is the moment awaited by the truffle hunters!
46CHIN	<b>Buttata (抛出的意思)</b>	属于民间传统的词语，表示在雨天后、在正确的月相之情况下突然生产了松露的意思。这是松露搜寻者热烈期待的时刻！
46ARA	لقاء	مصطلح من التقليد الشعبي يشير إلى الإنتاج المفاجئ للكمأة بعد هطول الأمطار ومرحلة القمر الصحيحة. إنها اللحظة التي ينتظرها صيادو الكمأة!
46JAP	投げた	雨が降った後のトリュフの突然の生産と右の月の満ち欠けを示す、人気のある伝統的な用語。トリュフハンター待望の瞬間です！
48	<b>Calendario di raccolta</b>	Indicazione dei periodi dell'anno in cui è consentita la raccolta del tartufo. In Italia ogni tartufo ha un proprio calendario di raccolta che varia da regione a regione.
48EN	<b>Truffle harvest calendar</b>	Indication of the periods of the year in which harvesting of truffles is allowed. In Italy, each truffle has its own collection calendar which varies from region to region.
48CHIN	松露采集日历	指示一年中允许采集松露的那些时期。在意大利，每种松露都有自己的采集日历，因地区而异。
48ARA	تقويم حصاد الكمأة	بيان فترات السنة التي يُسمح فيها بحصاد الكمأة. في إيطاليا، لكل كمأة تقويمها الخاص بالحصاد والذي يختلف من منطقة إلى أخرى.
48JAP	トリュフ収穫カレンダー	トリュフの収穫が許可されている年の期間の表示。イタリアでは、各トリュフには地域ごとに異なる独自の収集カレンダーがあります。
52	<b>Cane da tartufo</b>	Cane con notevole fiuto e resistenza che viene addestrato alla cerca del tartufo. Ci sono razze particolarmente vocate alla cerca del tartufo, ma spesso anche cani non di razza ottengono risultati eccezionali nella cerca.
52EN	<b>Truffle dog</b>	Dog with remarkable flair and stamina that is trained to search for truffles. There are breeds particularly suited to the search for truffles, but often even non-purebred dogs obtain exceptional results in the search.
52CHIN	松露狗	具有非凡的嗅觉和耐力的狗，经过训练可以寻找松露。有些品种特别适合去寻找松露，但通常非纯种狗也会在搜索中获得出色的结果。
52ARA	كلب الكمأة	الكلب ذو حاسة الشم القوية والقدرة على التحمل يتم تدريبه على البحث عن الكمأة. هناك سلالات مناسبة بشكل خاص للبحث عن الكمأة، ولكن غالبًا حتى الكلاب العادية تحصل على نتائج استثنائية في البحث.



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

52JAP	トリュフドッグ	トリュフを探すように訓練された、卓越した才能とスタミナを持つ犬。トリュフの検索に特に適した品種がありますが、多くの場合、純血種ではない犬でも例外的な結果が得られます。
58	<b>Cavatore</b>	Colui che trova il tartufo nel terreno e lo cava. E' sinonimo di Tartufaio. È il primo anello della filiera del tartufo che innesca poi la figura del commerciante e del ristoratore. Questo nome è molto usato nel Centro Italia.
58EN	<b>Truffle hunter</b>	He who finds the truffle in the ground and digs it out. It is synonymous with "Tartufaio". It is the first link in the truffle supply chain which then triggers the figure of the merchant and restaurateur. This name is widely used in Central Italy
58CHIN	松露采集者 (Cavatore)	在土地里找到松露并把它挖出来的人。它是“Tartufaio”的同义词。它是松露供应链中的第一个环节，第二环节是商人和餐馆老板。这个名称在意大利中部被广泛使用。
58ARA	صائد الكمأة	الشخص الذي وجد الكمأة في الأرض وحفرها. إنه الرابط الأول في سلسلة إمداد الكمأة الذي يؤدي بعد ذلك إلى ظهور شخصية التاجر وصاحب المطعم. يستخدم هذا الاسم على نطاق واسع في وسط إيطاليا.
58JAP		地中からトリュフを見つけて掘り出す者。「タルトゥファイオ」の代名詞です。それはトリュフのサプライチェーンの最初のリンクであり、商人やレストラン経営者の姿を引き起こします。この名前はイタリア中部で広く使われています
59	<b>Cavatura del Tartufo</b>	Azione del cavatore che con l'aiuto del cane che ha cercato e trovato il tartufo, lo cava e lo porta alla luce. Nel 2021 la cerca e la cavatura del tartufo è stata insignita di Patrimonio immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO.
59EN	<b>truffle extraction</b>	Action of the truffle hunter who, with the help of the dog who searched for and found the truffle, quarries it and brings it to light. In 2021, truffle hunting and extraction in Italy was awarded an Intangible Heritage of Humanity by UNESCO.
59CHIN	松露采挖	由松露采集者进行的动作。在寻找并找到了松露的狗的帮助下，采集者会将其挖出来。2021年，意大利的松露搜寻和采挖被联合国教科文组织列入人类非物质文化遗产名录。
59ARA	استخراج الكمأة	عمل صائد الكمأة الذي يقوم، بمساعدة الكلب الذي بحث عن الكمأة ووجدها، باستخراجها وإبرازها للضوء. في عام ٢٠٢١، حصل صيد الكمأة واستخراجها في إيطاليا على الاعتراف بالتراث غير المادي للبشرية من قبل اليونسكو.



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

59JAP	トリュフ抽出	トリュフを探して見つけた犬の助けを借りて、トリュフを切り出して明るみに出すトリュフハンターの行動。2021年、イタリアでのトリュフの狩猟と抽出は、ユネスコの無形遺産に登録されました。
61	<b>Cerca</b>	Azione svolta dal cane che con l'aiuto del cavatore ricerca il tartufo sottoterra. Nel 2021 la cerca e la cavatura del tartufo è stata insignita di Patrimonio immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO.
61EN	<b>Truffle hunting</b>	Action carried out by the dog who, with the help of the truffle hunter, searches for the truffle underground. In 2021, truffle hunting and extraction in Italy was awarded an Intangible Heritage of Humanity by UNESCO.
61CHIN	松露搜寻	由松露狗进行的动作。在采集者的帮助下，它在地下寻找松露。2021年，意大利的松露搜寻和采挖被联合国教科文组织列入人类非物质文化遗产名录。
61ARA	صيد الكمأة	إجراء يقوم به الكلب الذي يبحث بمساعدة صائد الكمأة عن الكمأة تحت الأرض. في عام ٢٠٢١، حصل صيد الكمأة واستخراجها في إيطاليا على الاعتراف بالتراث غير المادي للبشرية من قبل اليونسكو.
61JAP	トリュフ狩り	トリュフハンターの助けを借りて地下でトリュフを探す犬の行動。2021年、イタリアでのトリュフの狩猟と抽出は、ユネスコの無形遺産に登録されました。
67	<b>Cocker Spaniel</b>	Razza di cane da caccia, nel tempo divenuto cane da compagnia, usato nella cerca del tartufo.
67EN	<b>English Cocker Spaniel</b>	Breed of hunting dog, which over time became a companion dog, used in the search for truffles.
67CHIN	英国可卡犬	猎犬的一个品种，随着时间的推移成为了也用于寻找松露的伴生犬。
67ARA	كوكير سبانيل	سلالة كلب الصيد الذي أصبح كلباً للرفقة بمرور الوقت ويستخدم في البحث عن الكمأة.
67JAP	イングリッシュ・コッカ ー・スパニエル	トリュフを探すのに使われる狩猟犬の品種で、やがてコンパニオン・ドッグになりました。
69	<b>Commissione di degustazione</b>	Commissione composta da esperti del tartufo che si riuniscono per dare una valutazione sensoriale ai tartufi o ai lotti di tartufo.
69EN	<b>Tasting commission</b>	Commission composed of truffle experts who meet to give a sensory evaluation to truffles or lots of truffles.
69CHIN	品尝委员会	由松露专家组成的委员会，他们开会是为了对一种或一批松露进行感官评估。
69ARA	لجنة التذوق	لجنة مكونة من خبراء الكمأة الذين يجتمعون لإجراء تقييم حسي للكمأة أو الكثير من الكمأة.



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريفوف的搜索と終了

### III

69JAP	テイスティングコミッション	トリュフまたは大量のトリュフを官能評価するために集まるトリュフの専門家で構成される委員会。
84	Custode del bosco	Ruolo che svolge professionalmente l'esperto cavatore, che consiste nel fornire anche visite guidate ai turisti.
84EN	Forest keeper	Role that the expert truffle hunter plays professionally, which also consists in providing guided tours to tourists.
84CHIN	树林守护者	专家松露采集者专业从事的一份工作，其中还包括为游客提供导游服务。
84ARA	حارس الغابة	الدور الذي يلعبه صياد الكمأة الخبير بشكل احترافي، والذي يتمثل أيضًا في توفير جولات إرشادية للسياح.
84JAP	森の番人	プロのトリュフハンターが果たす役割は、観光客にガイド付きツアーを提供することでもあります。
86	Depistaggio	Azione del tartufo che cerca di sviare e mettere fuori pista gli altri cavaatori rispetto al luogo da lui conosciuto dove si trovano i tartufi.
86EN	Misdirection	Action of the truffle hunter who tries to mislead and put other hunters off the track with respect to the place he knows where the truffles are found.
86CHIN	误导	松露采集者的行为，试图误导其他采集者并让他们远离于他认识的松露地点。
86ARA	التضليل	عمل صائد الكمأة الذي يحاول تضليل الصيادين الآخرين وإبعادهم عن المسار فيما يتعلق بالمكان الذي يعرفه حيث توجد الكمأة.
86JAP	ミスディレクション	トリュフがどこで見つかるかを知っている場所に関して、他のハンターを誤解させて軌道から外そうとするトリュフハンターの行動。
90	Diario del cavatore	L'esperto cavatore ha il proprio diario. Ci scrive il giro che fa ogni mattina, quello fatto il pomeriggio e il tartufo che ha trovato. È un metodo di regolazione per i giorni a venire e per regolarsi poi nel tempo e negli anni e andare a ricercare i punti dove è stato trovato il tartufo più bello e dove quello più piccolo.
90EN	Truffle hunter's diary	The expert truffle hunter has his own diary. He writes the tour he does every morning, the one he did in the afternoon and the truffle he found. It is a method of adjustment for the days to come and to then adjust over time and over the years and go and look for the points where the most beautiful truffle was found and where the smallest one.
90CHIN	松露采集者日记	专家松露采集者有他自己的日记。日记里他会记下他每天早上走过的路线，下午走过的路线和他所找到的松露。这是一种安排未来日子的方法，然后随着时间的推移和多年来的调整，可以再次去检查最美丽松露发现的地方和最小的松露发现的地方。



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريفوف的搜索と終了

### III

90ARA	يوميات صائد الكمأة	صائد الكمأة الخبير لديه مذكراته الخاصة. يكتب الجولة التي يقوم بها كل صباح، تلك التي يقوم بها في فترة ما بعد الظهر والكمأة التي يعثر عليها. إنها طريقة ضبط للأيام القادمة ثم ضبطها بمرور الوقت وعلى مر السنين والذهاب والبحث عن النقاط التي تم العثور فيها على أجمل كمأة وأين تم العثور على أصغرها.
90JAP	トリュフハンターの日記	エキスパートのトリュフハンターは、自分の日記を持っています。彼は毎朝行ったツアー、午後に行ったツアー、見つけたトリュフを書いています。それは日々の調整であり、時間と年月をかけて調整し、最も美しいトリュフが見つかったポイントと最小のトリュフが見つかったポイントを探しに行きます。
94	Dispetti tra cavatori	La rivalità tra cavaatori è molto forte e non di rado si concretizza in dispetti e comportamenti sleali, che nei casi più gravi, per fortuna rari, può arrivare a vere e proprie forme di sabotaggio.
94EN	Spite between truffle hunters	The rivalry between truffle hunters is very strong and often takes the form of spite and unfair behavior, which in the most serious cases, fortunately rare, can lead to real forms of sabotage.
94CHIN	松露采集者互相制造的麻烦	采集者之间的竞争非常激烈，通常采取恶意和不公平行为的形式。在最严重的情况下——幸运的是这种情况很少见——可能导致真正形式的破坏活动。
94ARA	نكايه بين صيادي الكمأة	إن التنافس بين الصيادين قوي للغاية وغالبًا ما يأخذ شكل سلوك حققد وغير عادل، والذي يمكن أن يؤدي في أخطر الحالات، لحسن الحظ، إلى أشكال حقيقية من التخريب.
94JAP	トリュフハンター同士の悪口	採石業者間の競争は非常に強く、悪意や不当な行動の形をとることが多く、幸いなことにまれな最も深刻なケースでは、実際の妨害行為につながる可能性があります。
102	Fascetta di garanzia di qualità	Fascetta numerata di garanzia che il Centro studi del tartufo di Alba attribuisce alle pepite di tartufo d'Alba che vengono valutate dai giudici sensoriali.
102EN	Quality guarantee band	Numbered band that the Alba Truffle Study Center attributes to the Alba truffles which are evaluated by the sensory judges.
102CHIN	质量保证带	阿尔巴松露研究所赋予经过感官评估的阿尔巴松露的带有编号的一个保证带。
102ARA	رابط ضمان الجودة	الرابط المرقم الذي ينسبه مركز دراسة الكمأة ألبا إلى كمأة ألبا التي يتم تقييمها من قبل الحكام الحسيين.
102JAP	品質保証帯	アルバトリュフ研究センターが、官能審査員によって評価されるアルバトリュフに帰属する番号付きバンド。



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

108	<b>Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba</b>	È la fiera del Tartufo più famosa al mondo. Nata nel 1929 su iniziativa di Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba che ha reso il tartufo bianco famoso nel mondo, si svolge ogni anno in autunno nella città di Alba.
108EN	<b>International Alba White Truffle Fair</b>	It is the most famous truffle fair in the world. Founded in 1929 on the initiative of Giacomo Morra, hotelier and restaurateur from Alba who made the white truffle famous in the world, it takes place every autumn in the city of Alba.
108CHIN	国际阿尔巴白松露博览会	这是世界上最著名的松露博览会，是于1929年由来自阿尔巴市的酒店经营者和餐馆老板贾科莫·莫拉 (Giacomo Morra) 成立的。贾科莫·莫拉使白松露闻名于世。博览会是每年秋天时在阿尔巴市举行的。
108ARA	معرض ألبا الدولي للكمامة البيضاء	إنه أشهر معرض للكمامة في العالم. تأسست في عام ١٩٢٩ بمبادرة من جاكومو موراء، صاحب فندق وصاحب مطعم من ألبا الذي جعل الكمامة الأبيض مشهوراً في العالم، يقام كل خريف في مدينة ألبا.
108JAP	国際アルバ白トリュフフェア	世界で最も有名なトリュフフェアです。白トリュフを世界的に有名にしたアルバ出身のホテル経営者兼レストラン経営者であるジャコモ・モッラの主導で1929年に設立され、毎年秋にアルバ市で開催されます。
121	<b>Gelosie</b>	Particolari condizioni che si creano tra tartufai nella competizione della cerca del tartufo. Generalmente la gelosia nasce tra i professionisti.
121EN	<b>Jealousies</b>	Particular conditions that are created between truffle hunters in the competition of the truffle search. Generally jealousy arises among professionals.
121CHIN	嫉妒	在松露搜索竞争中松露采集者之间创造的特殊情感状态。专业松露采集者之间通常会存在嫉妒。
121ARA	الغيرة	ظروف خاصة تنشأ بين صاندي الكمامة في منافسة البحث عن الكمامة. تنشأ الغيرة بشكل عام بين المهنيين.
121JAP	嫉妬	トリュフ探しの競争でトリュフハンターの間で作成される特定の条件。一般的に専門家間で嫉妬が生じます。
142	<b>Labrador retriever</b>	Razza di cane da caccia, esperta nuotatrice e docile. Molto usata nella cerca del tartufo.
142EN	<b>Labrador retriever</b>	Breed of hunting dog, expert swimmer and docile. Widely used in the search for truffles.
142CHIN	拉布拉多猎犬	猎犬的一个品种，游泳高手、很温顺的犬。广泛用于松露搜寻的猎犬品种。
142ARA	المكتشف لايردور	نوع من كلاب الصيد، سباح خبير وسهل الانقياد. يستخدم على نطاق واسع في البحث عن الكمامة.
142JAP	ラブラドル・レトリバー	狩猟犬の品種で、泳ぎが得意で従順です。トリュフの検索に広く使用されています。



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

143	<b>Lagotto Romagnolo</b>	Il Lagotto romagnolo è forse l'unica razza esistente al mondo specializzata nella ricerca del prezioso fungo, utilizzata da secoli per questo scopo. Ha un fiuto molto fine. Cane di taglia medio-piccola, facile da educare e molto legato al padrone.
143EN	<b>Lagotto Romagnolo</b>	The Lagotto from Romagna (Italian region) is perhaps the only breed in the world that specializes in the search for the precious mushroom, used for centuries for this purpose. He has a very fine nose. Small-medium sized dog, easy to educate and very attached to the owner.
143CHIN	<b>Lagotto Romagnolo (犬)</b>	来自罗马涅（意大利的一个地区）的Lagotto犬可能是世界上唯一一个专门用于寻找珍贵蘑菇的品种，几个世纪以来一直用于此目的。他的嗅觉非常发达。是中小型犬，易于教育，对主人非常依恋。
143ARA	لاجوتو رومانيولو	ربما يكون لاجوتو رومانيولو (المنطقة الإيطالية) هي السلالة الوحيدة في العالم التي تتخصص في البحث عن الفطر الثمين، المستخدم منذ قرون لهذا الغرض. لديه أنف جميل جدا. كلب صغير الحجم ومتوسط الحجم يسهل تعليمه ومرتبب جدا بالمالك.
143JAP	ラゴット ロマニョーロ	ロマーニャ（イタリアの地域）のラゴットは、何世紀にもわたってこの目的のために使用されてきた、貴重なキノコの検索を専門とする世界でおそらく唯一の品種です。彼はとても良い鼻をしています。中小型犬で、しつけがしやすく、飼い主への愛着が強い。
156	<b>Luna Calante</b>	La fase lunare tradizionalmente più favorevole per la maturazione e la cerca del tartufo, purché vi siano le condizioni di umidità corrette.
156EN	<b>Falling moon</b>	The lunar phase is traditionally more favorable for the search for truffles, as long as there are favorable humidity conditions.
156CHIN	残月	只要有利的湿度条件存在，残月是最适合寻找松露的月相。
156ARA	البر	تعتبر المرحلة القمرية تقليدياً أكثر ملاءمة للبحث عن الكمامة، طالما كانت هناك ظروف رطوبة مواتية.
156JAP	落ちる月	湿度条件が良好である限り、月の段階は伝統的にトリュフの検索に適しています。
157	<b>Luna Crescente</b>	Fase lunare favorevole alla maturazione del tartufo per via della maggiore presenza di luce lunare. Secondo la tradizione quindi il tartufo cresce e matura con la luna.
157EN	<b>Crescent moon</b>	Lunar phase not favorable for truffle hunting, except that rain fell during the waning moon phase.
157CHIN	新月	因为月光更明朗，所以新月有利于松露的成熟。按传统，只有在月光明朗的情况下松露才能生长和成熟。



Cerca &amp; cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريفوف的搜索と終了

## III

157ARA	الهلال	المرحلة القمرية موأتية لنضوج الكمأة بسبب وجود ضوء القمر بشكل أكبر. لذلك، وفقاً للتقاليد، تنمو الكمأة وتتضج مع القمر.
157JAP	三日月	月の満ち欠けはトリュフ狩りには不向きですが、月の満ち欠けの時期に雨が降りました。
159	Maiale da tartufo	Animale addestrato per la cerca al tartufo. La cerca con il maiale è stata abbandonata in Italia a vantaggio della cerca del cane, anche a causa dei danni che il maiale può provocare sul terreno durante la cerca.
159EN	Truffle pig	Trained animal for truffle hunting. The hunt with the pig was abandoned in Italy for the benefit of the hunt for the dog, also due to the damage that the pig can cause on the ground during the hunt.
159CHIN	松露猪	经过训练可以寻找松露的动物。在意大利松露猪渐渐被松露犬代替。这也是由于猪在采集过程中可能对地面造成破坏。
159ARA	خنزير الكمأة	حيوان مدرب على صيد الكمأة. تم التخلي عن الصيد عن طريق الخنزير في إيطاليا لصالح البحث من الكلب، وأيضاً بسبب الضرر الذي يمكن أن يسببه الخنزير على الأرض أثناء الصيد.
159JAP	トリュフ豚	トリュフ狩り用に訓練された動物。豚の狩猟は、狩猟中に豚が地面に与える可能性のある損傷のために、犬の狩猟のためにイタリアで放棄されました。
160	Mappatura	È una verifica e segnalazione dei terreni e boschi particolarmente atti alla produzione dei tartufi che vengono valutati da tecnici riconosciuti.
160EN	Mapping	It is a verification and reporting of the lands and woods particularly suitable for the production of truffles which are evaluated by recognized technicians.
160CHIN	地图的制作	这是对特别适合生产松露的土地和树林的验证和报告方法，地图由公认的技术人员进行评估。
160ARA	رسم الخرائط	إنه التحقق والإبلاغ عن الأراضي والأشجار المناسبة بشكل خاص لإنتاج الكمأة والتي يتم تقييمها من قبل فنيين معترف بهم.
160JAP	マッピング	トリュフの生産に特に適した土地と森の検証と報告であり、認定された技術者によって評価されます。
165	Mercato del tartufo	È quel particolare mercato che si svolge in molti comuni italiani nei periodi di raccolta delle varie tipologie di tartufo, generalmente nei periodi delle fiere nazionali più importanti dell'anno.
165EN	Truffle market	Particular market that takes place in many Italian municipalities during the harvesting periods of the various types of truffles, generally during the periods of the most important national fairs of the year.



Cerca &amp; cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | تريفوف的搜索と終了

## III

165CHIN	松露市场	在各种类型松露的采集期间，通常在一年中最重要的国家博览会举行的期间，在许多意大利城市举行的特定市场。
165ARA	سوق الكمأة	سوق خاص يقام في العديد من البلديات الإيطالية خلال فترات حصاد أنواع الكمأة المختلفة، بشكل عام خلال فترات أهم المعارض الوطنية في العام.
165JAP	トリュフ市場	多くのイタリアの自治体で、さまざまな種類のトリュフの収穫時期、一般的には1年で最も重要な全国見本市の時期に開催される特定の市場。
166	Meticcio	Cane molto utilizzato nella cerca del tartufo. È comunemente frutto di un incrocio tra le razze del bracco e del pointer, unendo la resistenza e il fiuto di entrambi.
166EN	half-breed dog	Dog widely used in the search for truffles. It is commonly the result of a cross between the breeds of the hound and the pointer, combining the resistance and the nose of both.
166CHIN	混种狗	一种广泛用于寻找松露的犬。它通常为猎犬品种和Pointer品种杂交的结果，结合了两者的强壮和嗅觉。
166ARA	تهجين	يستخدم الكلب على نطاق واسع في البحث عن الكمأة. عادة ما يكون نتيجة تهجين بين سلالات كلب براكو وبوينتير، والجمع بين المقاومة وحاسة الشم لكليهما.
166JAP	雜種犬	トリュフ探しに広く使われる犬。これは通常、ハウンドとポインターの品種間の交配の結果であり、両方の抵抗力と鼻が組み合わされています。
172	Movimenti falsi	Fingere di andare a cercare il tartufo da una parte per poi andare altrove per non farsi scoprire dal rivale.
172EN	False movements	Pretend to go looking for truffles on one side and then go elsewhere so as not to be discovered by the rival.
172CHIN	虚假动作	假装去一个方向寻找松露，然后偷偷地去另外一个方向，以免被对手发现。
172ARA	حركات كاذبة	تظاهر بالذهاب للبحث عن الكمأة من جانب ثم الذهاب إلى مكان آخر حتى لا يكتشفه المنافس
172JAP	偽の動き	一方ではトリュフを探しに行くふりをして、ライバルに発見されないように別の場所に行く
177	Numerino controllato	Numero progressivo che viene indicato all'interno della fascetta di garanzia del tartufo che viene assegnata nella fiera del tartufo d'Alba dal Centro nazionale studi di Alba.
177EN	Checked number	Progressive number that is indicated inside the truffle guarantee band that is assigned in the Alba truffle fair by the National Study Center of Alba.
177CHIN	检查号码	阿尔巴松露研究所赋予的保证带里面写着的检查号码。
177ARA	رقم التحقق	الرقم التدريجي المشار إليه داخل حزام ضمان الكمأة الذي تم تخصيصه في معرض ألبا للكمأة من قبل مركز الدراسات الوطني في ألبا.



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

177JAP	確認番号	الرقم التدرجي المشار إليه داخل شريط ضمان الكمأة الذي تم تخصيصه في معرض ألبا للكمأة من قبل مركز الدراسات الوطني في ألبا.
200	Pointer	Razza di cane da caccia di taglia media, molto fedele e versatile, ha un olfatto molto marcato con buona capacità di resistere alle distrazioni.
200EN	Pointer	Medium-sized hunting dog breed, very faithful and versatile, has a very marked sense of smell with a good ability to resist distractions.
200CHIN	Pointer犬	中型、非常忠实和有应变力的的一个猎犬品种，它具有非常明显的嗅觉和良好的抗干扰能力。
200ARA	بوينتر	سلالة من كلاب الصيد متوسطة الحجم، مخصصة للغاية ومتعددة الاستخدامات، لديها حاسة شم ملحوظة للغاية مع قدرة جيدة على مقاومة الانحرافات.
200JAP	ポインター	非常に忠実で用途の広い中型の狩猟犬の品種で、気を散らすものに抵抗する優れた能力を備えた非常に顕著な嗅覚を持っています。
201	Polpette avvelenate	Bocconi di carne appositamente avvelenati e sparsi in giro per il bosco, affinché vengano morsi dai cani di tartufai competitor. Per fortuna sono sempre più rare.
201EN	Poisoned meatballs	Bites of meat purposely poisoned and scattered around the woods, so that they can be bitten by the dogs of competing truffle hunters. Fortunately, they are increasingly rare.
201CHIN	有毒肉丸儿	肉类的小丸子。它们被故意毒化并散落在树林周围内，以便它们可以被竞争松露犬咬伤。幸运的是，它们越来越少了。
201ARA	قطع اللحم المسمومة	قطع من اللحم المسمم عمدًا وتنتشر حول الغابة، بحيث يمكن عضها من قبل كلاب صيادي الكمأة المتنافسين. لحسن الحظ، فهي نادرة بشكل متزايد.
201JAP	毒入りミートボール	故意に毒を盛って森の中にまき散らした一口の肉は、競合するトリュフハンターの犬に噛まれる可能性があります。幸いなことに、それらはますますまれになっています。
227	Setter	Razza di cane da caccia. Si presenta in più varietà: inglese, scozzese, irlandese. Cane molto adatto alla cerca del tartufo.
227EN	Setter	Breed of hunting dog. It comes in multiple varieties: English, Scottish, Irish. Dog very suitable for truffle hunting.
227CHIN	Setter犬	猎犬的一个品种。它有多品种：英国、苏格兰、爱尔兰的品种。这种狗非常适合松露搜寻。
227ARA	سيتر	سلالة كلب الصيد. وهي تأتي في أصناف متعددة: الإنجليزية، والاسكتلندية، والأيرلندية. الكلب مناسب جدًا لصيد الكمأة.
227JAP	セッター	狩猟犬の品種。英語、スコットランド語、アイルランド語など、複数の種類があります。トリュフ狩りに最適な犬。



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

243	Tartufaia	Terreno in cui i tartufi crescono spontaneamente o vengono coltivati. Può essere naturale, quando si destina a tartufaia una parte del bosco atta a produrre spontaneamente tartufo poiché si sono naturalmente create le condizioni per la nascita e la maturazione del prezioso fungo. Può essere artificiale se costituita da piante micorizzate dall'uomo. Si definisce tartufaia tabellata il terreno delimitato da apposite tabelle indicanti che la tartufaia è coltivata o controllata.
243EN	Truffle ground	Land where truffles grow spontaneously or are cultivated. It can be natural, when a part of the forest is destined to truffle land capable of spontaneously producing truffles since the conditions for the birth and maturation of the precious mushroom have naturally been created. It can be artificial if made up of man-made mycorrhized plants. Table truffle is defined as the land delimited by special tables indicating that the truffle is cultivated or controlled.
243CHIN	松露地	一片松露自发生长或被种植的土地。当树林的一部分因这种珍贵蘑菇的诞生和成熟的条件已经自然创造而指定为能够自发地生产松露的松露地的时候，那就是自然松露地。当松露地是由人造菌根植物组成的时候，那就是人造松露地。所谓 tartufaia tabellata（带表格的松露地的意思）为由特殊表格划定的土地，表明松露是种植或被人管理的。
243ARA	أرض الكمأة	الأرض التي تنمو فيها الكمأة بشكل تلقائي أو مزروعة. يمكن أن يكون ذلك طبيعيًا، عندما يكون جزء من الغابة موجهًا إلى الكمأة القادرة على إنتاج الكمأة تلقائيًا حيث تم إنشاء ظروف نشأة ونضوج الفطر الثمين بشكل طبيعي. ويمكن أن يكون صناعيًا إذا كان مكونًا من نباتات فطرية من صنع الإنسان. تعرف كمأة المائدة بأنها الأرض المحددة بجداول خاصة تشير إلى أن الكمأة مزروعة أو مسيطر عليها.
243JAP	トリュフグラウンド	トリュフが自生または栽培されている土地。貴重なキノコの誕生と成熟のための条件が自然に作成されているため、森の一部がトリュフを自然に生産できるトリュフの土地になるのは当然のことです。人工の菌根植物で構成されている場合、人工的なものになる可能性があります。テーブルトリュフは、トリュフが栽培または管理されていることを示す特別なテーブルで区切られた土地として定義されています。
244	Tartufaio (Trifulau, trifulin, tartufaro)	Colui che cerca i tartufi. È definito con vari sinonimi nei diversi dialetti italiani.
244EN	Truffle hunter	The one who looks for truffles. He is defined with various synonyms in the different Italian dialects. (Trifulau, trifulin, tartufaro)





Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

244CHIN	松露搜寻者	寻找松露的人。他被定义为不同意大利方言中的各种同义词。(比如Trifulau, trifulin, tartufaro)
244ARA	صائد الكمأة	الشخص الذي يبحث عن الكمأة. يتم تعريفه بمصادفات مختلفة في اللهجات الإيطالية المختلفة.
244JAP	トリュフハンター	トリュフを探す人。彼は、さまざまなイタリアの方言でさまざまな同義語で定義されています。(トリフラウ、トリフリン、タルトウファロ)
255	<b>Termolabilità</b>	Caratteristica per la quale determinate sostanze sono distrutte dal calore. I profumi più caratterizzanti del tartufo bianco sono composti solforati che conferiscono il caratteristico sentore di fieno e miele che però si volatilizza alla temperatura di 58° C. Per questo i tartufi bianchi non vanno cotti ma utilizzati crudi come condimento.
255EN	<b>Thermolability</b>	Characteristic by which certain substances are destroyed by heat. The most characteristic aromas of the white truffle are sulfur compounds that give the characteristic scent of hay and honey which, however, evaporates at a temperature of 58° C. This is why white truffles should not be cooked but used raw as a condiment.
255CHIN	热敏性	某些物质被热破坏的特性。白松露最具特色的香气是硫化物,其给松露干草和蜂蜜的独特香气。该香气在58°C的温度下将挥发。这就是为什么白松露不应该煮熟,而是生吃作为调味品的原料。
255ARA	القابلية للحرارة	السمة التي يتم من خلالها تدمير بعض المواد بالحرارة. أكثر الروائح المميزة للكمأة البيضاء هي مركبات الكبريت التي تعطي رائحة مميزة من التبين والعسل والتي, مع ذلك, تتبخر عند درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية. هذا هو السبب في عدم طهي الكمأة الأبيض ولكن يجب استخدامه نيئاً كتوابل.
255JAP	熱不安定性	特定の物質が熱によって破壊される特性。白トリュフの最も特徴的な香りは、干し草と蜂蜜の特徴的な香りを与える硫黄化合物ですが、58°Cの温度で蒸発します。そのため、白トリュフは加熱せず、生で調味料として使用する必要があります。
262	<b>Terzo quinto di luna</b>	Secondo la tradizione dei vecchi tartufai sarebbe il periodo migliore di ogni ciclo lunare, cioè da due giorni prima della luna piena a due giorni dopo, per la raccolta dei tartufi. Il termine discende da una tradizionale suddivisione del ciclo lunare di 27 giorni in cinque periodi di cinque giorni. Il terzo di essi, appunto il 'terzo quinto', era ritenuto, più per tradizione che per scienza, il più produttivo.



Cerca & cavatura del tartufo | Truffle hunting and extraction

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

262EN	<b>Third fifth of the moon</b>	According to the tradition of the old truffle hunters, it would be the best period of each lunar cycle, that is, from two days before the full moon to two days after, for the collection of truffles. The term descends from a traditional subdivision of the 27-day lunar cycle into five five-day periods. The third of them, precisely the 'third fifth', was considered, more by tradition than by science, the most productive.
262CHIN	凸月	根据老松露采集者的传统知识,这就是对松露采集最佳月相,即从满月前两天到后两天。该意大利词语(terzo quinto di luna, 意思就是月球的第三个五分之一)源于将27天的月球周期传统细分为五个5天的周期。它们中的第三个周期,即“第三个五分之一”,被传统而不是科学认为是最有生产力的。
262ARA	الخمس الثالث من القمر	وفقاً لتقليد صائدي الكمأة القدامى, ستكون أفضل فترة في كل دورة قمرية, أي من يومين قبل اكتمال القمر إلى يومين بعد ذلك, لجمع الكمأة. ينحدر المصطلح من التقسيم التقليدي للدورة القمرية التي تبلغ مدتها ٢٧ يوماً إلى خمس فترات مدتها خمسة أيام. والثالث منهم, وهو بالضبط "الخامس الثالث", اعتُبر, بالتقاليد أكثر منه بالعلم, الأكثر إنتاجية.
263	月の 3/5	古いトリュフハンターの伝統によれば、トリュフの収集には、各月の周期、つまり満月の2日前から2日後までが最適な時期でした。この用語は、27日間の月の周期を5つの5日間に分ける従来の細分化に由来します。それらの3分の1、正確には「サード 5分の1」は、科学よりも伝統によって、最も生産的であると考えられていました。
305	<b>Vanghino (vanghetto-vanghello- Vanghella)</b>	Strumento utilizzato per la cavatura del tartufo. Può avere forme diverse. In Italia la dimensione del vanghetto è fissata dalla legge per evitare di usare attrezzi di grandi dimensioni che rovinerebbero il terreno.
305EN	<b>Spade</b>	Tool used for truffle extraction. It can have different forms. In Italy the size of the spade is fixed by law to avoid using large tools that would ruin the ground.
305CHIN	小铲	用于采挖松露的工具。它可以有不同的形状。在意大利,小铲的大小是由法律规定的,以避免使用会破坏地面的大型工具。
305ARA	جروف	أداة تستخدم لاستخراج الكمأة. يمكن أن يكون لها أشكال مختلفة. في إيطاليا, يتم تحديد حجم الجروف بموجب القانون لتجنب استخدام الأدوات الكبيرة التي من شأنها تدمير الأرض.
305JAP	スペード	トリュフの抽出に使用されるツール。さまざまな形を持つことができます。イタリアでは、地面を傷つける大きな道具の使用を避けるために、法律でスペードのサイズが固定されています。



Cerca & cavatura del tartufo | *Truffle hunting and extraction*

松露搜索和退出 | البحث عن الأخطاء والإنهاء | トリュフの検索と終了

### III

310	Vimine	Ramo flessibile di alcune specie di salice ( <i>Salix alba</i> , <i>purpurea</i> , ecc.) privato della corteccia, che viene impiegato per vari lavori d'intreccio a carattere artigiano. I cestini di vimine sono i più usati per conservare i tartufi subito dopo la cavatura.
310EN	Wicker	Flexible branch of some species of willow ( <i>Salix alba</i> , <i>purpurea</i> , etc.) deprived of the bark, which is used for various craftsmanship works. Wicker baskets are the most used to store truffles immediately after their extraction.
310CHIN	柳条	一些柳树物种 (如 <i>Salix alba</i> 、 <i>purpurea</i> 等)的柔性、被剥去树皮的枝条, 用于各种工艺工匠编制作品。柳条篮子是最常用于在采集后立即储存松露的容器。
310ARA	الخوص	نوع مرن لبعض أنواع الصفصاف محروم من اللحاء والذي يستخدم في أعمال حرفية مختلفة. سلال الخوص هي الأكثر استخدامًا لتخزين الكمأة فور استخلاصها.
310JAP	ウィッカー	ヤナギの一部の種(ヤナギ、プルプレアなど)の樹皮を取り除いた柔軟な枝で、さまざまな工芸品に使用されます。枝編み細工品バスケットは、抽出直後のトリュフを保存するために最もよく使用されます。
314	Zappino (zappetto)	Strumento per la cavatura (raccolta) del tartufo, con un breve manico in legno e una lama larga in acciaio.
314EN	Hoe	Truffle extraction tool, with a short wooden handle and a wide steel blade.
314CHIN	小锄	松露采挖(采集)工具, 带有短木柄和宽钢刀片。
314ARA	مجرفة	أداة استخراج الكمأة، بمقبض خشبي قصير وشفرة فولاذية عريضة.
314JAP	鍬	短い木製のハンドルと幅の広い鋼の刃を備えたトリュフ抽出ツール。



## Valutazione del tartufo

*Evaluation of the truffle*

松露的评价

تقييم الحقيقة

トリュフの評価

### IV



## IV

Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle

松露的评价 | تقييم حلما ميقيت | تريفوف的评价

La valutazione del tartufo è la caratteristica più importante che si può concepire nell'analisi generale del tartufo. Infatti racchiude in sé tutti gli elementi per poter indicare la preziosità di questa nobiltà della terra, partendo da elementi come la globosità, la dimensione e la caratura, unitamente ai profumi. Si tratta, comunque, anche di elementi di valutazione commerciale.

Oltre alla valutazione commerciale possiamo parlare di una valutazione soggettiva, del piacere di poter spendere qualcosa meno nell'acquisto di un singolo tartufo e invece di possedere una pepita da 100 grammi ne acquistiamo due da 50 grammi. Certamente avremo una globosità inferiore ma con dei profumi aromi magari anche superiori.

Vi è infine una valutazione edonistica e conoscitiva. Succede spesso infatti che un tartufo di più ridotte dimensioni possa essere più profumato e fine e con una maggior eleganza olfattiva, rispetto a un altro di grandi dimensioni e a volte qualche piccolo forellino nel tartufo non intacca la sua integrità. La dimensione è importante ma non vincolante nella valutazione generale di un tartufo. Non è sempre vero che le grandi pepite sono migliori di quelle piccole.

E poi conta la maturazione del tartufo nella sua piena espressione olfattiva, che regala identità al tartufo in tutte le sue sensazioni olfattive portando ad avere un equilibrio sensoriale che si trasforma in una armonia unica.

Sull'aspetto della maturazione del tartufo dobbiamo prestare molta attenzione, perchè è lì che si gioca la gradevolezza gusto-olfattiva e il piacere di poter godere di un tartufo nella sua massima eleganza.

E poi va valutata la forma del tartufo; certamente la forma rotondeggiante, avvolgente e di bell'aspetto visivo ha il suo valore e la sua forza sul mercato. Essa spesso dipende dai terreni dove nasce lo stesso tartufo: non trovando sabbia dove il tartufo cresce senza trovare asperità, ma trovando un terreno più duro e resistente, il tartufo viene ostacolato nella sua formazione e quindi può avere una forma bitorzolosa e più appiattita, magari meno seducente. Questo non significa che non possiamo trovarci di fronte ad un tartufo di grande classe e nel pieno della sua maturazione olfattiva.

La complessità del tartufo è rappresentata da un ventaglio di profumi ampi, avvolgenti e seducenti che spaziano nelle mille sfaccettature olfattive che il tartufo sa regalare, per sconfinare nella sua eleganza rappresentata dallo stile del tartufo valutato nella sua finezza, nella sua attrazione, nello stile di profumi e anche di piacevoli ricordi che siano spezie dolci, miele o zafferano. La perfezione di un tartufo bianco, deve inglobare tutte le seguenti caratteristiche.

Il Tartufo necessita di narrazione, così da ammaliare tutti i cinque sensi più un sesto che è la passione, partendo dalla vista. All'occhio desideriamo vedere un meraviglioso gioiello biondo, appagante e rotondeggiante con una felpata sfericità. Sfericità che gli regala valore, preziosità, ricchezza, opulenza ed è lì che si esalta il gioiello, il brillante, il diamante di questo prodotto unico al mondo, con un colore che mostra un biondo oro che vira su un giallo ocra.

Fondamentale è la sua globosità, la pienezza e l'interezza; che già regala elegante raffinatezza. Poi il tartufo va sfiorato al tatto, dove deve avere una sottile elasticità e mai durezza che indica immaturità, mai mollezza che indica un superamento dello stato ideale di maturazione. Al tatto: il tartufo va sempre sfiorato con un guanto speciale, accarezzato e lamellato, "è qualcosa di divino". Il tartufo corteggia i piatti ed esalta i vini. All'olfatto poi il ventaglio di profumi spazia illimitatamente dalla nocciola al fieno, dal miele ad una nota funginea dolce, con sentori di bosco bagnato dalla rugiada, che rivela complessità assoluta. E poi naturalmente il gusto; il tartufo impreziosisce tutti i piatti con la sua aromaticità, la sua palatabilità, la sua piacevolezza infinita, il suo gusto unico irripetibile ed irriproducibile. E naturalmente anche udito; il tartufo qui è musica per le nostre orecchie, come un'opera Buffa di Rossini, che di tartufo, era molto ghiotto.

E poi il sesto senso che è la passione; che credo ben trapeli e ben si percepisca dalla narrazione che vi abbiamo proposto.



Valutazione del tartufo

## Evaluation of the truffle

### IV

*The evaluation of the truffle is the most important characteristic that can be conceived in the general analysis of the truffle. In fact, it contains all the elements to be able to indicate the preciousness of this nobility of the earth, starting from elements such as globosity, size and carat, together with perfumes. However, these are also elements of commercial evaluation.*

*In addition to the commercial evaluation we can talk about a subjective evaluation, the pleasure of being able to spend something less in the purchase of a single truffle and instead of owning a 100 gram nugget we buy two of 50 grams. Certainly we will have a lower globosity but with perhaps even higher aromas.*

*Finally, there is a hedonistic and cognitive evaluation. In fact, it often happens that a smaller truffle can be more fragrant and fine and with a greater olfactory elegance, compared to another large one and sometimes a few small holes in the truffle do not affect its integrity. Size is important but not binding in the general evaluation of a truffle. It is not always true that large nuggets are better than small ones.*

*And then the maturation of the truffle in its full olfactory expression counts, which gives identity to the truffle in all its olfactory sensations, leading to a sensorial balance that is transformed into a unique harmony.*

*We must pay close attention to the aspect of truffle maturation, because it is there that the pleasant taste-olfactory and the pleasure of being able to enjoy a truffle in its maximum elegance play a role.*

*And then the shape of the truffle must be evaluated; certainly the rounded, enveloping and visually good-looking shape has its value and strength on the market. It often depends on the land where the truffle itself is born: not finding sand where the truffle grows without finding harshness, but finding a harder and more resistant soil, the truffle is hindered in its formation and therefore can have a lumpy and more flattened shape, perhaps less seductive. This does not mean that we cannot find ourselves in front of a truffle of great class and in the midst of its olfactory maturation.*

*The complexity of the truffle is represented by a range of ample, enveloping and seductive aromas that range in the thousand olfactory facets that the truffle can give, to encroach on its elegance represented by the style of the truffle evaluated in its fineness, in its attractiveness, in the style of aromas and also pleasant memories that are sweet spices, honey or saffron. The perfection of a white truffle must incorporate all the following characteristics*

*The Truffle needs narration, so as to bewitch all the five senses plus a sixth which is passion, starting from sight. To the eye we want to see a wonderful blonde jewel, satisfying and rounded with a soft spherical shape. Sphericity that gives it value, preciousness, richness, opulence and it is there that the jewel, the brilliant, the diamond of this unique product in the world is exalted, with a color that shows a golden blond that turns to an ochre yellow.*

*Fundamental is its globosity, fullness and wholeness; which already gives elegant refinement. Then the truffle is lightly touched, where it must have a subtle elasticity and never hardness which indicates immaturity, never softness which indicates an overcoming of the ideal state of ripeness. To the touch: the truffle must always be touched with a special glove, caressed and flaked, "it is something divine". The truffle courts the dishes and enhances the wines. On the nose, the range of aromas ranges unlimitedly from hazelnut to hay, from honey to a sweet mushroom note, with hints of forest wet by dew, which reveals absolute complexity. And then of course the taste; the truffle embellishes all dishes with its aromaticity, its palatability, its infinite pleasure, its unique, unrepeatability and unreproducible taste. And of course hearing too; here the truffle is music for our ears, like a Opera Buffa by Rossini, who was very fond of truffles.*

*And then the sixth sense which is passion; which I believe is well understood and clearly perceived by the narration that we have proposed to you.*



Valutazione del tartufo

## 松露的评价

### IV

松露的评估是对松露进行一般分析时所能想到的最重要的方面。事实上，它包含了所有能够表明松露地土壤成分珍贵的元素，比如松露的球度、大小和重量等元素，还有香气。但是，这些也是商用评估的要素。

除了商用评估之外，我们还可以提到主观评估，比如说为了能够花少点的钱去购买两个 50 克的小松露的取悦，而不是去购买一个重量达100 克的松露。当然，小点的松露会有更低的球形度，但可能会有更高质的香气。

最后一个就是享乐性和认知性的评价。事实上，与另一块大点的松露相比，通常较小的松露更香、更细腻，嗅觉更优雅，甚至有时松露上的几个小洞不会影响其完整性。大小很重要，但在松露的一般评估上没有约束力。大松露比小松露更好的原则并非总是正确的。

然后是松露在其完整的嗅觉中表达的成熟，这使松露通过其所有嗅觉感觉能够具有身份，导致感官平衡和独特的和谐。

我们必须密切关注松露成熟的方面，因为令人愉悦的味道和嗅觉以及能够以最大的优雅享受松露的乐趣取决于成熟的方面。

然后必须评估松露的形状；当然，圆润、光滑和视觉上好看的形状在市场上有价值 and 力量。它通常取决于松露本身出生的土地：在没有沙子的土壤，松露不会遭遇粗糙，因此能够顺利生长。而是更硬、更耐久的土壤，松露的形成将受到阻碍，因此松露可以有块状、更扁平、也许不那么诱人的形状。这并不意味着我们在硬点的土地里不能发现处于一流、嗅觉完整成熟的松露。

松露的复杂性体现在一系列丰富、包围和诱人的香气中，这些香气涵盖松露可以提供的数千种嗅觉方面，但其复杂性也包括每颗松露风格所代表的优雅、精细度和吸引力评估以及其香气能够带来的甜香料、蜂蜜或藏红花的愉快回忆。完美的白松露必须具备以下所有特征：

松露必须得传来自己的特有故事，以从第六种感官开始，即激情，能够迷惑所有五种感官。视觉为最重要的感官。在眼睛上，我们希望能色看到一颗美妙、令人满意且圆润，具有柔软的球形金色松露。其圆润是赋予它价值、珍贵、丰富、富裕的球形。颜色呈现出金色、变成了赭黄色的色调正是这种独特产品的珍贵特征。

最基本特征的是它的圆润、丰满和完整；这谢已经给出了优雅的精緻。然后轻轻触摸松露，它必须有一种微妙的弹性，而不是表示未成熟的硬度，绝不是表示超出了理想成熟状态的柔软。触摸：必须始终用特殊的手套触摸松露。松露必须抚摸和轻轻地摸一下，“这是神圣的动作”。松露可以为菜肴增添风味并增强葡萄酒的风味。在嗅觉上，香气的范围从榛子到干草，从蜂蜜到甜蘑菇的香气无限延伸，并带有一丝被露水浸湿的森林气息，展现出绝对的复杂性。然后当然是味道；松露以其芳香、适口性、无限愉悦、独特、不可重复和不可复制的味道点缀所有菜肴。当然还有听力；松露是我们耳边的音乐，就像意大利最著名、非常喜爱松露的音乐家之一乔阿基诺·罗西尼 (Gioacchino Rossini) 的一个“Opera Buffa”（喜剧的意思）。

然后是第六感，即激情；我相信我们向您提出的叙述可以很好地解释和传达这一点。



Valutazione del tartufo

## تقيق حل مبيقت

## IV

يعتبر تقييم الكمأة من أهم الخصائص التي يمكن تصورها في التحليل العام للكمأة. في الواقع، إنها تحتوي على جميع العناصر لتكون قادرة على الإشارة إلى قيمة نبل الأرض، بدءًا من عناصر مثل الكروي والحجم والقيراط، جنبًا إلى جنب مع العطور. ومع ذلك، فهذه هي أيضًا عناصر التقييم التجاري.

بالإضافة إلى التقييم التجاري، يمكننا التحدث عن تقييم شخصي، عن متعة القدرة على إنفاق شيء أقل على شراء كمأة واحدة وبدلاً من امتلاك كتلة صلبة ٠٠١ جرام، نقوم بشراء قطعتين بوزن ٠٥ جرامًا. بالتأكيد سيكون لدينا كروية أقل ولكن ربما مع روائح أعلى.

وفي النهاية هناك تقييم معرفي ومتعطف. في الواقع، غالبًا ما يحدث أن الكمأة الصغيرة يمكن أن تكون أكثر عطرة ونعومة وذات أنيقة شمبية أكبر، مقارنةً بالكمأة الكبيرة الأخرى وأحيانًا بعض الثقوب الصغيرة في الكمأة لا تؤثر على سلامتها. الحجم مهم ولكنه غير ملزم في التقييم العام للكمأة. ليس صحيحًا دائمًا أن القطع الكبيرة أفضل من القطع الصغيرة.

ثم يأتي نضج الكمأة في تعبيرها الشمي الكامل، مما يعطي هوية الكمأة في جميع أحاسيسها الشمبية مما يؤدي إلى توازن حسي يتحول إلى تناغم فريد.

يجب أن نولي اهتمامًا وثيقًا لجانب نضج الكمأة، لأنه يوجد هناك متعة في التدنوق والشم ومتعة القدرة على الاستمتاع بالكمأة في أقصى درجات الأنافة.

وبعد ذلك يجب تقييم شكل الكمأة؛ من المؤكد أن الشكل المستدير المغلف ذو المظهر المرني الجيد له قيمته وقوته في السوق. غالبًا ما يعتمد على الأرض التي ولدت فيها الكمأة نفسها: عدم العثور على الرمال في المكان الذي تنمو فيه الكمأة دون العثور على خشونة، ولكن العثور على أرض أكثر صلابة ومقاومة، يعوق تكوين الكمأة وبالتالي يمكن أن يكون لها شكل متكتل وأكثر تسطيحًا، ربما أقل إغراء. هذا لا يعني أننا لا نستطيع أن نجد أنفسنا أمام كمأة من الدرجة العالية وفي ذروة نضوجها الشمي.

يتم تمثيل تعقيد الكمأة من خلال مجموعة واسعة من الروائح المغلفة والمغرية التي تتراوح في آلاف الوجوه الشمبية التي يمكن أن تعطى الكمأة، لتتعدى على أنافتها المتمثلة في أسلوب الكمأة الذي يتم تقييمه في براعته وجاذبيته وفي أسلوب العطور وايضا الذكريات السارة سواء كانت بهارات حلوه او عسل او زعفران. ويجب أن يتضمن كمال الكمأة البيضاء جميع الخصائص التالية.

تحتاج الكمأة إلى السرد حتى تأسر الحواس الخمس بالإضافة إلى الحاسة السادسة التي هي الشغف الذي يبدأ من البصر. بالنسبة للعين، نتوق لرؤية جوهرة شفراء جميلة وجذابة ومستديرة ذات كروية فخمة. الكروية التي تمنحها القيمة، والثراء، والثراء، والترف، وهناك يتم تعزيز الجوهرة، اللامعة، الماس لهذا المنتج الفريد في العالم، بلون يُظهر أشقرًا ذهبيًا ينحرف نحو مغرة صفراء.

إن كروييتها وكمالها وأمر أساسية؛ الذي يعطي بالفعل تطورًا أنيقًا. ثم يجب حس الكمأة بلمسها، حيث يجب أن تتمتع بمرونة خفية وألا تكون صلابة أبدًا مما يدل على عدم النضج، ولا نعومة أبدًا مما يشير إلى تجاوز حالة النضج المثالية. اللمس: يجب دائمًا لمس الكمأة بقباز خاص، ومداعبته، «إنه شيء إلهي». الكمأة تجمل الأطباق وتعزز النبيذ. على الأنف، تتراوح مجموعة الروائح بشكل غير محدود من البندق إلى التبن، ومن العسل إلى النكهة الفطرية الحلوة، مع تلميح من الغابات المغمورة في الندى، مما يكشف عن التعقيد المطلق. ثم الطعم بالطبع. تزين الكمأة جميع الأطباق برائحتها واستساغها ولطفها اللامتناهي وطعمها الفريد الذي لا يتكرر ولا يتكرر. وبالطبع السمع أيضًا؛ الكمأة هنا هي موسيقى لأذانتنا، مثل أوبرا كوميدية لروسي، الذي كان مغرمًا جدًا بالكمأة.

ثم الحاسة السادسة وهي العاطفة. التي اعتقد أنها تتضح جيدًا ويتم إدراكها جيدًا من خلال السرد الذي عرضناه عليك.



Valutazione del tartufo

## トリュフの評価

## IV

トリュフの評価は、トリュフの一般的な分析で考えられる最も重要な特性です。実際、球体、サイズ、カラットなどの要素をはじめ、香水とともに、この地球の高貴さを示すことができるすべての要素が含まれています。ただし、これらは商業的評価の要素でもあります。

商業的評価に加えて、主観的評価について話すことができます。1つのトリュフを購入するのに少しでも費やすことができ、100グラムのナゲットを所有する代わりに50グラムを2つ購入する喜び。確かに、球状度は低くなりますが、アロマはさらに高くなります。

最後に、快楽主義的および認知的評価があります。実際、小さなトリュフは、別の大きなトリュフと比較して、より香りがよく、繊細で、嗅覚のエLEGANSが高いことがよくあります。また、トリュフのいくつかの小さな穴が完全性に影響しない場合もあります。トリュフの一般的な評価において、サイズは重要ですが拘束力はありません。大きなナゲットが小さなものより優れているとは限りません。

そして、その完全な嗅覚表現におけるトリュフの熟成が重要であり、それはすべての嗅覚におけるトリュフにアイデンティティを与え、独特のハーモニーに変換される感覚バランスにつながります。

トリュフの熟成の側面には細心の注意を払う必要があります。なぜなら、トリュフの心地よい味と香り、そしてトリュフを最大限のエLEGANSで楽しむことができるという喜びが重要な役割を果たしているからです。

次に、トリュフの形状を評価する必要があります。確かに、丸みを帯びた包み込むような視覚的に見栄えの良い形状は、市場でその価値と強みを持っています。多くの場合、それはトリュフ自体が生まれた土地に依存します。トリュフが生育する場所で粗さを見つけることなく砂を見つけるのではなく、より硬くて抵抗力のある土壌を見つけると、トリュフはその形成が妨げられるため、ゴツゴツして平らな形になることがあります、おそらくあまり魅力的ではありません。これは、素晴らしいクラスのトリュフの前で、その香りの成熟の真っ只中に自分自身を見つけることができないという意味ではありません。

トリュフの複雑さは、その繊細さと魅力で評価されるトリュフのスタイルによって表されるエLEGANSを侵食するために、トリュフが与えることができる何千もの嗅覚の側面に及び、豊かで包み込む魅惑的なアロマの範囲によって表されます。、甘いスパイス、ハチミツ、サフランの香りとおいしい思い出のスタイルで。白トリュフの完成度は、次のすべての特徴を組み込む必要があります。

トリュフには、視覚から始まる五感すべてと情熱である第六感を魅了するために、ナレーションが必要で、目には、柔らかな球形で丸みを帯びた、満足のいく素晴らしいブロードの宝石を見たいと思っています。価値、貴重さ、豊かさ、豪華さを与える球体性。世界でこのユニークな製品の宝石、プリリアント、ダイヤモンドが高く評価されているのは、金色のブロードから黄土色の黄色に変わる色です。

根本的なのは、その球体性、充実性、全体性です。それはすでにエLEGANTな洗練を与えています。次に、トリュフに軽く触れます。微妙な弾力性が必要であり、未熟さを示す硬さではなく、理想的な成熟状態の克服を示す柔らかさがあるわけではありません。手触り：トリュフは常に特別な手袋で触れ、愛撫し、剥がす必要があります。「それは神聖なものです」。トリュフが料理を引き立て、ワインを引き立てます。ノーズでは、ヘーゼルナッツから干し草、ハチミツから甘いキノコのノートまで無限に広がるアロマの範囲があり、露に濡れた森のヒントがあり、絶対的な複雑さが明らかになります。そしてもちろん味。トリュフは、その香り、おいしさ、無限の喜び、独特で再現不可能で再現不可能な味ですべての料理を飾ります。そしてもちろん聴覚も。ここでトリュフは、トリュフが大好きだったイタリアで最も有名な音楽家の1人であるジョアッキーノ ロッシーニの「オペラ ブッフア」のように、私たちの耳に響く音楽です。

そして情熱である第六感。これは、私たちが提案したナレーションによってよく理解され、明確に認識されると思っています。



## IV

N.	Vocabolo - Word 单词 - 言葉 - 語	Definizione - Definition 定义 - تعريف - 意味
10	<b>Aglio (<i>Allium sativum</i>)</b>	La nota di aglio dolce è una grande preziosità olfattiva per il tartufo bianco, la sua intensità avvolgente richiama la nota di un tartufo veramente maturo. La sensazione di richiamo viene dato dal bisolfuro di diallile.
10EN	<b>Garlic (<i>Allium sativum</i>)</b>	The note of sweet garlic is a great olfactory preciousness for the white truffle, its enveloping intensity recalls the note of a truly mature truffle. The recall sensation is given by the diallyl disulfide.
10CHIN	<b>大蒜 (<i>Allium sativum</i>) 气味</b>	甜蜜大蒜的香气是白松露的一种珍贵的嗅觉，它的包裹强度让人想起真正成熟的松露的味道。令人产生这种回忆感的是二烯丙基二硫化物。
10ARA		إن رائحة الثوم الحلو هي سمة حاسية كبيرة للكمأة البيضاء، حيث تستدعي كثافتها المغلفة رائحة الكمأة الناضجة. يتم إعطاء إحساس الاسترجاع بواسطة ثنائي كبريتيد الديليل.
10JAP	<b>ニンニク(ネギ)</b>	甘いガーリックのノートは、白トリュフにとって非常に貴重な香りであり、その包み込むような強さは、真に成熟したトリュフのノートを思い起こさせます。ジアリルジルスルフィドが想起感を与える。
13	<b>Ammoniaca</b>	È uno dei vari sentori che si ritrovano nel tartufo anche nella tipologia bianca. Tale sensazione rappresenta un difetto olfattivo.
13EN	<b>Ammonia</b>	It is one of the various scents that are found in the truffle also in the white type. This sensation represents an olfactory defect.
13CHIN	<b>氨气味</b>	它是松露（包括白色的）散发的一种气味之一。这种感觉是嗅觉上的一种缺点。
13ARA	<b>الأمونيا</b>	إنه أحد الروائح المختلفة التي توجد في الكمأة وفي النوع الأبيض أيضا. يمثل هذا الإحساس عيبًا في حاسة الشم.
1JAP	<b>アンモニア</b>	白タイプでもトリュフに見られる様々な香りの一つです。この感覚は、嗅覚障害を表しています。
14	<b>Analisi gustativa</b>	Esame sensoriale del tartufo attraverso il palato. Il tartufo non va mangiato mai da solo, ma sempre accompagnato ad una preparazione gastronomica. La sua piacevolezza è certamente gustativa anche se soprattutto è nel piacere olfattivo che ci offre le migliori sensazioni di eleganza. È fondamentale affettare il tartufo a crudo a lamelle sottili davanti all'ospite.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يوقت | トリュフの評価

## IV

14EN	Taste analysis	Sensory examination of the nose through the palate. The truffle should never be eaten alone, but always accompanied by a gastronomic preparation. Its pleasantness is certainly gustatory even if above all it is in the olfactory pleasure that offers us the best sensations of elegance. It is essential to slice the raw truffle into thin slices in front of the guest.
14CHIN	口味分析	通过上颚对松露进行感官检查。松露永远不应该单独食用，而应始终伴随着美食菜肴。当然它令人愉悦的能力处于其味觉的，可是最重要的是它通过嗅觉为我们提供的最好的优雅感觉的愉悦。在客人面前将生松露切成薄片至关重要。
14ARA	تحليل الطعم	الفحص الحسي للأنف من خلال الحنك. لا ينبغي أبدا تناول الكمأة بمفردها، ولكن دائما ما تكون مصحوبة بإعداد طهوي. من المؤكد أن اللذة التي تتمتع بها هي مزاجية حتى لو كانت قبل كل شيء تقدم لنا أفضل أحاسيس الأناقة من خلال المتعة الشمية. من الضروري تقطيع الكمأة النينة إلى شرائح رقيقة أمام الضيف.
14JAP	味覚分析	口蓋から鼻の感覚検査。トリュフは決して単独で食べるべきではありませんが、常に美食の準備を伴います。その心地よさは確かに味わい深いものですが、何よりも優雅さの最高の感覚を私たちに提供するのには嗅覚の喜びです。ゲストの目の前で生トリュフを薄くスライスするのは欠かせません。
15	Analisi olfattiva	Esame sensoriale del tartufo attraverso il naso. È l'esame sensoriale più importante. I profumi possono essere più o meno intensi ma devono essere sempre numerosi, fragranti, puliti, piacevoli e fini.
15EN	Olfactory analysis	Sensory examination of the truffle through the nose. It is the most important sensory exam. The scents can be more or less intense but they must always be numerous, fragrant, clean, pleasant and fine.
15CHIN	嗅觉分析	通过鼻子对松露进行感官检查。这是最重要的感官检查。松露散发的气味可以或多或少地强烈，但它们必须始终是大量的、芬芳的、干净的、令人愉悦的和精致的。
15ARA	تحليل الشم	الفحص الحسي للكمأة من خلال الأنف. إنه أهم اختبار حسي. يمكن أن تكون الروائح أكثر أو أقل كثافة ولكن يجب أن تكون دائما عديدة ورائحة ونظيفة وممتعة ورائحة.
15JAP	嗅覚分析	鼻を通したトリュフの官能検査。最も重要な官能検査です。香りは多かれ少なかれ強烈である可能性があります、常に多くの香りがあり、きれいで、心地よく、上質でなければなりません。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يوقت | トリュフの評価

## IV

16	Analisi sensoriale	Esame del tartufo attraverso tutti e cinque i sensi, ai fini della valutazione finale del tartufo. Nell'analisi sensoriale è spesso coinvolta anche la percezione emozionale.
16EN	Sensory analysis	Truffle examination through all five senses, for the purpose of the final evaluation of the truffle. Emotional perception is also often involved in sensory analysis.
16CHIN	感官分析	通过所有五种感官对松露进行检查，目的是对松露进行最终评估。感官分析经常也会涉及情绪感知。
16ARA	التحليل الحسي	فحص الكمأة من خلال الحواس الخمس بغرض التقييم النهائي للكمأة. غالبًا ما يشارك الإدراك العاطفي أيضًا في التحليل الحسي.
16JAP	官能分析	トリュフの最終評価を目的に、五感でトリュフを吟味。感情的な知覚は、感覚分析にもしばしば関与します。
17	Analisi tattile	Esame sensoriale del tartufo attraverso le mani. Valuta la consistenza del tartufo che va tenuto tra indice e pollice esercitando una lieve pressione.
17EN	Tactile analysis	Sensory examination of the truffle through the hands. Evaluate the consistency of the truffle which should be held between the index finger and thumb by exerting a slight pressure.
17CHIN	触觉分析	通过手对松露进行感官检查。通过施加轻微的压力来评估松露的稠度，松露应该放在食指和拇指之间。
17ARA	تحليل اللمس	الفحص الحسي للكمأة من خلال اليدين. قم بتقييم تناسق الكمأة الذي يجب أن يكون بين السبابة والإبهام عن طريق ممارسة ضغط خفيف.
17JAP	触觉分析	手を通してトリュフの官能検査。人差し指と親指で軽く押して、トリュフの硬さを評価します。
18	Analisi visiva	Esame sensoriale del tartufo attraverso la vista. Il tartufo non deve essere troppo duro come (segno di immaturità) o troppo tenero per uno stato avanzato di conservazione, ma giustamente consistente.
18EN	Visual analysis	Sensory examination of the truffle through sight. The truffle must not be too hard as (sign of not ripe) or too tender for an advanced state of conservation, but rightly consistent.
18CHIN	视觉分析	通过视觉对松露进行感官检查。松露不能太硬（未成熟的标志）或太嫩，但得保持紧凑，要不然松露不适合先进的保护状态。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

18ARA	التحليل البصري	الفحص الحسي للكمأة من خلال النظر. يجب ألا تكون الكمأة قاسية جدًا (علامة على عدم نضجها) أو طرية جدًا لحالة حفظ متقدمة، ولكن يجب أن تكون متسقة بشكل صحيح.
18JAP	ビジュアル分析	目視によるトリュフの官能検査。トリュフは(熟していないことを示す)硬すぎたり、保存状態が進んでいるには柔らかすぎたりしてはいけません。適度に一貫していなければなりません。
23	Armonia gustativa tartufo-vino	L'abbinamento risulterà armonico quando dopo aver deglutito il piatto al tartufo e il vino si continueranno a percepire le sensazioni gusto-olfattive di entrambi i protagonisti senza la prevalenza di uno sull'altro.
23EN	Truffle-wine taste harmony	The pairing will be harmonious when, after having swallowed the truffle dish and the wine, the taste-olfactory sensations of both protagonists will continue to be perceived without the prevalence of one over the other.
23CHIN	松露与酒口味和谐	当吞下松露菜和葡萄酒后两者的味觉嗅觉将继续被感知时，而在一个不会屈服另外一个的情况下，配对才是和谐的。
23ARA	تناغم طعم بين النبيذ والكمأة	سيكون الاقتران متناغمًا عندما، بعد تناول طبق الكمأة والنبيذ، سيستمر إدراك الإحساس بحاسة الشم لكلا الطرفين دون تفوق أحدهما على الآخر.
23JAP	トリュフとワインの味わいのハーモニー	トリュフ料理とワインを飲み込んだ後、どちらか一方が優勢になることなく、両方の主役の味覚と嗅覚が知覚され続けると、ペアリングは調和します。
26	Assaggiatore di tartufo	È generalmente il giudice del tartufo o la persona esperta che valuta il tartufo in tutti i suoi aspetti organolettici.
26EN	Truffle taster	He is generally the judge of the truffle or the expert person who evaluates the truffle in all its organoleptic aspects.
26CHIN	松露品尝师	他通常是松露的评委或进行松露所有感官方面的评估的专家。
26ARA	تنوق الكمأة	هو بشكل عام المحكم على الكمأة أو الشخص الخبير الذي يقيم الكمأة من جميع جوانبها الحسية.
26JAP	トリュフテイスター	彼は一般的にトリュフの審査員であるか、トリュフのすべての官能的側面を評価する専門家です。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

27	Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba	Evento mondiale che si svolge ogni anno dal 1999 nel Castello di Grinzane Cavour, nelle Langhe. Gli esemplari più prestigiosi di Tartufo Bianco d'Alba vengono battuti all'asta per scopi benefici, in collegamento televisivo internazionale. Il ricavato dalla vendita dei migliori tartufi viene interamente devoluto a enti benefici in Italia e nel Mondo.
27EN	Alba White Truffle World Auction	World event that takes place every year since 1999 in the Castle of Grinzane Cavour, in the Langhe (Italy). The most prestigious specimens of the Alba White Truffle are auctioned for charitable purposes, on international television. The proceeds from the sale of the best truffles are entirely donated to charities in Italy and around the world.
27CHIN	阿尔巴白松露世界拍卖会	自 1999 年以来，每年都会会在朗格地区（意大利）的 Grinzane Cavour 城堡举办的世界盛会。最负盛名的阿尔巴白松露标本在国际电视上为慈善目的进行拍卖。出售最好的松露的收益全部捐赠给意大利和世界各地的慈善机构。
27ARA	مزاذ ألبا العالمي للكمأة البيضاء	حدث عالمي يقام كل عام منذ ١٩٩٩ في قلعة جرينزاني كافور، في لانجي (إيطاليا). تباع أرقى عينات الكمأ الأبيض في ألبا بالمزاد العلني لأغراض خيرية، على شاشات التلفزيون العالمية. يتم التبرع بعائدات بيع أفضل الكمأ بالكامل للجمعيات الخيرية في إيطاليا وحول العالم.
27JAP	アルバ白トリュフの世界オークション	ランゲ（イタリア）のグリンツァーネ カヴール城で 1999 年以来毎年開催される世界的なイベント。アルバ白トリュフの最も権威のある標本は、国際テレビで慈善目的でオークションにかけられます。最高のトリュフの販売による収益は、イタリアおよび世界中の慈善団体に全額寄付されます。
29	Attrazione	La capacità di attrarre. Sotto il profilo visivo l'attrazione ha una particolare rilevanza, perché mette assieme tante componenti e va a incidere sulla valutazione estetica complessiva del tartufo.
29EN	Attractiveness	The ability to attract. From a visual point of view, the attraction has a particular relevance, because it brings together many components and affects the overall aesthetic evaluation of the truffle.
29CHIN	吸引力	吸引人的能力。从视觉上看，吸引力具有特殊的重要性，因为它集合了许多方面，影响了松露的整体审美评价。
29ARA	جاذبية	القدرة على الجذب. من وجهة نظر بصرية، فإن الجاذبية لها أهمية خاصة، لأنها تجمع بين العديد من المكونات وتؤثر على التقييم الجمالي العام للكمأة.





Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

29JAP	魅力	引き寄せる能力。視覚的な観点から見ると、アトラクションは多くのコンポーネントをまとめ、トリュフの全体的な美的評価に影響を与えるため、特定の関連性があります。
30	Avvelenamento	È una pratica criminale, per fortuna in disuso, che in passato mirava a colpire i cani da tartufo dei competitor.
30EN	Poisoning	It is a criminal practice, fortunately no longer in use, which in the past aimed at hitting the truffle dogs of competitors.
30CHIN	中毒	这是一种犯罪行为，幸运的是不再使用了，在过去目的为打击竞争对手的松露狗。
30ARA	تسمم	إنها ممارسة إجرامية، ولحسن الحظ لم تعد قيد الاستخدام، وكانت تهدف في الماضي إلى ضرب كلاب الكمأة من المنافسين.
30JAP	中毒	これは犯罪行為であり、幸いなことに現在は使用されていませんが、過去には競合他社のトリュフドッグを攻撃することを目的としていました。
38	Bilancia	È uno strumento di pesatura del tartufo. Viene utilizzato a ristorante prima e dopo il suo servizio nel piatto.
38EN	Weight scale	It is a truffle weighing tool. It is used in restaurants before serving the truffle and after it has been sliced on the plate.
38CHIN	计重秤	它是一种松露称重的工具。它在餐厅供应松露之前和在盘子上切片之后使用。
38ARA	الميزان	إنها أداة وزن الكمأة. يتم استخدامه في المطاعم قبل تقديم الكمأة وبعد تقطيعه إلى شرائح.
38JAP	体重計	トリュフ計量器です。レストランでトリュフを提供する前と、皿にスライスした後使用されます。
39	Bismetiltiometano	È il composto aromatico prevalente del tartufo bianco, sicuramente quello che tra i composti attivi e solforati da' il profumo percepibile del tartufo bianco.
39EN	Bis(methylthio)methane	It is the prevalent aromatic compound of the white truffle, certainly the one that, among the active and sulfur compounds, gives the perceptible scent of the white truffle.
39CHIN	双甲硫代甲烷	它是白松露中普遍存在的主要芳香族化合物，在活性化合物和硫化合物中，无疑是一种赋予白松露明显气味的化合物。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

39ARA	ثنائي ميثيل ثيوميثان	إنه المركب العطري السائد للكمأة البيضاء، وبالتأكيد هو المركب الذي يعطي، من بين المركبات النشطة والكبريتية، الرائحة الملموسة للكمأة البيضاء.
39JAP	ビスメチルチオメタン	これは、白トリュフの一般的な芳香族化合物であり、確かに、活性化合物と硫黄化合物の中で、白トリュフの知覚可能な香りを与えるものです。
53	Caratteri sensoriali	Le caratteristiche e le sfumature di pregi e difetti che il tartufo può avere nella sua maturazione o nella sua marcescenza valutate nella loro interezza.
53EN	Sensory traits	The characteristics and nuances of merits and defects that the truffle can have in its maturation or in its rotting evaluated in their entirety.
53CHIN	感官特征	松露在其成熟或腐烂过程中可能具有、进行了整体评估的优点和缺点的特征和细微差别。
53ARA	الصفات الحسية	يتم تقييم الخصائص والفروق الدقيقة في المزايا والعيوب التي يمكن أن تمتلكها الكمأة في نضجها أو في تعفنها بالكامل.
53JAP	感覚特性	トリュフの熟成過程や腐敗過程での長所と短所の特徴とニュアンスを総合的に評価します。
54	Caratura	Valutazione del peso di un tartufo: lo si dice di un fungo rotondeggiante e di belle dimensioni, in analogia con l'oro!
54EN	Carat measurement	Evaluation of the weight of a truffle: this is said of a rounded and beautifully sized truffle, in analogy with gold!
54CHIN	重量測量	松露重量的评估：一种圆形且大小精美的松露，类似于黄金！
54ARA	قياس القيراط	تقييم وزن الكمأة: يقال عن الكمأة المستديرة ذات الحجم الجميل، قياسا على الذهب!
54JAP	カラット測定	トリュフの重さの評価：これは丸みを帯びた美しいサイズのトリュフで、金に例えられます。
62	Cerimoniale del tartufo	Gesti, modi, caratteristiche di utilizzo e di manipolazione del tartufo che va trattato sempre in guanti bianchi, lamellato davanti all'ospite e narrato con eleganza.
62EN	Truffle ceremonial	Gestures, ways, characteristics of use and manipulation of the truffle which must always be treated in white gloves, flaked in front of the guest and narrated with elegance.
62CHIN	松露仪式	当触摸松露时所适当的手势、方式、使用特征和动。触摸松露必须始终戴上白手套。松露必须在客人面前切成薄片并优雅地去讲述。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

62ARA	فن الكمأة	إيماءات وطرق وخصائص استخدام الكمأة والتلاعب بها والتي يجب دائماً معالجتها في قفازات بيضاء، تتساقط أمام الضيف وتُروى بأناقة.
62JAP	トリュフの儀式	トリュフのジェスチャー、方法、使用の特徴、および操作は、常に白い手袋で扱われ、ゲストの前で薄片にされ、優雅に語られます。
68	Colore	Il colore del tartufo bianco dev'essere chiaro e va dal giallo tenue al giallo ocra, che corrisponde alla migliore qualità. Quando esce dalla gamma del giallo e tende al bianco o al grigio verdolino è segno di minor qualità. Per il Tartufo nero il colore è marrone scuro tendente al nero.
68EN	Color	The color of the white truffle must be clear and goes from pale yellow to ochre yellow, which corresponds to the best quality. When it goes out of the yellow range and tends to white or greenish gray it is a sign of lower quality. For the black truffle the color is dark brown tending to black.
68CHIN	颜色	白松露的颜色必须清晰，从淡黄色到赭黄色，这表示白松露质量是最高的。当它离开黄色范围并倾向于白色或绿灰色时，这是质量较低的标志。而黑松露的标准颜色是深棕色，趋于黑色。
68ARA	اللون	يجب أن يكون لون الكمأة البيضاء واضحاً ويتحول من الأصفر الباهت إلى الأصفر المغرة، وهو ما يتوافق مع أفضل جودة. عندما يخرج عن النطاق الأصفر ويميل إلى اللون الأبيض أو الرمادي المخضر، فهذه علامة على انخفاض الجودة. بالنسبة للكمأة السوداء، يكون لونها بني غامق يميل إلى الأسود.
68JAP	色	白トリュフの色は澄んでいる必要があり、淡い黄色から黄土色に変化します。これが最高の品質に相当します。黄色の範囲を外れ、白または緑がかった灰色になる傾向がある場合は、品質が低下していることを示しています。黒トリュフの場合、色は黒寄りのダークブラウンです。
70	Commissione gourmet	È una commissione di esperti sensorialisti in grado di valutare le ricette al tartufo e proporre nuovi prodotti a base di tartufo.
70EN	Gourmet commission	It is a commission of sensorial experts able to evaluate truffle recipes and propose new truffle-based products.
70CHIN	美食委员会	这是一个由感官专家组成的委员会，能够评估松露配方并提出新的松露产品。
70ARA	لجنة الذواقة	إنها لجنة من الخبراء الحسيين القادرين على تقييم وصفات الكمأة واقتراح منتجات جديدة تعتمد على الكمأة.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

70JAP	グルメコミッション	トリュフのレシピを評価し、新しいトリュフベースの製品を提案できる感覚の専門家の委員会です。
71	Complessità/Ricchezza	Rappresenta il ventaglio di profumi ampi, avvolgenti e seducenti che spaziano nelle mille sfaccettature olfattive che il tartufo sa regalare.
71EN	Complexity / richness	It represents the range of ample, enveloping and seductive aromas that range in the thousand olfactory facets that the truffle can give.
71CHIN	复杂性/丰富性	它代表了松露可以提供的数千种嗅觉方面的所有丰富、包围和诱人的香气。
71ARA	التعقيد / الثراء	إنه يمثل مجموعة من الروائح الوافرة والمغلقة والمغرية التي تتراوح في آلاف الأشكال الخاصة بحاسة الشم التي يمكن أن تعطيها الكمأة.
71JAP	複雑さ/豊かさ	それは、トリュフが与えることができる何千もの嗅覚の側面に及ぶ、豊かで包み込む魅惑的な香りの範囲を表しています。
78	Consistenza	È una valutazione tattile e fisica dello stato di conservazione del prodotto. Sono considerati difetti: gommosità, cedevolezza e morbidezza, tutti i segni di avanzata maturazione che rendono brevissima la vita del tartufo.
78EN	Consistency	It is a tactile and physical evaluation of the state of conservation of the product. Defects are considered: rubberiness, softness and softness, all the signs of advanced ripening that make the life of the truffle very short.
78CHIN	紧凑性	它是对产品正确地保存状态的触觉和物理评估。缺点被认定在内：橡胶性、柔嫩性，所有使松露的寿命非常短的进阶成熟的迹象。
78ARA	التماسك	إنه تقييم ملموس ومادي لحالة حفظ المنتج. تعتبر من العيوب: المطاطية، النعومة والليونة، كل علامات النضج المتقدمة التي تجعل عمر الكمأة قصيراً جداً.
78JAP	一貫性	製品の保存状態を触覚的・物理的に評価するものです。欠陥が考慮されます: ゴム状、柔らかさ、柔らかさ、トリュフの寿命を非常に短くする高度な熟成のすべての兆候。
87	Descrittori edonistici	Sono distinzioni emozionali che emergono mettendo insieme tutte le sensibilità che il tartufo esprime fino a quella interna ed emozionale.
87EN	Hedonic descriptors	They are emotional distinctions that emerge by putting together all the sensitivities that the truffle expresses up to the internal and emotional one.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

87CHIN	享乐描述符	它们是通过将松露表达的所有内部和外部特征结合在一起而出现的情感描述符。
87ARA	واصفات اللذة	إنها اختلافات عاطفية تظهر من خلال تجميع كل الاحاسيس التي تعبر عنها الكمأة حتى الداخلية والعاطفية.
87JAP	快樂記述子	それらは、トリュフが表現する内のおよび感情的なすべての感受性をまとめることによって現れる感情的な区別です。
88	Descrittori oggettivi	Gli elementi olfattivi, visivi e tattili utili alla valutazione del tartufo, in grado di essere misurati.
88EN	Objective descriptors	The olfactory, visual and tactile elements useful for the evaluation of the truffle, able to be measured objectively.
88CHIN	客观描述符	用于评估的松露的嗅觉、视觉和触觉的因素。它们是能够被客观地测量的。
88ARA	الواصفات الموضوعية	العناصر الشمية والبصرية واللمسية المفيدة لتقييم الكمأة، ويمكن قياسها بشكل موضوعي.
88JAP	客観的記述子	トリュフの評価に役立つ嗅覚、視覚、触覚の要素を客観的に測定することができます。
91	Dimensioni	Elemento di valutazione, anche commerciale, del tartufo. È una caratteristica della specie. Il tartufo bianco può superare 500 g di peso e 15 cm di diametro più è grande e globoso più vale. Nel 1954 fu cavato in Toscana il più grande tartufo sinora trovato, oltre 2,5 kg. Anche tartufi di piccole dimensioni possono tuttavia essere di ottima qualità.
91EN	Dimensions	Evaluation element, including commercial, of the truffle. It is a characteristic of the species. The white truffle can exceed 500g in weight and 15 cm in diameter, the larger and more globular it is, the more it is worth. In 1954 the largest truffle found so far was quarried in Tuscany, over 2.5 kg. However, even small truffles can be of excellent quality.
91CHIN	大小	松露的评估（包括从商用方面来看）元素。大小是每个物种的特征。白松露的重量可以超过500克，直径可以超过15厘米，它越大越球状越值钱。1954年，迄今为止发现的最大松露被采挖在托斯卡纳大区，其重量超过2.5公斤。然而，小松露也可以是质量上乘的。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

91ARA	أبعاد	عنصر التقييم، بما في ذلك التجاري، من الكمأة. إنها سمة مميزة للأنواع. يمكن أن يتجاوز وزن الكمأة البيضاء ٥٠٥ جرام وقطرها ٥١ سم، وكلما كانت أكبر وأكثر كروية، زادت قيمتها. في عام ٤٥٩١، تم اكتشاف أكبر كمية من الكمأة المكتشفة حتى الآن في توسكانا، ويزيد وزنها عن ٥,٢ كجم. ومع ذلك، حتى الكمأة الصغيرة يمكن أن تكون ذات جودة ممتازة.
91JAP	寸法	トリュフのコマーシャルも含めた評価要素。種の特徴です。白トリュフは重さ500g、直径15cmを超えるものもあり、球状で大きくなるほど価値が高くなります。1954年、これまでに発見された最大のトリュフはトスカナで採石され、2.5kgを超えました。ただし、小さなトリュフでも優れた品質のものになる可能性があります。
92	Dimetil sulfide (dimetil bisolfuro)	È un componente solforato del tartufo bianco pregiato ma anche del <i>tuber melanosporum</i> , che produce caratteri sensoriali che si ritrovano in queste due specie. Caratteristico il suo odore di aglio.
92EN	Dimethyl sulfide (DMS) (methylthiomethane)	It is a sulfur component of the prized white truffle but also of the tuber melanosporum, which produces sensory characteristics that are found in these two species. Its smell of garlic is characteristic.
92CHIN	二甲基硫醚 (DMS)	它是珍贵的白松露的硫成分，也是 <i>tuber melanosporum</i> 的一种硫成分，在这两个物种中产生的一些感官特征。它产生大蒜气味是典型的。
92ARA	كبريتيد ثنائي الميثيل (ميثيل ثيوميثان)	وهو مكون من الكبريت في الكمأة البيضاء الثمينة ولكن أيضًا من الدرنة السوداء، والتي تنتج الخصائص الحسية الموجودة في هذين النوعين. ولها رائحة الثوم المميزة.
92JAP	ジメチルスルフィド (DMS) (メチルチオメタン)	これは、貴重な白トリュフの硫黄成分ですが、これら2つの種に見られる感覚特性を生み出す塊茎メラノスポルムの硫黄成分でもあります。にんにくの香りが特徴です。
93	Dimetil trisulfide (trisolfuro organico)	Composto chimico organico: è responsabile della sensazione olfattiva che ritroviamo all'interno dei composti aromatici del tartufo bianco ed offre una sua precisa caratteristica sensoriale nella nota di riconoscibilità al tartufo.
93EN	Dimethyl trisulfide (organic trisulfide)	Organic chemical compound: it is responsible for the olfactory sensation that we find within the aromatic compounds of the white truffle and offers a precise sensorial characteristic in the note of recognizability of the truffle.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

93CHIN	二甲基三硫化物 (DMTS)	一种有机化合物：它负责我们在白松露的芳香化合物中闻到的香气，并在松露可识别性的香气中提供精确的一种感官特征。
93ARA	ثنائي ميثيل ثلاثي كبريتيد (ثلاثي كبريتيد عضوي)	مركب كيميائي عضوي: هو المسؤول عن الإحساس الشمي الذي نجده داخل المركبات العطرية للكمامة البيضاء ويقدم خاصية حساسة دقيقة في ملاحظة التعرف على الكمامة.
93JAP	ジメチルトリスルフィド(有機トリスルフィド)	有機化学化合物:白トリュフの芳香族化合物に見られる嗅覚の原因であり、トリュフの認識のノートに正確な感覚特性を提供します。
96	Eleganza/Finezza	È lo stile del tartufo valutato nella sua finezza, nella sua attrazione, nel suo stile di profumi e anche di piacevoli ricordi che siano spezie dolci, miele o zafferano.
96EN	Elegance / Refinement	It is the style of the truffle valued in its finesse, in its attractiveness, in its style of perfumes and also of pleasant memories that are sweet spices, honey or saffron.
96CHIN	优雅度/精致度	松露的风格以其精致、魅力、香气以及带来愉快回忆的甜香料、蜂蜜或藏红花而评估。
96ARA	الأناقة / الصقل	هو أسلوب الكمامة المقدر في براعته وجاذبيته وطراره العطري وايضا الذكريات السارة وهي البهارات الحلوة والعسل والزعفران.
96JAP	エレガンス/洗練	それは、そのフィネス、魅力、香水のスタイル、そして甘いスパイス、ハチミツ、サフランなどの楽しい思い出のスタイルで評価されるトリュフのスタイルです。
104	Fermentato	È una sensazione olfattiva del tartufo bianco e generalmente è una caratteristica negativa del prodotto.
104EN	Fermented	It is an olfactory sensation of the white truffle and is generally a negative characteristic of the product.
104CHIN	发酵嗅觉	这是白松露散发的一种嗅觉，通常是产品的负面特征。
104ARA	مخمر	إنه إحساس شمى للكمامة البيضاء وهو بشكل عام سمة سلبية للمنتج.
104JAP	発酵した	これは白トリュフの嗅覚であり、一般的にこの製品のマイナスの特徴です。
105	Feromone	Gruppo di sostanze biochimiche, prodotte da ghiandole esocrine, emesse dagli organismi viventi allo scopo di inviare segnali ad altri individui della stessa specie. Il Tartufo contiene sostanze simili e ciò indurrebbe le femmine del maiale a ricercare il tartufo.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

105EN	Pheromone	Group of biochemical substances, produced by exocrine glands, emitted by living organisms for the purpose of sending signals to other individuals of the same species. The truffle contains similar substances and this would induce the female pigs to search for the truffle.
105CHIN	信息素	由外边分泌腺产生的一组生物物质，由生物体发出，目的是向同一物种的其他个体发送信号。松露含有类似的物质，这会诱使母猪寻找松露。
105ARA	فرمون	مجموعة من المواد الكيميائية الحيوية، التي تنتجها الغدد الخارجية الصماء، المنبعثة من الكائنات الحية لغرض إرسال إشارات إلى أفراد آخرين من نفس النوع. يحتوي الكمامة على مواد مماثلة وهذا من شأنه أن يدفع الخنازير للبحث عن الكمامة.
105JAP	フェロモン	生物が同種の他の個体に信号を送る目的で放出する、外分泌腺で生成される生化学物質のグループ。トリュフにも同様の物質が含まれており、雌豚はトリュフを探すようになります。
107	Fieno	È una nota olfattiva seducente del tartufo bianco dove l'intensità di questa erba asciutta offre finezza, stile ed eleganza.
107EN	Hay	It is a seductive olfactory note of white truffle where the intensity of this dry herb offers finesse, style and elegance.
107CHIN	干草香味	白松露散发的一种诱人的香气，这种干草气味的浓烈度带来了精致、风格和优雅。
107ARA	القش	إنها رائحة عطرية مغرية من الكمامة البيضاء حيث توفر كثافة هذه العشب الجافة الجودة والأناقة والأناقة.
107JAP	干し草	白トリュフの魅惑的な香りに、このドライハーブの強さがフィネス、スタイル、エレガンスをもたらします。
109	Flo reale	È una caratteristica olfattiva tipica del tartufo bianco. I sentori di Tiglio e biancospino sono i più percepibili.
109EN	Floral	It is an olfactory characteristic typical of the white truffle. The hints of Linden and Hawthorn are the most perceptible.
109CHIN	花卉的香味	这是白松露的一种典型嗅觉特征。椴树和山楂的香气是最明显的。
109ARA	زهري	إنها خاصية شمى نموذجية للكمامة البيضاء. تلميحات اليزفون والزعرور هي الأكثر إدراكًا.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

109JAP	フローラル	白トリュフ特有の香りです。 リンデンとサンザシのニュアンスが最も感じられます。
111	Franchezza	È una valutazione dell'identità dei profumi del tartufo, rappresentata dalla riconoscibilità dei profumi stessi con nette caratteristiche percepibili. La franchezza del profumo dei tartufi determina sensazioni pulite e gradevoli.
111EN	Frankness	It is an evaluation of the identity of the scents of the truffle, represented by the recognisability of the scents themselves with clear perceptible characteristics. The frankness of the scent of truffles determines clean and pleasant sensations.
111CHIN	强烈度	它是对松露气味特性的评估，以气味本身具有清晰可感知特征的可识别性为代表。松露香味的强烈度产生了干净和愉悦的感觉。
111ARA	الصراحة	إنه تقييم لهوية روائح الكمأة، ممثلة في التعرف على الروائح نفسها بخصائص واضحة وملموسة. صراحة رائحة الكمأة تحدد أحاسيس نظيفة وممتعة.
111JAP	率直	これは、トリュフの香りのアイデンティティーの評価であり、明確な知覚可能な特徴を持つ香り自体の認識可能性によって表されます。トリュフの香りの率直さが、清潔で心地よい感覚を決定づけます。
126	Giudice sensoriale	È un giudice che viene riconosciuto dal Centro Studi Internazionale del Tartufo d'Alba dopo il superamento di un impegnativo corso di formazione di analisi sensoriale del tartufo.
126EN	Sensory judge	He is a judge who is recognized by the International Study Center of the Alba Truffle after passing a challenging training course in sensory analysis of the truffle.
126CHIN	感官裁判	在通过了具有挑战性的松露感官分析培训课程后，获得了阿尔巴松露国际研究所的认可的一名裁判。
126ARA	القاضي الحسي	وهو قاضٍ معترف به من قبل مركز الدراسات الدولي في ألبا للكمأة بعد اجتيازه دورة تدريبية صعبة في التحليل الحسي للكمأة.
126JAP	官能審査員	彼は、トリュフの官能分析に関する厳しいトレーニングコースに合格し、アルバトリュフの国際スタディセンターによって認定された審査員です。
127	Giudizio complessivo	È il giudizio finale che viene considerato mettendo assieme tutte le differenti valutazioni: visiva, tattile, olfattiva e gustativa.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

127EN	Overall rating	It is the final rating that is considered by putting together all the different evaluations: visual, tactile, olfactory and gustatory.
127CHIN	综合评分	这是通过将所有不同的评估结果放在一起的最终评级：视觉、触觉、嗅觉和味觉的集合评估。
127ARA	تقييم عام	إنه التقييم النهائي الذي يتم أخذه في الاعتبار من خلال تجميع جميع التقييمات المختلفة: البصرية واللمسية والشمية والذوقية.
127JAP	総合評価	視覚、触覚、嗅覚、味覚など、さまざまな評価を総合して考慮される最終的な評価です。
129	Globosità	Indica la misura in cui un tartufo è di forma globosa. Più il suo profilo si avvicina a quello di una sfera perfetta e maggiore sarà il valore assegnato; al contrario quando assume la forma schiacciata, l'indice di globosità sarà minimo.
129EN	Globosity	Indicates the extent to which a nose is globular in shape. The closer its profile is to that of a perfect sphere, the greater the assigned value will be; on the contrary, when it assumes the flattened form, the globosity index will be minimal.
129CHIN	球形度	表示松露呈球状的程度。它的轮廓越接近完美球体的轮廓，分配的价值就越大；相反，当它呈现扁平形式时，球度指数将是最小的。
129ARA	الكروية	يشير إلى المدى الذي تكون فيه الكمأة كروية الشكل. كلما اقترب محيطها من صورة الكرة المثالية، زادت القيمة المخصصة؛ على العكس من ذلك عندما تكتسب الشكل المسطح، سيكون مؤشر الكروية في حده الأدنى.
129JAP	グロボシティ	鼻の形状が球形である程度を示します。そのプロファイルが完全な球体のプロファイルに近いほど、割り当てられる値は大きくなります。反対に、平坦化された形をとると、グロボシティ インデックスは最小になります。
140	Integrità	Qualità del tartufo. Un tartufo con il peridio integro si mantiene più a Lungo ed è più pregiato, anche se la presenza di eventuali piccoli buchi pieni di terra non compromette la qualità organolettica.
140EN	Integrity	Truffle quality. A truffle with an intact peridium lasts longer and is more valuable, even if the presence of any small holes full of earth does not compromise the organoleptic quality.
140CHIN	完整性	松露的品质。即使其表面上存在任何充满着泥土的小孔并不会损害感官质量，具有完整包被的松露可以保存更长时间且更有价值。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يوقت | تريوفの評価

## IV

<b>140ARA</b>		جودة الكمأة. تدوم الكمأة التي تحتوي على محيط خارجي سليم لفترة أطول وتكون أكثر قيمة، حتى لو كان وجود أي ثقب صغيرة مليئة بالأرض لا يضر بالجودة الحسية.
<b>140JAP</b>	威嚴	トリユフの品質。ペリジウムが無傷のトリユフは、土で満たされた小さな穴の存在が官能的な品質を損なわないとしても、長持ちし、より価値があります。
<b>141</b>	<b>Intensità</b>	È rappresentata dalla quantità dei profumi del tartufo, sempre delicati e garbati, che non devono essere mai carenti o evanescenti
<b>141EN</b>	<b>Intensity</b>	It is represented by the quantity of the scents of the truffle, always delicate and polite, which must never be lacking or evanescent
<b>141CHIN</b>	強烈度	它由松露的香味数量代表。松露香味必须得拥有精致而优雅，绝不能缺少或消失。
<b>141ARA</b>		يتم تمثيلها بكمية روائح الكمأة، دائمًا ما تكون حساسة ومهذبة، والتي يجب ألا تكون أبدًا ناقصة أو زائلة.
<b>141JAP</b>	強度	それはトリユフの香りの量によって表され、常に繊細で丁寧であり、決して欠けたり消えたりすることはありません。
<b>152</b>	<b>Liposolubilità</b>	Capacità di una sostanza di essere solubile nei lipidi (grassi). Alcune molecole presenti nei composti del tartufo bianco fondono nei grassi animali e si esaltano con la loro tendenza dolce, come il burro, la crema di latte, i formaggi non erborinati ne piccanti, i brodi ristretti di volatile dalle carni bianche come la gallina e il cappono, ma anche sulle uova.
<b>152EN</b>	<b>Fat solubility</b>	Ability of a substance to be soluble in lipids (fats). Some molecules present in white truffle compounds melt in animal fats and are enhanced with their sweet tendency, such as butter, milk cream, non-marbled or spicy cheeses, restricted broths of poultry with white meats such as hen and capon, but also on eggs.
<b>152CHIN</b>	脂溶性	物质溶解在脂质（脂肪）中的能力。白松露化合物中的一些分子会在动物脂肪中融化，并因其甜味倾向而增强，例如黄油、奶油、非藍紋或非辛辣奶酪、家禽白肉汤（如母鸡和阉鸡）以及鸡蛋。
<b>152ARA</b>	ذوبان الدهون	قدرة المادة على الذوبان في الدهون (الدهون). تذوب بعض الجزيئات الموجودة في مركبات الكمأة البيضاء في الدهون الحيوانية وتعزز بميلها الحلو، مثل الزبدة وكريم الحليب والأجبان غير الرخامية أو الحارة ومزق الدجاج المحظور باللحوم البيضاء مثل الدجاج والكابون، ولكن أيضًا على البيض.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يوقت | تريوفの評価

## IV

<b>152JAP</b>	脂溶性	物質が脂質（脂肪）に溶ける能力。白トリユフ化合物に含まれる一部の分子は、動物性脂肪に溶け込み、バター、ミルククリーム、霜降りでないまたはスパイシーなチーズ、鶏やカボンなどの白身肉を含む家禽の制限されたプロセスなどの甘い傾向で強化されますが、卵にも含まれます。
<b>161</b>	<b>Marcescenza</b>	Fenomeno degenerativo che nel tartufo si manifesta con mollezza al tatto e all'olfatto. Denota un tartufo in putrefazione, quindi con grossi difetti e di pessima qualità in gastronomia.
<b>161EN</b>	<b>Rotting</b>	Degenerative phenomenon of the truffle which manifests itself with softness to the touch and smell. It denotes a rotting truffle, therefore with major defects and of poor quality in gastronomy.
<b>161CHIN</b>	腐烂	松露的退化、以触感和气味柔软表现的现象。它是腐烂松露的迹象，因此在美食中表示重大缺点和质量差。
<b>161ARA</b>		هو عيب فب الكمأة الذي يتجلى بنعومة اللمس والرائحة. إنه يدل على الكمأة المتعفنة، وبالتالي بها عيوب كبيرة وذات نوعية رديئة في فن الطهي.
<b>161JAP</b>	腐る	やわらかな手触りと香りで現れるトリユフの変性現象。それは腐ったトリユフを意味するため、大きな欠陥があり、美食の質が悪い。
<b>170</b>	<b>Miele</b>	Descrittore olfattivo caratteristico del tartufo bianco che determina l'eleganza e lo stile: il sentore mielato rende il tartufo più suadente e seducente.
<b>170EN</b>	<b>Honey</b>	Characteristic olfactory descriptor of white truffle that determines elegance and style: the honeyed scent makes the truffle more persuasive and seductive.
<b>170CHIN</b>	蜂蜜	決定优雅和风格的白松露的特征嗅觉描述符：蜂蜜香味使松露更具诱人和诱惑力。
<b>170ARA</b>	عسل	الوصف الشمي المميز للكمأة البيضاء الذي يحدد الأناقة والأناقة: رائحة العسل تجعل الكمأة أكثر إقناعاً وإغراء.
<b>170JAP</b>	ハニー	エレガンスとスタイルを決定づける白トリユフの特徴的な香り：蜂蜜のような香りがトリユフをより説得力のある魅力的なものにします。
<b>181</b>	<b>Panel di degustazione</b>	Team di esperti riconosciuti che fornisce la valutazione tecnica e sensoriale dei tartufi e delle partite di tartufi.
<b>181EN</b>	<b>Tasting panel</b>	Team of recognized experts providing technical and sensory evaluation of truffles and batches of truffles.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

<b>181CHIN</b>	品尝小组	对松露和松露批次进行技术和感官评估的专家团队。
<b>181ARA</b>	لوحة تذوق	فريق من الخبراء المعترف بهم يقدم التقييم الفني والحسي للكمأة.
<b>181JAP</b>	テイスティングパネル	トリュフとトリュフのバッチの技術のおよび官能的評価を提供する、認められた専門家のチーム。
<b>184</b>	<b>Pepita</b>	Nel gergo dei tartufai è sinonimo di bel tartufo, in analogia con la pepita d'oro.
<b>184EN</b>	<b>Nugget</b>	In the jargon of the truffle hunters it is synonymous with beautiful truffles, in analogy with the gold nugget.
<b>184CHIN</b>	金块	在松露采集者的行话中，它是美丽松露的代名词，类似于金块。
<b>184ARA</b>	كتلة صلبة	في لغة صاندي الكمأة هو مرادف للكمأة الجميل، قياسا على الكتلة الذهبية.
<b>184JAP</b>	ナゲット	トリュフハンターの専門用語では、金塊と同様に美しいトリュフと同義です。
<b>187</b>	<b>Pesatura</b>	Operazione di determinazione del peso. Il tartufo va pesato con la bilancia elettronica di precisione portatile, prima e dopo il servizio per addebitare esattamente quanto consumato.
<b>187EN</b>	<b>Weighing</b>	Weight determination operation. The truffle must be weighed with the portable precision electronic scale, before and after the service to charge exactly how much consumed.
<b>187CHIN</b>	称重	重量测定的操作。松露的称重必须通过便携式精密电子秤进行，服务前后都要准确记下消费者消耗了多少。
<b>187ARA</b>	وزن	عملية تحديد الوزن. يجب وزن الكمأة بالميزان الإلكتروني الدقيق المحمول، قبل وبعد الخدمة لشحن الكمية المستهلكة بالضبط.
<b>187JAP</b>	計量	重量決定操作。トリュフは、正確な消費量を請求するために、サービスの前後にポータブル精密電子スケールで計量する必要があります。
<b>188</b>	<b>Piacevolezza</b>	È la valutazione della sensazione che si avverte toccando a livello tattile il tartufo. La percezione cambia a seconda delle fasi di crescita e maturazione del tartufo.
<b>188EN</b>	<b>pleasantness</b>	It is the evaluation of the sensation felt by touching the truffle on a tactile level. The perception changes according to the phases of growth and maturation of the truffle.
<b>188CHIN</b>	愉快感	它是通过触摸松露所感受到的感觉的评估。该感知会根据松露的生长和成熟阶段而变化。



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يقيت | トリュフの評価

## IV

<b>188ARA</b>	الذة	إنه تقييم الإحساس الذي تشعر به عند لمس الكمأة على مستوى ملموس. يتغير الإدراك وفقاً لمراحل نمو ونضج الكمأة.
<b>188JAP</b>	心地よさ	トリュフに触って感じた感触を触覚レベルで評価したものです。トリュフの成長と成熟の段階によって、その認識は変化します。
<b>203</b>	<b>Propano e propilene</b>	Sono due caratteri olfattivi che si manifestano soprattutto nel tartufo nero pregiato. Sono caratteristiche sensoriali di grande fascino ed eleganza.
<b>203EN</b>	<b>Propane and propylene</b>	They are two olfactory characteristics that are manifested above all in the prized black truffle. They are sensory characteristics of great charm and elegance.
<b>203CHIN</b>	丙烷和丙烯气味	它们是两种嗅觉特征，特别是呈现于珍贵的黑松露。它们是极具魅力和优雅感官特征。
<b>203ARA</b>	البروبان والبروبيلين	هما نوعان من الخصائص الشمية التي تتجلى في المقام الأول في الكمأة السوداء الثمينة. إنها خصائص حسية لسحر وأناقة رائعين.
<b>203JAP</b>	プロパンとプロピレン	これらは、何よりも貴重な黒トリュフに現れる2つの嗅覚的特徴です。それらは素晴らしい魅力と優雅さの感覚的な特徴です。
<b>206</b>	<b>Pulizia</b>	Il tartufo, specie il bianco, normalmente si consuma a crudo o comunque poco cotto, quindi è necessario curare al massimo l'aspetto igienico sanitario. Prima dell'utilizzo del tartufo va eliminata tutta la terra con uno spazzolino, quindi va lavato accuratamente sotto l'acqua corrente fredda, asciugato immediatamente con un canovaccio asciutto e poi può essere lamellato nel piatto.
<b>206EN</b>	<b>Cleaning</b>	The truffle, especially the white one, is usually eaten raw or in any case undercooked, therefore it is necessary to take maximum care of the sanitary aspect. Before using the truffle, all the earth must be removed with a brush, then washed thoroughly under cold running water, dried immediately with a dry cloth and then it can be laminated on the plate.
<b>206CHIN</b>	清洁	松露，尤其是白松露，通常是生吃或未完全煮熟的使用，因此有必要最大程度地注意卫生方面。在使用松露之前，必须用刷子清除表面上所有泥土，然后用冷水彻底清洗，立即用干布擦干，然后可以将其切成薄片在盘子里。
<b>206ARA</b>	التنظيف	عادة ما تؤكل الكمأة، خاصة البيضاء منها، نيئة أو غير مطبوخة جيداً على أي حال، لذلك من الضروري العناية بالشكل الصحي. قبل استخدام الكمأة، يجب إزالة كل التراب بفرشاة، ثم غسلها جيداً تحت الماء الجاري البارد، وتجفيفها على الفور بقطعة قماش جافة ومن ثم يمكن تقطيعها في الطبق.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

206JAP	クリーニング	トリュフ、特に白トリュフは通常、生で食べるか、加熱が不十分な状態で食べるため、衛生面に最大限の注意を払う必要があります。トリュフを使用する前に、すべての土をブラシで取り除き、冷たい流水でよく洗い、すぐに乾いた布で乾かしてから、プレートにラミネートすることができます。
209	<b>Regolarità</b>	Si attribuisce alla forma del tartufo che deve essere globosa e rotondeggiante, senza irregolarità e forme bitorzolute o schiacciate
209EN	<b>Regularity</b>	It is attributed to the shape of the nose which must be globular and rounded, without irregularities and lumpy or flattened shapes
209CHIN	規則性	它是松露的形状描述符。松露必须是球形和圆形，不应该呈非规则性或凹凸不平或扁平的形状。
209ARA	انتظام	يعزى إلى شكل الكمأة الذي يجب أن يكون كرويًا ومستديرًا، بدون مخالقات وأشكال متكتلة أو مسطحة
209JAP	規則性	それは、球形で丸みを帯びていなければならない鼻の形に起因し、不規則性やゴツゴツしたり、平らな形はありません
233	<b>Spessore delle lamelle</b>	La lamellatura del tartufo deve dare lamelle sottili. La loro ampiezza deve favorire le emanazioni delle preziose molecole odorose.
233EN	<b>Thickness of the slices</b>	The slicing of the truffle must give thin slices. Their amplitude must favor the emanations of the precious odorous molecules.
233CHIN	切片的厚度	松露切片必须切成薄片。它们的薄度必须有利于珍贵气味分子的散发。
233ARA	سماكة الشرائح	يجب أن يعطي تقطيع الكمأة شرائح رقيقة. يجب أن يكون اتساعها في صالح انبعاث جزيئات الرائحة الثمينة.
233JAP	スライスの厚さ	トリュフのスライスは薄切りにする必要があります。それらの振幅は、貴重な臭気分子の発散に有利に働くに違いありません。
238	<b>Strumenti di valutazione</b>	Sono gli organi sensoriali di ciascun esperto di tartufo, in particolare dei giudici di analisi sensoriale.
238EN	<b>Evaluation tools</b>	They are the sensory organs of each truffle expert, in particular of the sensory analysis judges.
238CHIN	评估工具	它们是每个松露专家，尤其是感官分析裁判的感官器官。
238ARA	أدوات التقييم	هم الأعضاء الحسية لكل خبير في الكمأة، ولا سيما قضاة التحليل الحسي.



Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييم حلالا مي يفت | トリュフの評価

## IV

238JAP	評価ツール	それらはトリュフの各専門家、特に官能分析の審査員の感覚器官です。
256	<b>Terra bagnata</b>	Odore che spesso si trova nella sensazione olfattiva del tartufo bianco che richiama il sottobosco.
256EN	<b>Wet soil smell</b>	Smell that is often found in the olfactory sensation of the white truffle that recalls the undergrowth.
256CHIN	潮湿土壤气味	该气味通常存在于白松露的嗅觉中，让人想起灌木丛。
256ARA	رائحة التربة الرطبة	الرائحة التي توجد غالبًا في الإحساس الشمي للكمأة البيضاء التي تشبه التربة.
256JAP	湿った土の匂い	下草を思わせる白トリュフの嗅覚によく見られる香り。
304	<b>Valutazione olfattiva</b>	Valutazione della qualità del tartufo attraverso il riconoscimento degli odori caratteristici di ogni specie di Tuber. Nella valutazione olfattiva le olfazioni devono essere brevi e ripetute dopo qualche secondo per evitare l'assuefazione dei recettori. Nel tartufo bianco sono piacevoli e fini i ricordi di aglio dolce, scalogno, miele, spezie dolci come la noce moscata o la cannella e il fieno pulito. Sono considerati sentori difettosi il cavolo cotto, l'ammoniaca, il gas metano pungente e la terra bagnata. Nel T. nero pregiato è tipico il sentore di sottobosco; nel T. unicinatum abbiamo sentori di nocciole e funghi porcini e mentre nel T. estivum sentori di malto tostato.
304EN	<b>Olfactory evaluation</b>	Evaluation of the quality of the truffle through the recognition of the characteristic odors of each species of Tuber. In the olfactory evaluation, the olfactions must be short and repeated after a few seconds to avoid the addiction of the receptors. In the white truffle the flavors of sweet garlic, shallots, honey, sweet spices such as nutmeg or cinnamon and clean hay are pleasant and fine. Cooked cabbage, ammonia, pungent methane gas and wet earth are considered bad scents. In the precious black T. melanosporum the scent of undergrowth is typical; in T. unicinatum we have hints of hazelnuts and porcini mushrooms and while in T.





Valutazione del tartufo | Evaluation of the truffle  
松露的评价 | تقييـم الحـلـا مـيـيـقـت | トリュフの評価

## IV



## Il tartufo in cucina e a tavola

*The truffle in the kitchen and at the table*

厨房和餐桌上的松露

المشكلة في المطبخ و على الطاولة

キッチンとテーブルのトリュフ

## V

304CHIN	嗅觉评估	通过识别每个Tuber物种的特征气味来评估松露的质量。在嗅觉评估中，嗅闻必须是简短的，并在几秒钟后重复，以避免受体能适应。白松露散发了甜大蒜、青葱、蜂蜜、肉豆蔻或肉桂等甜香料以及干净的干草、令人愉悦而细腻的味道。煮熟的卷心菜、氨、刺激性的甲烷气体和湿土这些香气被认为是难闻的气味。黑色的珍贵T. melanosporum散发一种经典的管灌木丛香气，T. uncinatum 散发榛子和牛肝菌的香气，而 T. estivum散发的香气令人联想到烘焙麦芽。
304ARA	التقييم الشمي	تقييم جودة الكمأة من خلال التعرف على الروائح المميزة لكل نوع من أنواع الدرنه. في التقييم الشمي، يجب أن تكون حاسة الشم قصيرة ومتكررة بعد بضع ثوانٍ لتجنب إدمان المستقبلات. في الكمأة البيضاء نكهات الثوم الحلو والكراث والعسل والتوابل الحلوة مثل جوزة الطيب أو القرفة والقش النظيف لطيفة ورائحة. من الاحاسيس المعويبة الملفوف المطبوخ والامونيا وغاز الميثان. في كمأة اللون الأسود الثمين تكون هناك رائحة التربة؛ في الدرنه المعلقة لدينا تلميح من البندق وفطر الحنازير، بينما في الدرنه الصيفية هناك اشارات من الشعير المحمص.
304JAP	嗅覚評価	塊茎の種類ごとの特徴的な匂いの認識によるトリュフの品質の評価。嗅覚評価では、嗅覚は短く、受容体の中毒を避けるために数秒後に繰り返されなければなりません。白トリュフに含まれる甘いガーリック、エシャロット、ハチミツ、ナツメグやシナモンなどの甘い香辛料、きれいな干し草の風味が心地よく上質です。調理されたキャベツ、アンモニア、刺激性のメタンガス、湿った土は悪臭と見なされます。貴重な黒い T. melanosporum では、下草の香りが典型的です。T. uncinatum ではヘーゼルナッツとボルチーニ茸のヒントがあり、T. estivum ではトース
307	Vegetale	È una particolare caratteristica organolettica che si ritrova un po' in tutti i tartufi e richiama specificatamente la nota del fungo e del sottobosco.
307EN	Vegetable	It is a particular organoleptic characteristic that is found in all truffles and specifically recalls the note of the mushroom and the undergrowth.
307CHIN	植物香气	这是一种特殊的感官特征，存在于所有松露中，特别让人想起蘑菇和灌木丛的味道。
307ARA	الخضروات	إنها خاصية حسية خاصة توجد في جميع أنواع الكمأة وتشبه على وجه التحديد صفة الفطر والشجيرات.
307JAP	野菜	これは、すべてのトリュフに見られる特別な官能特性であり、特にキノコと下草の香りを思い起こさせます。



il tartufo in cucina e a tavola | *The truffle in the kitchen and at the table*

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ

V

**L'utilizzo in cucina e in sala del tartufo è la parte più importante per il ristoratore e per l'ospite**, soprattutto per mostrare tutta l'eleganza e tutta la seduzione del tartufo. La scelta del tartufo e il suo arrivo in tavola sono momenti importanti, gli va dedicato il giusto tempo e va fatta molta attenzione a ciò che si va ad acquistare, a ciò che si va a inserire nella cucina del ristorante come materia prima. Perché ogni Tartufo ha le sue caratteristiche, ha il suo stato di maturazione e i suoi profumi; ogni territorio produce un tartufo diverso in base a quella che è la conformazione del suolo, per cui ogni territorio produce un Tartufo con delle qualità e delle specificità proprie. La scelta dei tartufi rappresenta un momento sicuramente particolare e i tartufi vanno trattati e verificati uno ad uno. Non vanno messi assieme i tartufi più maturi con quelli meno maturi e vanno chiaramente utilizzati per primi quelli più maturi. Le caratteristiche sensoriali del tartufo dipendono dalla tipologia dei tartufi. Il Tartufo estivo manifesta delle caratteristiche che sono molto funginee, poco agliacee e con profumi di erba fresca, di fieno e profumi di bosco. Queste sono le caratteristiche del Tartufo estivo, unitamente alla sua fragranza. Il colore del peridio esterno è marrone/nero scuro, tendente al marrone quando il prodotto è più maturo, più o meno rugoso e la gleba grigio-chiara.

Il Tartufo bianco pregiato invece ha come peculiarità un forte profumo di lieviti, agliaceo, di quasi morbidezza al naso, che poi ritroviamo nel gusto, al palato, nella persistenza dei profumi e dei sapori.

Sicuramente il Tartufo bianco ha un forte profumo e una lunga persistenza. La dimensione ideale dei tartufi può essere intorno agli 80/100 grammi. Un grande ha normalmente delle qualità e per raggiungere quelle dimensioni è sicuramente sano, ha avuto un terreno ideale con una umidità che gli ha permesso di poter maturare bene e lo spazio giusto per poter crescere con quella pezzatura.

I tartufi di qualità non hanno necessità di particolari lavorazioni o di grosse trasformazioni in cucina e quindi di grosse cotture. Ci sono due differenze sostanziali tra il Tartufo estivo e i Tartufi invernali, soprattutto tra l'estivo e il bianco: il bianco si abbina maggiormente e si sposa con i grassi animali, mentre i tartufi estivi si sposano maggiormente e hanno una propria affinità culinaria con i grassi vegetali, olio extravergine d'oliva su tutti. I tartufi non amano essere abbinati con altri ingredienti protagonisti, perché perderebbero la propria identità.

**La conservazione e la durata della conservazione** dipendono dal tartufo che si acquista: un tartufo già maturo chiaramente ha una conservazione molto breve, un tartufo che invece non è pienamente maturo, chiaramente ha una conservabilità più lunga. I tartufi vanno conservati in frigo chiusi in un barattolo ermetico e semplicemente avvolti in una carta che va sostituita giornalmente. Li possiamo conservare unitamente a salse con utilizzo di grassi animali per mantenerne le caratteristiche, ma sicuramente non si otterrà mai il risultato del prodotto fresco che va utilizzato direttamente nel piatto, anche a crudo e adagiato su una pietanza calda, (soprattutto il bianco), per far sì che esprima i suoi profumi davanti al cliente e preferibilmente lamellato e servito davanti ai suoi occhi. Il Tartufo più difficile da conservare è il Tartufo bianco pregiato: è consigliabile utilizzarlo sempre fresco e nella sua splendida maturazione. Per quanto riguarda gli altri tartufi, il modo migliore è la surgelazione, in second'ordine la congelazione, quindi la



il tartufo in cucina e a tavola | *The truffle in the kitchen and at the table*

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ

V

conservazione, sottovuoto, alla temperatura di congelazione. Così conservato il tartufo può essere utilizzato entro alcuni mesi. Se vogliamo farci delle salse naturali, l'utilizzo di burro e olio è decisamente da preferire.

**Il servizio a tavola è sicuramente la parte più entusiasmante.** Gli ospiti sono sorpresi quando il Tartufo viene servito davanti a loro stessi e quando non ha subito troppe trasformazioni. Purtroppo c'è una diffusa abitudine all'utilizzo di salse, di creme, con aggiunta anche di aromi, che non riteniamo idonei e sicuramente non fanno riconoscere il tartufo per quello che realmente è. Sicuramente l'ospite è attratto dall'esclusività del tartufo, dalla unicità dei profumi di queste preziose pepite e dalla gestualità del servizio in sala che diventa ritualità.

Il tartufo regala anche una parte emozionale oltre a quella gusto-olfattiva. Nelle annate particolarmente generose nella raccolta del Tartufo estivo è possibile sperimentare servendo il tartufo su più pietanze, abbinandolo a quelli che sono i prodotti della stagione. Il cliente apprezza questo modo di proporre il Tartufo e di scoprire che il Tartufo non è solamente il Tartufo bianco d'Alba o di Acqualagna, ma ci sono diverse tipologie. Il tartufo è estremamente versatile e poliedrico in cucina. Possiamo preparare una sequenza gustativa che parte dagli antipasti fino al dessert, primi piatti o piatti unici, anche vegetariani, per creare un menu di grande classe sia per le nostre tavole quotidiane che per i ristoranti più prestigiosi.

**Di fondamentale importanza è la gestualità, che diventa ritualità: lamellare il tartufo davanti al cliente in quanti bianchi rappresenta un gesto di nobiltà e rispetto.** Ad esempio, il Tartufo bianco va lamellato in quanto esprime le sue caratteristiche attraverso l'ampiezza e lo spessore con il quale viene distribuito, mentre i Tartufi neri (dal nero pregiato al nero estivo), si esprimono maggiormente anche attraverso la loro consistenza. Vanno quindi grattugiati, magari lamellati o tagliati a bastoncino.

**Molto importante è capire quanto tartufo poter utilizzare in ogni portata.** Per quanto riguarda il Tartufo estivo in una portata, si possono grattugiare dai 15 ai 20 grammi. Per quanto riguarda il Tartufo invernale e il Tartufo bianco pregiato in particolare, i 10 grammi sono più che sufficienti per esprimere le peculiarità del Tartufo. Il fatto di poter avere i tartufi tutto l'anno, si trasforma in un grande appeal di richiamo turistico per i territori tartuficoli.

**Due parole, infine, sul vino che accompagnerà il tartufo.** Mille sono i suggerimenti che troverete sul web e ogni chef ha il suo abbinamento. Troverete vini per il tartufo bianco e per i diversi tartufi neri, per gli antipasti, le uova, i piatti di carne più o meno complessi. Una piccola regola generale però la vogliamo indicare: il tartufo ha bisogno di un vino che lo rispetti e che non lo sovrasti nel sapore e neanche nell'odore. Non sceglieremo quindi un vino eccessivamente strutturato, fortemente tannico, o potentemente aromatico, altrimenti oscurerete il sapore del tartufo che si tinge di note molto delicate.



il tartufo in cucina e a tavola

### *The truffle in the kitchen and at the table*



The use of truffles in the kitchen and in the dining room is the most important part for the restaurateur and for the guest, above all to show all the elegance and all the seduction of the truffle. The choice of the truffle and its arrival at the table are important moments, the right time must be dedicated to it and a lot of attention must be paid to what you go to buy, to what you go to insert in the kitchen of the restaurant as a raw material. Because each truffle has its own characteristics, has its own state of ripeness and its aromas; each territory produces a different truffle based on the conformation of the soil, so each territory produces a truffle with its own qualities and specificities. The choice of truffles is certainly a special moment and the truffles must be treated and verified one by one. The more mature truffles must not be combined with the less ripe ones and the more mature ones must clearly be used first.

The sensory characteristics of the truffle depend on the type of truffle. The summer truffle manifests some characteristics that are very fungal, little garlicky and with scents of fresh grass, hay and forest scents. These are the characteristics of the summer truffle, together with its fragrance. The color of the external peridium is dark brown / black, tending to brown when the product is more mature, more or less wrinkled and the gleba is light gray.

The white truffle, on the other hand, has as its peculiarity a strong scent of yeast, garlic-like, almost soft on the nose, which we then find in the taste, on the palate, in the persistence of aromas and flavors.

Surely the white truffle has a strong scent and a long persistence. The ideal size of truffles can be around 80/100 grams. A large one normally has qualities and to reach that size it is certainly healthy, it had an ideal soil with a humidity that allowed it to mature well and the right space to grow with that size.

Quality truffles do not need special processing or major transformations in the kitchen and therefore large cooking. There are two substantial differences between summer truffles and winter truffles, especially between summer and white: white goes better with and marries animal fats, while summer truffles marry more and have their own culinary affinity with vegetable fats, extra virgin olive oil above all. Truffles do not like to be combined with other main ingredients, because they would lose their identity.

The conservation and the duration of conservation depend on the truffle you buy: a truffle that is already mature clearly has a very short shelf life, a truffle that is not fully ripe clearly has a longer shelf life. Truffles must be kept in the fridge closed in an airtight jar and simply wrapped in paper that must be replaced daily. We can keep them together with sauces with the use of animal fats to maintain their characteristics, but surely you will never get the result of a fresh product that must be used directly in the dish, even raw and placed on a hot dish, (especially white), to ensure that it expresses its aromas in front of the customer and preferably laminated and served in front of his eyes. The most difficult truffle to keep is the prized white truffle: it is advisable to always use it fresh and in its splendid ripeness. As for the other truffles, the best way is freezing, secondly freezing, then vacuum-packed storage at freezing temperature. Preserved in this way, the truffle can be used within a few months. If we want to make natural sauces, the use of butter and oil is definitely to be preferred.



il tartufo in cucina e a tavola

### *The truffle in the kitchen and at the table*



The table service is certainly the most exciting part. Guests are surprised when the truffle is served in front of themselves and when it hasn't undergone too many transformations. Unfortunately there is a widespread habit of using sauces, creams, with the addition of aromas, which we do not consider suitable and certainly do not recognize the truffle for what it really is. Surely the guest is attracted by the exclusivity of the truffle, by the uniqueness of the scents of these precious nuggets and by the gestures of the room service that becomes rituals.

The truffle also gives an emotional part in addition to the taste-olfactory one. In particularly generous years in the collection of summer truffles it is possible to experiment by serving the truffle on several dishes, combining it with those that are the products of the season. The customer appreciates this way of proposing the truffle and discovering that the truffle is not only the white truffle of Alba or Acqualagna, but there are different types. The truffle is extremely versatile and multifaceted in the kitchen. We can prepare a gustatory sequence that starts from appetizers to desserts, first courses or single dishes, including vegetarians, to create a menu of great class both for our daily tables and for the most prestigious restaurants.

Of fundamental importance is the gestures, which become rituals: flaking the truffle in front of the customer in white gloves represents a gesture of nobility and respect. For example, the white truffle should be lamellated as it expresses its characteristics through the width and thickness with which it is distributed, while the black truffles (from the precious black to the summer black), express themselves more through their consistency. They should therefore be grated, perhaps laminated or cut into sticks.

It is very important to understand how much truffle you can use in each course. As for the summer truffle in one course, you can grate from 15 to 20 grams. As for the winter truffle and the prized white truffle in particular, 10 grams are more than enough to express the peculiarities of the truffle. The fact of being able to have truffles all year round turns into a great tourist appeal for the truffle territories.

Finally, two words about the wine that will accompany the truffle. There are a thousand suggestions that you will find on the web and every chef has the combination of her. You will find wines for white truffles and different black truffles, for appetizers, eggs, more or less complex meat dishes. A small general rule, however, we want to indicate: the truffle needs a wine that respects it and that does not overpower it in flavor or even in smell. Therefore, we will not choose an excessively structured, highly tannic, or powerfully aromatic wine, otherwise you will obscure the flavor of the truffle which is tinged with very delicate notes.



il tartufo in cucina e a tavola  
厨房和餐桌上的松露

V

在厨房和餐厅使用松露是餐厅老板和客人最重要的一阶段，最重要的是要展示松露的所有优雅和诱惑特征。松露的选择及其到达餐桌是重要的时刻，必须在正确的时间内进行，并且必须非常注意您去买什么，您在餐厅厨房将什么材料作为原料。因为每个松露都有自己的特点，自己的成熟度和香气。每个地区都会根据土壤的构造生产不同的松露，因此每个地区都会生产具有自己品质和特性的松露。松露的选择当然是一个特殊的时刻，必须对松露进行挑选和验证。较成熟的松露不能与未成熟的松露混合使用，而当然必须首先使用较成熟的松露。

松露的感官特征取决于松露的类型。夏季松露的特点是真菌性强、大蒜味少，并带有新鲜的青草、干草和森林气味。这些是夏季松露的特点，以及它的香味。外包被颜色为深褐色/黑色，产品成熟时倾向去褐色，或多或少起皱，内部肉质呈浅灰色。

珍贵白松露的独特之处在于它具有强烈的酵母气味，类似大蒜。嗅觉上几乎是柔软的，然后我们在味道、味觉的持久性中再次会发现这种香气。

白松露肯定具有强烈的香味和比较高的持久性。松露的理想大小约为 80/100 克。一个大的松露通常具有很好的品质，因为达到大点大小它肯定是健康的，它生长了于一片理想的土壤，其湿度使松露能够很好地成熟和享受足够大的表面。

优质松露不需要在厨房里进行特殊加工或重大改造，因此不需要彻底烹饪。夏季松露和冬季松露之间存在两个实质性差异，尤其是夏季松露和白色冬季松露之间：白色冬季松露更适合搭配动物脂肪，而夏季松露则更适合搭配植物脂肪，尤其是特级初榨橄榄油。松露不适合与其他主要成分混合食用，因为它们会失去自己的身份。

保存和保存时间两个都取决于您购买的松露：已经成熟的松露显然具有很短的保质期，未完全成熟的松露显然具有更长的保质期。松露必须保存在冰箱里的密封罐子中，并简单地用必须每天更换的纸张包裹。我们可以将它们与含有动物脂肪的酱汁保存在一起以保持其特性，但这样您肯定不会得到直接添加于菜肴的新鲜松露一样的结果：因为新鲜松露平时会放在热菜上，（尤其是白色松露），以确保持它表现出它的香气，最好在顾客面前进行切片服务。最难保存的松露是珍贵的白松露：建议始终使用新鲜且非常成熟的白色松露。关于其他松露，最好的保存方法是深度冷冻（零下18摄氏度），然后是冷冻（0到零下15摄氏度），然后在冷冻温度下在真空包装里储存。以这种方式保存，松露可以在几个月内使用。如果我们想制作天然酱汁，使用黄油和橄榄油绝对是首选。

餐桌服务无疑是最令人兴奋的一个阶段。当松露在自己面前端上来并且没有经过太多的加工时，客人会感到惊讶。不幸的是，人们普遍习惯于使用调味汁、奶油和添加香味，但我们认为这不合适，因为调味的添加不利于享受松露的真实的味道和香气。客



il tartufo in cucina e a tavola  
厨房和餐桌上的松露

V

人肯定会被松露的独特性、这些珍贵“金块”的独特气味以及成为盛大仪式的餐厅服务的一些手势所吸引。

除了味道和嗅觉之外，松露还具有情感成分。在采集夏季松露的特别慷慨的年份，可以通过将松露放在几不同道菜上进行试验，并将其与当季产品的菜肴相结合。客户很欣赏这种供应松露的方式，并发现松露不仅有 Alba 或 Acqualagna 的白松露，而且还有不同的类型。松露在厨房中用途广泛且多面。我们可以用松露准备从开胃菜到甜点、第一道菜或单道菜（包括素食菜）的味觉序列，为我们的日常餐桌和最负盛名的餐厅创造一流的菜单。

最重要的是手势，它变成了仪式：戴着白手套在顾客面前把松露切片代表了一种高贵和尊重的手势。例如，白松露应该切片，因为它通过每一片的宽度和厚度来表达其特性，而黑松露（从珍贵的黑色到夏季的黑色松露）更多地通过它们的质地来表达自己的。因此，它们应该被切丝、切片或切成条状。

了解每道菜可以使用多少松露是非常重要的。至于夏季松露，每道菜上您可以切丝 15 到 20 克。至于冬季松露，尤其是白色珍贵松露，10克就足以表达松露的特色。一年四季都能吃到松露的事实变成了松露地区的一大旅游吸引力。

最后，让我们说两个关于松露伴葡萄酒的句话。您在网上会找到一千条建议，每个厨师都有自己喜爱的组合。你会找到适合白松露和不同黑松露物种、适合开胃菜、鸡蛋，或多或少复杂的肉类菜肴的葡萄酒。然而，我们想指出一个小的一般规则：松露需要一种尊重它的葡萄酒，并且不会在味道甚至气味上压倒屈服它。因此，我们不会选择过于结构、单宁含量高或芳香浓郁的葡萄酒，否则我们会掩盖非常细腻的松露香味。





il tartufo in cucina e a tavola

## キッチンとテーブルのトリュフ



キッチンとダイニングルームでのトリュフの使用は、レストラン経営者とゲストにとって最も重要な部分であり、何よりもトリュフのすべての優雅さとすべての誘惑を示すために、トリュフの選択とテーブルへの到着は重要な瞬間です。適切なタイミングでトリュフに専念する必要があります。何を購入するか、レストランのキッチンに何を挿入するかにより多くの注意を払う必要があります。原料として、それぞれのトリュフには独自の特徴があり、独自の熟度と香りがあります。各地域は、土壌の構造に基づいて異なるトリュフを生産するため、各地域は独自の品質と特異性を持つトリュフを生産します。トリュフの選択は確かに特別な瞬間であり、トリュフは1つずつ処理され、検証されなければなりません。より成熟したトリュフは、熟していないものと組み合わせてはならず、明らかにより成熟したものを最初に使用する必要があります。

トリュフの官能特性は、トリュフの種類によって異なります。夏のトリュフは、非常に菌類が多く、ガーリック感が少なく、新鮮な草、干し草、森の香りが特徴です。これらが香りと共に夏トリュフの特徴です。外側のペリジウムの色はダークブラウン/ブラックで、製品がより成熟し、多かれ少なかれしわがあり、グレバがライトグレーになるとブラウンになる傾向があります。

一方、白トリュフは、酵母の強い香りが特徴で、ニンニクのような香りがあり、鼻の上ではほとんど柔らかく、味、口蓋、アロマとフレーバーの持続性に見られます。

確かに白トリュフは香りが強く、余韻も長い。トリュフの理想的なサイズは、約 80/100 グラムです。大きなものには通常、品質があり、そのサイズに達するのは確かに健康です。それは、それがよく成熟することを可能にする湿度と、そのサイズで成長するのに適切なスペースを備えた理想的な土壌を持っていました。

高品質のトリュフは、キッチンで特別な処理や大きな変更を必要としないため、大量の調理が必要です。夏トリュフと冬トリュフ、特に夏トリュフと白トリュフの間には2つの大きな違いがあります。白トリュフは動物性脂肪との相性が良く、動物性脂肪との相性が良いのに対し、夏トリュフは植物性脂肪、特にエクストラバージンオリーブオイルとの相性がよく、独自の料理上の親和性があります。トリュフは、他の主要な材料と組み合わせるのが好きではありません。

保存期間と消費期間は、購入するトリュフによって異なります。すでに成熟しているトリュフは保存期間が非常に短く、完全に熟していないトリュフは保存期間が明らかに長くなります。トリュフは気密性のある瓶に入れて冷蔵庫に保管し、毎日交換する必要がある紙で包む必要があります。それらの特徴を維持するために動物性脂肪を使用してソースと一緒に保つことができますが、生で熱い皿に置いたとしても、皿に直接使用しなければならない新鮮な製品の結果を得ることは決してありません。白)、お客様の目の前でその香りを表現し、できればラミネート加工してお客様の目の前で提供できるようにします。保存するのが最も難しいトリュフは、貴重な白トリュフです。常に新鮮で素晴らしい熟した状態で使用することをお勧めします。他のトリュフに関しては、冷凍、2次冷凍、冷凍温度での真空パック保存がベストです。このように保存すると、トリュフは数か月以内に使用できます。自然なソースを作りたい場合は、バターとオイルを使用することをお勧めします。

テーブルサービスは確かに最もエキサイティングな部分です。トリュフが自分の前に出され、あまり変化していないことにゲストは驚きます。残念なことに、ソースやクリームに香りを加えて使用する習慣が広まっていますが、これは適切ではないと考えており、トリュフが実際に何であるかを認識していません。確かにゲストは、トリュフの独占性、これらの貴重なナゲットの香りの独特さ、そして儀式となるルームサービスのジェスチャーに魅了されます。

トリュフは、味覚的な部分に加えて、感情的な部分も与えます。夏のトリュフのコレクションが特に豊富な年には、季節の製品と組み合わせて、いくつかの料理にトリュフを添えて実験



il tartufo in cucina e a tavola

## キッチンとテーブルのトリュフ



することができます。アルバやアクアレーニャの白トリュフだけでなく、さまざまな種類のトリュフがあることを発見し、このトリュフの提案方法をお客様に評価していただいています。トリュフは非常に用途が広く、キッチンで多面的に使用できます。前菜からデザート、ファーストコース、またはベジタリアンを含む一品料理まで、味覚シーケンスを準備して、毎日のテーブルと最も有名なレストランの両方に最適なクラスのメニューを作成できます。

基本的に重要なのは身振りであり、それは儀式になります。白い手袋をはめた顧客の前でトリュフをはがすことは、高貴さと敬意のしぐさを表しています。たとえば、白トリュフは分布する幅と厚さによってその特徴を表現するためラメラ化する必要がありますが、黒トリュフ（プレシャスブラックからサマーブラックまで）は一貫性によってより多くの特徴を表現します。したがって、それらはすりおろしたり、おそくラミネートしたり、スティックにカットしたりする必要があります。

各コースで使用できるトリュフの量を理解することは非常に重要です。1コースの夏トリュフは15~20グラムおろすことができます。特に冬トリュフ、特に重宝される白トリュフは、10gあれば十分すぎるくらいトリュフの個性を表現できます。一年中トリュフを食べられるという事実は、トリュフ産地にとって大きな観光客の魅力に変わります。

最後に、トリュフに添えるワインについて一言。あなたがウェブ上で見つけるであろう何千もの提案があり、すべてのシェフは彼女の組み合わせを持っています。白トリュフとさまざまな黒トリュフ、前菜、卵、多かれ少なかれ複雑な肉料理のワインを見つけることができます。ただし、小さな一般的なルールを示したいと思います。トリュフには、それを尊重し、風味や香りですえそれを圧倒しないワインが必要です。したがって、過度にストラクチャーがあり、タンニンが強く、香りの強いワインは選びません。



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ

V

N.	Vocabolo - Word 单词- كلمة - 語	Definizione - Definition 定义- تعريف-意味
1	<b>Abbinamento vino tartufo</b>	La scelta del vino più indicato per uno specifico piatto al tartufo. Conta moltissimo la struttura del piatto e la persistenza gusto olfattiva del tartufo. Il tartufo non viene consumato come portata a sé stante ma viene aggiunto crudo tagliato a lamelle o grattugiato sulle preparazioni culinarie oppure scottato nelle mantecature.
1EN	<b>Truffle line pairing</b>	The choice of the most suitable wine for a specific truffle dish. The structure of the dish and the gustative olfactory persistence of the truffle are very important. The truffle is not consumed as a separate dish but is added raw cut into slices or grated on culinary preparations or in creams.
1CHIN	松露酒搭配	为特定的松露菜肴选择最合适的葡萄酒。菜肴的结构和松露的味觉持久性非常重要。松露不作为单独的菜肴食用，而是加入生的切成片或磨碎的烹饪制品或奶油中。
1ARA	إقران نبيذ الكمأة	اختيار أنسب أنواع النبيذ لطبق كمأة معين. يعتبر هيكل الطبق ومتابرة الكمأة الشمية مهمة للغاية. لا يُستهلك الكمأة كطبق منفصل بل تُضاف نبيذ مقطعة إلى شرائح أو مبشورة في مستحضرات الطهي أو الكريمات.
1JAP	トリュフワインのペアリング	特定のトリュフ料理に最適なワインの選択。料理の構造とトリュフの味覚の嗅覚の持続性は非常に重要です。トリュフは別の料理として消費されるのではなく、スライスに生でカットしたり、料理の準備やクリームにすりおろしたりして追加されます。
8	<b>Affettatartufi o taglia-tartufi</b>	Strumento di cucina utile alla lamellatura del tartufo direttamente sui piatti. Va gestita la misura della sua apertura per avere la fetta sempre molto sottile
8EN	<b>Truffle slicer</b>	Kitchen tool useful for slicing the truffle directly on the plates. The size of its opening must be managed to have the slice always very thin
8CHIN	松露切片机	厨房工具可用于直接在盘子上切片松露。必须控制其开口的大小以使切片始终非常薄
8ARA	قطاعة الكمأة	أداة المطبخ مفيدة لتقطيع الكمأة مباشرة على الأطباق. يجب إدارة حجم الفتحة بحيث تكون الشريحة رفيعة جدًا دائمًا
8JAP	トリュフスライサー	トリュフを皿の上で直接スライスするのに便利なキッチンツール。その開口部のサイズは、スライスが常に非常に薄いように管理する必要があります
37	<b>Bicchiere</b>	È uno strumento per la valutazione del tartufo, soprattutto nell'analisi olfattiva. Il tartufo viene posto in un bicchiere apposito per percepirne l'olfazione diretta.
37EN	<b>Glass</b>	It is a tool for the evaluation of the truffle, especially in the olfactory analysis. The truffle is placed in a special glass to perceive its direct smell.
37CHIN	玻璃	它是评估松露的工具，尤其是在嗅觉分析方面。将松露放在一个特殊的玻璃杯中，直接感受它的气味。



37ARA	زجاج	إنها أداة لتقييم الكمأة ، خاصة في تحليل حاسة الشم. يتم وضع الكمأة في كorb خاص لإدراك رائحتها المباشرة.
37JAP	ガラス	特に嗅覚分析におけるトリュフの評価のためのツールです。トリュフは、その直接的な香りを感じるために特別なガラスに入れられます。
73	Conservazione	I tartufi contengono circa l'82% di acqua, quindi non si conservano a lungo e come tutti i funghi nel volgere di poco tempo perdono le loro migliori caratteristiche. Per rallentare il processo di deterioramento dopo l'acquisto non vanno lavati né puliti dell'eventuale terra, ma avvolti singolarmente con un panno umido, quindi conservati al fresco.
73EN	storage	Truffles contain about 82% water, so they don't keep for long and like all mushrooms they lose their best characteristics in a short time. To slow down the deterioration process after purchase, they should not be washed or cleaned of any dirt, but individually wrapped with a damp cloth, then kept in a cool place.
73CHIN	贮存	松露含有约 82% 的水分，因此它们不会保存很长时间，并且像所有蘑菇一样，它们会在短时间内失去其最佳特性。为了减缓购买后的变质过程，它们不应清洗或清除任何污垢，而是用湿布单独包裹，然后存放在阴凉处。
73ARA	تخزين	يحتوي الكما على حوالي ٢٨٪ ماء ، لذا فهو لا يحتفظ به لفترة طويلة ويفقد أفضل خصائصه في وقت قصير مثل جميع أنواع الفطر. لإبطاء عملية التدهور بعد الشراء ، يجب عدم غسلها أو تنظيفها من أي أوساخ ، ولكن يجب تغليفها بشكل فردي بقطعة قماش مبللة ، ثم حفظها في مكان بارد.
73JAP	保管所	トリュフには約 82% の水分が含まれているため、長期間保存することはできず、すべてのキノコと同様に、短期間で最高の特性を失います。購入後の劣化を遅らせるために、洗ったり汚れを落としたりせず、湿らせた布で個別に包み、涼しい場所に保管してください。
74	Conservazione con il riso	Metodo di conservazione tradizionale, ma altamente sconsigliato perché il riso assorbe l'umidità del tartufo disidratandolo e facendogli perdere peso e aroma.
74EN	Truffle storing with the rice	Traditional conservation method, but highly discouraged because rice absorbs the humidity of the truffle dehydrating it and making it lose weight and aroma.
74CHIN	储存松露白饭	传统的保存方法，但非常不鼓励，因为大米会吸收松露的水分使其脱水并使其失去重量和香气。
74ARA	تخزين الكما مع أرز	طريقة الحفظ التقليدية ، لكنها محيطة للغاية لأن الأرز يمتص رطوبة الكمأة ويجففها ويجعلها تفقد الوزن والرائحة.
74JAP	トリュフの保存	伝統的な保存方法ですが、お米がトリュフの湿気を吸収して脱水し、重量と香りが失われるため、お勧めできません。ご飯



75	Conservazione nel barattolo	In un barattolo di vetro il tartufo va conservato in frigo tra 1/4 °C, chiuso ermeticamente. Il tartufo va posto all'interno del barattolo avvolto o in una carta bianca o in un panno di stoffa, che ne mantiene la freschezza. La carta va cambiata una volta al giorno mentre il panno dev'essere umido. In questo modo il tartufo si conserva per qualche giorno conservando la sua freschezza e il suo peso.
75EN	Truffle storing in a jar	In a glass jar, the truffle should be kept in the fridge between 1/4 °C, hermetically sealed. The truffle should be placed inside the jar wrapped either in a white paper or in a cloth, which maintains its freshness. The paper must be changed once a day while the cloth must be damp. In this way the truffle can be kept for a few days, retaining its freshness and weight.
75CHIN	将松露储存在罐子中	在玻璃罐中，松露应保存在 1/4°C 之间的冰箱中，密封。松露应该放在用白纸或布包裹的罐子里，这样可以保持新鲜。纸必须每天更换一次，而布必须是湿的。这样，松露可以保存几天，保持其新鲜度和重量。
75ARA	تخزين الكمأة في برطمان	في وعاء زجاجي ، يجب حفظ الكمأة في الثلاجة بدرجة حرارة تتراوح بين ٤/١ درجة مئوية ، ومحكمة الإغلاق. يجب وضع الكمأة داخل البرطمان ملفوفا إما بورق أبيض أو بقطعة قماش ، مما يحافظ على نضارتها. يجب تغيير الورق مرة واحدة يوميًا بينما يجب أن تكون قطعة القماش مبللة. بهذه الطريقة يمكن الاحتفاظ بالكمأة لبضعة أيام ، مع الاحتفاظ بنضارتها ووزنها.
75JAP	トリュフの瓶保存	トリュフはガラス瓶に入れ、密閉して 1/4 °C の冷蔵庫に保管する必要があります。トリュフは、新鮮さを保つ白い紙または布で包んだ瓶の中に入れます。紙は 1 日 1 回交換する必要がありますが、布は湿っている必要があります。このようにして、トリュフは新鮮さと重さを保ちながら、数日間保存することができます。
76	Conservazione nel congelatore	Congelare il tartufo è una delle possibilità di lunga conservazione. Sottovuoto e congelato il tartufo si conserva bene anche mesi. Se il tartufo viene congelato sminuzzato, va unito a grassi animali o vegetali, burro o olio extravergine ed è ottimo per le preparazioni alimentari.
76EN	Truffle storing in the freezer	Freezing the truffle is one of the long-term storage possibilities. Vacuum packed and frozen, the truffle keeps well for months. If the truffle is frozen and chopped, it must be combined with animal or vegetable fats, butter or extra virgin olive oil and is excellent for food preparations.
76CHIN	松露储存在冰箱里	冷冻松露是长期储存的可能性之一。真空包装和冷冻，松露可保存个月。如果松露被冷冻和切碎，它必须与动物或植物脂肪、黄油或特级初榨橄榄油混合，非常适合准备食物。
76ARA	تخزين الكمأة في الفريزر	بعد تجميد الكمأة أحد إمكانيات التخزين على المدى الطويل. معبأة ومجمدة ، تُحفظ الكمأة جيدًا لمدة شهرًا. إذا تم تجميد الكمأة وتقطيعها ، فيجب دمجها مع الدهون الحيوانية أو النباتية أو الزبدة أو زيت الزيتون البكر الممتاز وهي ممتازة لتحضير الطعام.





il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



76JAP	トリュフの冷凍保存	トリュフの冷凍は、長期保存の可能性の1つです。真空パックして冷凍したトリュフは、何ヶ月も保存できます。トリュフを冷凍して刻む場合は、動物性または植物性脂肪、バター、またはエキストラバージンオリーブオイルと組み合わせる必要があります、食品の準備に最適です。
77	Conservazione sottovuoto	Metodo di conservazione del tartufo che consente la conservazione in frigorifero (2/4 °) fino a 7/8 giorni. Rispetto alla conservazione in barattolo, alla medesima temperatura, non presenta vantaggi significativi.
77EN	Truffle storing in vacuum	Truffle preservation method that allows storage in the refrigerator (2/4 ° C) for up to 7/8 days. Compared to storage in jars, at the same temperature, it does not present significant advantages.
77CHIN	松露真空儲存	松露保存方法，可在冰箱（2/4°C）中存放长达7/8天。与罐装相比，在相同的温度下，它并没有显著的优势。
77ARA	تخزين الكمأة في الفراغ	طريقة حفظ الكمأة التي تسمح بالتخزين في التلاجة (٤/٢ درجة مئوية) لمدة تصل إلى ٨/٧ أيام. بالمقارنة مع التخزين في الجرار، في نفس درجة الحرارة، فإنه لا يقدم مزايا كبيرة.
77JAP	トリュフの真空保存	冷蔵庫（2/4°C）で7/8日保存できるトリュフの保存方法。同じ温度で瓶に保管する場合と比較して、大きな利点はありません。
82	Crostino al tartufo	Classica apertura di antipasteria, dove, con fonduta di formaggio per il bianco e olio extravergine per il nero il tartufo trova un ottimo equilibrio.
82EN	Truffle crouton	Classic appetizer, where, with cheese fondue for the white and extra virgin olive oil for the black, the truffle finds an excellent balance.
82CHIN	松露面包丁	经典的开胃菜，白色的奶酪火锅和黑色的特级初榨橄榄油，松露找到了完美的平衡。
82ARA	تروفل كروتون	مقبلات كلاسيكية، حيث تجد الكمأة توازنًا ممتازًا مع مخفوق الجبن لزيت الزيتون الأبيض وزيت الزيتون البكر الممتاز.
82JAP	トリュフのクルトン	白はチーズフォンデュ、黒はエキストラバージンオリーブオイル、トリュフのバランスが絶妙な定番の前菜です。
110	Fonduta di formaggio al tartufo	Ricetta tradizionale di molte regioni italiane: consiste nello sciogliere a bassa temperatura burro e formaggio, ottenendone una crema. Il tartufo bianco si esalta sui formaggi fusi e nella fonduta.
110EN	Truffle cheese fondue	Traditional recipe from many Italian regions: it consists in melting butter and cheese at a low temperature, obtaining a cream. The white truffle is exalted on melted cheeses and in fondue.
110CHIN	松露芝士火锅	来自许多意大利地区的传统配方：它包括在低温下融化黄油和奶酪，获得奶油。白松露在融化的奶酪和火锅中被提升。
110ARA	فوندو جبنة الكمأة	وصفة تقليدية من العديد من المناطق الإيطالية: تتمثل في إذابة الزبدة والجبن على درجة حرارة منخفضة والحصول على كريمة. يتم تعظيم الكمأة البيضاء على الجبن الذائب وفي الفوندو.



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



110JAP	トリュフチーズフォンデュ	多くのイタリアの地域の伝統的なレシピ: バターとチーズを低温で溶かし、クリームを作ることから成ります。白トリュフは、とろけるチーズやフォンデュに添えられます。
112	Frangino	Piccolo tovagliolo che si utilizza al posto dei guanti nel tatto del tartufo, ma anche durante la lamellata o la grattugiata, direttamente nel piatto davanti all'ospite.
112EN	fringes napkin	Small napkin that is used instead of gloves to touch the truffle but also when slicing or grating directly on the plate in front of the guest.
112CHIN	流苏餐巾	用来代替手套触摸松露的小餐巾纸，也可以在客人面前直接在盘子上切片或磨碎时使用。
112ARA	منديل هامش	منديل صغير يستخدم بدلاً من القفازات للمس الكمأة ولكن أيضًا عند تقطيع أو صريف مباشرة على الطبق أمام الضيف.
112JAP	フリンジナプキン	トリュフに触れるための手袋の代わりに使用される小さなナプキンですが、ゲストの前でプレート上で直接スライスまたはすりおろすときにも使用されます。
130	Grattugia	È uno strumento utile al servizio del tartufo direttamente sul piatto e viene usato relativamente ai tartufi neri con peridio molto pronunciato.
130EN	Grater	It is a useful tool for serving truffles directly on the plate: it is used above all with black truffles with a very pronounced peridium.
130CHIN	刨丝器	它是直接在盘子上供应松露的有用工具：它首先用于带有非常明显的 peridium 的黑松露。
130ARA	مبشرة	إنها أداة مفيدة لتقديم الكمأة مباشرة على الطبق: فهي تستخدم قبل كل شيء مع الكمأة الأسود مع بيريديوم واضح للغاية.
130JAP	おろし金	これは、トリュフを皿に直接盛り付けるのに便利なツールです。とりわけ、非常に顕著なペリジウムを持つ黒トリュフに使用されます。
131	Grattugiata	È lo stile del taglio che viene utilizzato nel servizio del tartufo nero direttamente sulla pietanza con l'utilizzo della particolare grattugia.
131EN	Grating	It is the style of the cut that is used in serving the black truffle directly on the dish with the use of the specific grater.
131CHIN	光栅	使用特定的刨丝器将黑松露直接放在盘子上的切块风格。
131ARA	مقضب	هو أسلوب القطع المستخدم في تقديم الكمأة السوداء مباشرة على الطبق باستخدام المبشرة المحددة.
131JAP	格子	黒トリュフを専用のおろし器で直接お皿に盛るカットのスタイルです。
133	Guanti	I guanti sono uno strumento di servizio che il cameriere, o il <i>truffle sommelier</i> , deve usare quando manipola il tartufo e in ogni occasione di servizio all'ospite



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



133EN	Gloves	Gloves are a service tool that the waiter, or the truffle sommelier, must use when handling the truffle and in every occasion of service to the guest.
133CHIN	手套	手套是服务员或松露侍酒师在处理松露和每次为客人服务时必须使用的服务工具。
133ARA	الفقازات	الفقازات هي أداة خدمة يجب على النادل أو ساقى الكمأة استخدامها عند التعامل مع الكمأة وفي كل مناسبة لتقديم الخدمة للضيف.
133JAP	手袋	手袋は、ウェイターやトリュフ ソムリエがトリュフを扱うときやゲストへのサービスのあらゆる機会に使用する必要があるサービス ツールです。
138	Impiattamento	Sistemare la pietanza nel piatto in maniera accurata, con molta attenzione alla presentazione. Se il cliente accetta che il tartufo sia tagliato direttamente in cucina, dopo la lamellata, coprire la preparazione con una cloche portandola immediatamente in sala e va aperta direttamente davanti al cliente.
138EN	Plating (a dish)	place the dish accurately on the plate, paying close attention to the presentation. If the customer accepts that the truffle is cut directly in the kitchen, after the lamellate, cover the preparation with a cloche bringing it immediately into the dining room and it must be opened directly in front of the customer.
138CHIN	电镀 ( 盘子 )	将盘子准确地放在盘子上，密切注意演示。如果顾客接受松露直接在厨房切割，在薄片之后，用钟形罩盖住准备，将其立即带入餐厅，并且必须直接在顾客面前打开。
138ARA	تصفيح (طبق)	ضع الطبق بدقة على اللوحة ، مع إيلاء اهتمام وثيق للعرض التقديمي. إذا وافق العميل على قطع الكمأة مباشرة في المطبخ ، بعد اللامينيت ، قم بتغطية التحضير بغطاء لإحضاره على الفور إلى غرفة الطعام ويجب فتحه مباشرة أمام العميل.
138JAP	メッキ ( 皿 )	プレゼンテーションに細心の注意を払いながら、料理を皿の上に正確に置きます。トリュフがキッチンで直接カットされることに顧客が同意する場合は、薄板の後にクローシュで準備を覆い、すぐにダイニングルームに持ち込み、顧客の前で直接開けなければなりません。
139	Insalata con tartufi	Ricetta vegetariana ed estiva, dove il tartufo nero grattugiato si esalta notevolmente.
139EN	Truffles Salad	Vegetarian and summer recipe, where the grated black truffle is greatly enhanced.
139CHIN	松露沙拉	素食和夏季食谱，磨碎的黑松露大大增强。
139ARA	سلطة الكمأ	وصفة نباتية وصيفية ، حيث يتم تحسين الكمأة السوداء المبشورة بشكل كبير.
139JAP	トリュフサラダ	すりおろした黒トリュフが大幅にパワーアップした、ベジタリアン&サマーレシピ。
144	Lamellatura	Operazione di taglio a lamelle del tartufo. Il tartufo va tagliato direttamente sul piatto davanti al commensale indossando un guanto bianco inodore o avvolgendolo parzialmente con un tovagliolo, utilizzando l'apposito affetta tartufi dalla lama affilatissima.



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



144EN	lamella cut (Slicing)	Truffle slicing operation. The truffle must be cut directly on the plate in front of the guest wearing an odorless white glove or partially wrapping it with a napkin, using the special truffle slicer with a very sharp blade.
144CHIN	薄片切割 ( 切片 )	松露切片操作。必须使用带有非常锋利刀片的特殊松露切片器，戴着无味的白手套或用餐巾纸将松露部分包裹在客人面前直接在盘子上切割松露。
144ARA	قطع الصفيحة (تقطيع)	عملية تقطيع الكمأة. يجب قطع الكمأة مباشرة على الطبق أمام الضيف مرتديًا قفازًا أبيض عديم الرائحة أو لفه جزئيًا بمنديل باستخدام قطاعة الكمأة الخاصة بشفرة حادة جدًا.
144JAP	ラメラカット ( スライス )	トリュフのスライス作業。トリュフは、ゲストが無臭の白い手袋を着用するか、ナプキンで部分的に包んで、非常に鋭い刃を備えた特別なトリュフ スライサーを使用して、ゲストの前でプレート上で直接カットする必要があります。
178	Olio al tartufo	Ricetta per ottenere un olio profumato e all'aroma di tartufo. Si ottiene mettendo in una bottiglia di vetro lamelle o pezzi di tartufo in olio extravergine di oliva. Ottimo per gli usi di cucina.
178EN	Truffle oil	Recipe to obtain a fragrant oil with the aroma of truffles. It is obtained by putting strips or pieces of truffles in extra virgin olive oil in a glass bottle. Great for kitchen uses.
178CHIN	松露油	获得具有松露香气的芳香油的配方。它是通过将松露条或松露块放入玻璃瓶中的特级初榨橄榄油中获得的。非常适合厨房使用。
178ARA	زيت الكمأة	وصفة للحصول على زيت عطري برائحة الكمأ يتم الحصول عليها عن طريق وضع شرائط أو قطع من الكمأ في زيت الزيتون البكر الممتاز في زجاجة زجاجية. عظيم لاستخدامات المطبخ.
178JAP	トリュフオイル	トリュフの香りがする香ばしいオイルのレシピです。トリュフのストリップまたはピースをガラス瓶のエクストラバージン オリーブ オイルに入れることによって得られます。キッチンでの使用に最適です。
180	Ostriche e tartufo	Abbinamento proposto da numerosi chef stellati e che mira ad unire il sapore estremo della terra, il tartufo, con il sapore estremo del mare, l'ostrica.
180EN	Oysters and truffles	Combination proposed by numerous starred chefs and which aims to combine the extreme flavor of the earth, the truffle, with the extreme flavor of the sea, the oyster.
180CHIN	牡蛎和松露	由众多明星厨师提出的组合，旨在将地球的极致风味松露与海洋的极致风味牡蛎结合起来。
180ARA	المحار والكمأ	المزيج الذي اقترحه العديد من الطهاة المتميزين والذي يهدف إلى الجمع بين النكهة القسوى للأرض ، الكمأة ، مع النكهة القسوى للبحر ، المحار.
180JAP	牡蠣とトリュフ	大地の極みトリュフと海の極みカキの融合を目指し、数々のスターシェフが提案する組み合わせ。



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



183	<b>Peperoncino e tartufo</b>	L'aggiunta di peperoncino nei primi piatti a base di tartufo nero (tagliatelle, tagliolini ecc..) è molto diffusa e, se non si esagera col peperoncino, rende più appetitosa la pasta senza coprire l'aroma di del tartufo. Il peperoncino è sconsigliato sui piatti con Tartufo bianco.
183EN	<b>Chilli and truffle</b>	The addition of chilli in first courses based on black truffles (tagliatelle, tagliolini, etc. ..) is very common and, if you do not overdo it with chilli, it makes the pasta more appetizing without covering the aroma of the truffle. Chilli is not recommended on dishes with white truffle.
183CHIN	<b>辣椒和松露</b>	在以黑松露（意大利面、意大利面等）为基础的第一道菜中添加辣椒是很常见的，如果您不过度使用辣椒，它会使意大利面更加开胃，而不会掩盖松露的香气。不建议在白松露菜肴中加入辣椒。
183ARA	<b>الفلفل الحار والكمأة</b>	إن إضافة الفلفل الحار في الدورات الأولى على أساس الكمأة السوداء (تاجلياتيل، تاجليوليني، إلخ ..) أمر شائع جدًا، وإذا لم تفرط في تناوله مع الفلفل الحار، فإنه يجعل المعكرونة أكثر شهية دون تغطية رائحة الكمأة. لا ينصح بالفلفل الحار في أطباق الكمأة البيضاء.
183JAP	<b>唐辛子とトリュフ</b>	黒トリュフ（タリアテッレ、タリアリーニなど）をベースにした最初のコースでのチリの追加は非常に一般的であり、チリでやりすぎなければ、トリュフの香りを覆うことなくパスタをより食欲をそそります。白トリュフを使った料理には唐辛子はお勧めしません。
202	<b>Prezzemolo e tartufo</b>	Il prezzemolo è un'erba aromatica usata spesso per completare piatti di pasta conditi con tartufo, in particolare il Tartufo nero.
202EN	<b>parsley and truffle</b>	Parsley is an aromatic herb often used to complement pasta dishes dressed with truffles, in particular the black truffle.
202CHIN	<b>欧芹和松露</b>	欧芹是一种芳香草本植物，常用于搭配松露调味的意大利面，尤其是黑松露。
202ARA	<b>البقدونس والكمأة</b>	البقدونس هو عشب عطري يستخدم غالبًا لتكملة أطباق المعكرونة المغطاة بالكمأة، ولا سيما الكمأة السوداء.
202JAP	<b>パセリとトリュフ</b>	パセリは、トリュフ、特に黒トリュフを添えたパスタ料理を引き立てるためによく使用される香りのよいハーブです。
208	<b>Raviolo al plin al tartufo</b>	Specialità di pasta ripiena – raviolo - tradizionale del Piemonte. Plin è un termine dialettale piemontese che significa “pizzicotto” e si riferisce al modo di chiudere il ripieno all'interno della pasta fresca, pizzicandone delicatamente le estremità. Il tartufo, specie bianco, è in genere aggiunto a lamelle direttamente nel piatto.
208EN	<b>Raviolo “al plin” with truffles</b>	Stuffed pasta specialty - raviolo - traditional from Piedmont. Plin is a Piedmontese dialect word that means “pinch” and refers to the way of closing the filling inside the fresh pasta, gently pinching the ends. The truffle, especially white, is usually added in strips directly to the dish.



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



208CHIN	<b>松露馄饨“al plin”</b>	酿意大利面特色 - 馄饨 - 来自皮埃蒙特的传统。Plin是一个皮埃蒙特方言词，意思是“捏”，指的是关闭新鲜意大利面内馅的方式，轻轻捏住末端。松露，尤其是白松露，通常以条状直接添加到菜肴中。
208ARA	<b>رافيلو “البلين” بالكمأة</b>	محشي باستا تخصصي - رافيلو - تقليدي من بيدمونت. بلين هي كلمة لهجة بيدمونت وتعني “قرصة” وتشير إلى طريقة إغلاق الحشوة داخل المعكرونة الطازجة، مع الضغط برفق على الأطراف. عادة ما يتم إضافة الكمأة، خاصة البيضاء، على شكل شرائط مباشرة إلى الطبق.
208JAP	<b>トリュフのラビオー口「アルプリン」</b>	ピエモンテの伝統的な詰め物パスタ専門 - ラビオー口。プリンとはピエモンテの方言で「つまむ」を意味し、生パスタの具材の端を軽くつまんで閉じる方法を指します。トリュフ、特に白トリュフは通常、細切りにして皿に直接加えます。
211	<b>Risotto al tartufo</b>	Primo piatto al tartufo bianco o nero pregiato. Un classico della cucina del Nord Italia.
211EN	<b>truffle risotto</b>	First course with white or black truffle. A classic of Northern Italian cuisine.
211CHIN	<b>松露烩饭</b>	第一道菜是白松露或黑松露。意大利北部美食的经典之作。
211ARA	<b>أكلة الكمأة</b>	الدورة الأولى مع الكمأة البيضاء أو السوداء. كلاسيكيات المطبخ الإيطالي الشمالي.
211JAP	<b>トリュフのリゾット</b>	白トリュフまたは黒トリュフの最初のコース。北イタリア料理の定番。
212	<b>Ritualità</b>	È un modo di operare del cavatore professionista che, segnando nel proprio diario le date e gli orari della cerca, torna ogni anno nello stesso luogo per cercare e cavare un tartufo che ha già cavato negli anni precedenti.
212EN	<b>Rituality (of the truffle hunter)</b>	It is a way of operating of the professional truffle hunter, who, by recording the dates and times of the search in his diary, returns every year to the same place to look for and extract a truffle that he has already found in previous years.
212CHIN	<b>仪式（松露猎人的）</b>	这是专业松露猎人的一种操作方式，他通过在日记中记录搜索的日期和时间，每年都会回到同一个地方寻找并提取他前几年已经找到的松露。
212ARA	<b>طقوس (صائد الكمأة)</b>	إنها طريقة تشغيل يقوم بها صائد الكمأة المحترف، والذي من خلال تسجيل تواريخ وأوقات البحث في يومياته، يعود كل عام إلى نفس المكان للبحث عن الكمأة التي وجدها بالفعل في السنوات السابقة واستخراجها.
212JAP	<b>儀式（トリュフハンターの）</b>	これはプロのトリュフハンターのやり方で、調査の日付と時刻を日記に記録することで、毎年同じ場所に戻って、以前に見つけたトリュフを探して抽出します。
221	<b>Salsa Perigueux</b>	Salsa tradizionale francese al tartufo, ottima sul filetto di manzo. È preparata con burro, scalogno, farina e tartufi di Perigueux (Tartufo nero pregiato).
221EN	<b>Perigueux sauce</b>	Traditional French truffle sauce, excellent on beef tenderloin. It is prepared with butter, shallot, flour and Perigueux truffles (black truffle).



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



221CHIN	佩里格酱	传统的法国松露酱，搭配牛里脊肉非常棒。它由黄油、葱、面粉和 Perigieux 松露（黑松露）制成。
221ARA	صلصة بيريجو	صلصة الكمأة الفرنسية التقليدية ، ممتازة على لحم بقري تندرلوين. يتم تحضيره بالزبدة والكراث والدقيق والكمأ الأسود (الكمأ الأسود).
221JAP	ペリグーソース	フランス伝統のトリュフソースを牛ヒレ肉に。バター、エシャロット、小麦粉、ペリグー トリュフ（黒トリュフ）で作られています。
226	Servizio a tavola del tartufo bianco	Il tartufo bianco è un solista e quando viene utilizzato a crudo tagliato a lamelle non vuole comprimari, quindi, non bisogna aggiungere al piatto in fase di rifinitura alcun altro condimento aromatizzante come erbe aromatiche, spezie, olio extravergine.
226EN	White truffle table service	The white truffle is a soloist and when it is used raw cut into strips it does not want supporting actors, therefore, no other flavoring condiments such as aromatic herbs, spices, extra virgin olive oil must be added to the dish during the finishing phase.
226CHIN	白松露餐桌服务	白松露是独奏，当它被生切成条使用时，它不需要配角，因此，在完成阶段不得在菜肴中添加其他调味品，如香草、香料、特级初榨橄榄油。
226ARA	خدمة طاولة الكمأة البيضاء	الكمأة البيضاء هي عازف منفرد وعندما تستخدم الخام مقطعة إلى شرائح فإنها لا تريد عناصر داعمة ، لذلك لا يجب إضافة توابل أخرى مثل الأعشاب العطرية والتوابل وزيت الزيتون البكر الممتاز إلى الطبق خلال مرحلة التشطيب.
226JAP	白トリュフのテーブルサービス	白トリュフはソリストであり、ストリップに生でカットして使用する場合、脇役を必要としないため、仕上げ段階で芳香ハーブ、スパイス、エキストラバージン オリーブ オイルなどの他の調味料を料理に追加する必要はありません。
240	Tagliolino	Varietà di pasta all'uovo tipica della cucina italiana. Simili alle tagliatelle, ma più sottili (4-5 mm). Sono conditi con il tartufo in numerose ricette italiane.
240EN	Tagliolini pasta	Variety of egg pasta typical of Italian cuisine. Similar to noodles, but thinner (4-5 mm). They are seasoned with truffles in numerous Italian recipes.
240CHIN	意大利面	各种典型的意大利美食鸡蛋面食。类似于面条，但更薄（4-5毫米）。他们在许多意大利食谱中都松露调味。
240ARA	باستا تاجليولينى	مجموعة متنوعة من باستا البيض النموذجية للمطبخ الإيطالي. تشبه المعكرونة ، لكنها أرق (4-5 مم). إنهم محنون بالكمأ في العديد من الوصفات الإيطالية.
240JAP	タリオリーニ パスタ	イタリア料理の代表的な卵パスタのパラエティ。麺に似ていますが、より細い (4 ~ 5 mm)。多くのイタリアのレシピでトリュフで味付けされています。
241	Tajarin al tartufo	I tajarin sono una pasta all'uovo tradizionale piemontese. Simili alle tagliatelle ma di larghezza inferiore. Sono diffusi in Piemonte da almeno 600 anni! La ricetta con il tartufo prevede che i tajarin vengano cotti in acqua, scolati, saltati in padella nel burro e quindi aggiunti di tartufo (bianco) tagliato a lamelle sottili con l'affettatartufi.



il tartufo in cucina e a tavola | The truffle in the kitchen and at the table

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ



241EN	Truffle tajarin	The tajarin are a traditional Piedmontese egg pasta. Similar to tagliatelle but smaller in width. They have been widespread in Piedmont for at least 600 years! The recipe with truffles requires the tajarin to be cooked in water, drained, sautéed in butter and then added with truffle (white) cut into thin slices with the truffle slicer.
241CHIN	松露塔加林	tajarin 是一种传统的皮埃蒙特鸡蛋面食。类似于意大利面条，但宽度更小。它们在皮埃蒙特已经广泛传播了至少 600 年！松露的食谱要求将塔加林在水中煮熟，沥干，用黄油炒，然后加入松露（白色），用松露切片机切成薄片。
241ARA	طاجارين الكمأة	تاجارين هي معكرونة بيض ببيمونتي تقليدية. على غرار تاجلياتين ولكن أصغر في العرض. لقد كانت منتشرة في بيدمونت منذ 600 عام على الأقل! تتطلب الوصفة مع الكمأة طهي الطاجارين في الماء ، وتصفيته ، وتقليبه في الزبدة ثم إضافته مع الكمأة (البيضاء) المقطعة إلى شرائح رفيعة باستخدام قطاعة الكمأة.
241JAP	トリュフのタヤリン	タヤリンはピエモンテの伝統的な卵パスタです。タリアテッレに似ていますが、幅は小さめです。それらは少なくとも600年間、ピエモンテ州で広く普及しています！トリュフを使ったレシピでは、タヤリンを水で調理し、水気を切り、バターでソテーしてから、トリュフ スライサーで薄くスライスしたトリュフ（白）を加える必要があります。
242	Tartare al tartufo	Ricetta molto diffusa in Piemonte, servita spesso come antipasto. Alla tradizionale tartare di carne, di razza Fassona piemontese, si aggiunge in cima un'abbondante dose di tartufo fresco a lamelle sottili.
242EN	Tartare with truffles	A very popular recipe in Piedmont, often served as an appetizer. To the traditional meat tartare, from the Piedmontese Fassona breed, a generous dose of thinly sliced fresh truffle is added on top.
242CHIN	松露鞑靼	皮埃蒙特非常受欢迎的食谱，通常作为开胃菜。在皮埃蒙特法索纳（Piedmontese Fassona）品种的传统鞑靼肉中，加入了大量切成薄片的新鲜松露。
242ARA	تارتار بالكمأ	وصفة شائعة جدًا في بيدمونت ، غالبًا ما تكون بمثابة مقبلات. إلى رز اللحم التقليدي ، من سلالة Piedmontese Fassona ، يتم إضافة جرعة سخية من الكمأة الطازجة المقطعة إلى شرائح رفيعة في الأعلى.
242JAP	トリュフのタルタル	ピエモンテで非常に人気のあるレシピで、前菜としてよく出されます。ピエモンテのファッソナ種の伝統的な肉のタルタルに、薄くスライスした新鮮なトリュフをたっぷりとのせます。
247	Tartufo a fiammifero	Affettatura del tartufo in piccole strisce, come un fiammifero. Conosciuta anche come affettatura "julienne" o a bastoncino.
247EN	Matchstick truffle	Slicing the truffle into small strips, like a matchstick. Also known as "julienne" or stick slicing.
247CHIN	火柴松露	将松露切成小条，就像火柴棍一样。也称为“切丝”切片。



il tartufo in cucina e a tavola | *The truffle in the kitchen and at the table*

厨房和餐桌上的松露 | المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة | キッチンとテーブルのトリュフ

V



247ARA	الكمأة عود الثقباب	تقطع الكمأة إلى شرائح صغيرة ، مثل عود الثقباب. يُعرف أيضًا باسم التقطيع "جوليان".
247JAP	マッチ棒トリュフ	トリュフをマッチ棒のように細かくスライスします。「千切り」またはスティックスライスとも呼ばれます。
265	Tomino al tartufo	Ricetta tradizionale piemontese che utilizza il tomino, formaggio di piccola pezzatura a forma circolare molto adatto ad essere cucinato sulla piastra o alla brace. Il tartufo viene lamellato sul tomino cotto ancora caldo.
265EN	Tomino with truffle	Traditional Piedmont recipe that uses tomino, a small cheese with a circular shape very suitable for cooking on the griddle or grilled. The truffle is sliced on the still hot cooked tomino cheese.
265CHIN	松露富野	使用 tomino 的传统皮埃蒙特食谱，这是一种圆形的小奶酪，非常适合在煎锅上烹饪或烧烤。松露在仍然热熟的 tomino 奶酪上切片。
265ARA	تومينو مع الكمأة	وصفة بيدمونت التقليدية التي تستخدم جبن طومينو ، جبن صغير ذو شكل دائري مناسب جدًا للطهي على الشواية أو المشوي. يتم تقطيع الكمأة على جبن الطماطم المطبوخة الساخنة.
265JAP	トリュフ入りトミノ	鉄板での調理やグリルに最適な円形の小さなチーズ、トミノを使用した伝統的なピエモンテ州のレシピ。アツアツのトミノチーズにトリュフをスライス。
302	Uovo al tartufo	Classica e complessa ricetta al tartufo, dove quest'ultimo si esalta notevolmente.
302EN	Truffle egg	Classic and complex recipe with truffles, where the latter is greatly enhanced.
302CHIN	松露蛋	将松露切成小条，就像火柴棍一样。也称为“切丝”或切片。
302ARA	بيض الكمأة	تقطع الكمأة إلى شرائح صغيرة ، مثل عود الثقباب. يُعرف أيضًا باسم "جوليان" أو تقطيع العصا.
302JAP	トリュフの卵	トリュフをマッチ棒のように細かくスライスします。「千切り」またはスティックスライスとも呼ばれます。
306	Vassoio	Viene utilizzato per portare in sala le belle pepite di tartufo da mostrare agli ospiti.
306EN	Tray	It is used to bring the truffle into the room to show to guests.
306CHIN	托盘	它用于将松露带入房间展示给客人。
306ARA	علبة	يتم استخدامه لإحضار الكمأة إلى الغرفة لعرضها على الضيوف.
306JAP	トレイ	トリュフを部屋に持ち込み、ゲストに見せるために使用されます。

## Il mito del tartufo

*The myth of the truffle*

松露的神话

أسطورة الحقيقة

トリュフの神話

VI



Pochi cibi sono divenuti in epoca moderna iconici come il tartufo. Simbolo di lusso, opulenza e sensualità, il prezioso fungo è conosciuto sin dall'antichità. Il primo narratore del mito del tartufo viene identificato con il filosofo greco Plutarco da Cheronea, che visse nel I secolo DC: a lui si attribuisce l'idea che il tartufo nascesse dalla combinazione di alcuni elementi naturali come acqua, calore e fulmini.

Dai racconti di Plutarco il poeta Romano Giovenale, pochi anni dopo, descriveva il tartufo chiamandolo "figlio del fulmine", attribuendo direttamente a Giove l'origine del fungo. Secondo il poeta romano sarebbero stati i fulmini scagliati dal Padre degli Dei in prossimità delle querce, albero a lui sacro, a dare origine ai tartufi. Giove era famoso per la sua prodigiosa e fantasiosa attività sessuale! Da qui la nascita del mito del tartufo afrodisiaco.

Sempre un altro famoso Romano del II secolo DC, Galeno di Pergamo, le cui idee mediche furono alla base della medicina occidentale per oltre un millennio, descrisse il tartufo come alimento "molto nutriente e può disporre alla voluttà".

Gli Antichi Romani conoscevano il tartufo come fungo dalle capacità afrodisiache e lo usavano in cucina, come ci racconta nel suo libro *De re coquinaria* Marco Gavio Apicio, famoso cuoco del I secolo. Con il crollo dell'Impero Romano l'uso del tartufo sembra scomparire per molti secoli, per riemergere, prima timidamente nel Rinascimento, poi prepotentemente nel XVII secolo alle Corti dei Re di Francia.

Durante il Rinascimento alcuni pregevoli studi illustrano le proprietà del tartufo: il poliedrico medico dell'Umbria Alfonso Ceccarelli, famoso anche per essere stato un abile falsario alle corti di Papi e Nobili romani, nel suo "Opusculum de tuberibus" pubblicato nel 1564 decanta l'aroma del tartufo definendolo una "quinta essenza" che provoca nell'uomo una specie di estasi.

Baldassarre Pisanelli, medico bolognese, nel "Trattato della natura" del 1596 suggerisce di mangiare i tartufi cotti, con aglio, pepe, limone, oppure di cuocerli nel brodo grasso con la cannella.

Ma è nelle Corti francesi che il mito del tartufo risplende fulgido!

Caterina de Medici, Regina consorte del Re di Francia Enrico II, avrebbe introdotto nella metà del XVI secolo a Corte l'utilizzo del tartufo in alcune ricette.

François Massialot, famoso Cuoco reale del 1700 ed autore dei primi testi organici della cucina moderna, abbinava il tartufo alla cacciagione più pregiata, pernici in testa.

Marie-Antoine Carême, cuoco di Napoleone Bonaparte, dello zar Alessandro I, di Giorgio IV e autore del celeberrimo "L'arte della cucina francese nel XIX secolo. Trattato elementare e pratico", deliziò le tavole dei potenti del XIX secolo con numerose ricette che vedevano protagonista il prezioso tartufo. Amico personale del compositore italiano Gioacchino Rossini, autore di opere famosissime come *Il Barbiere di Siviglia* e *La Gazza Ladra*, preparava per lui pasticci di fagiano al tartufo e consomme di coda di bue al tartufo.

Il leggendario Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore del libro "La fisiologia del gusto", considerato un caposaldo della cultura gastronomica occidentale, definendo il tartufo "diamante della cucina", così ne descriveva, nel 1825, le qualità: "Colui che dice tartufo pronuncia una grande



parola che risveglia ricordi erotici e golosi nel sesso portatore di gonne, e ricordi golosi ed erotici nel sesso portatore di barba. Questa duplicazione onorevole deriva dal fatto che questo tubero eminente sia considerato non solo squisito al gusto, ma anche dal fatto che lo si crede che elevi una potenza di cui l'esercizio è accompagnato dai più dolci piaceri.(...) Al momento in cui scrivo la gloria del tartufo è al culmine. Non si osa dire che ci si è trovati a consumare un pasto in cui non sia stata servita almeno una pietanza tartufata."

Che il mito del tartufo quale simbolo di raffinatezza e lusso fosse ben radicato nel XIX secolo nelle Corti europee lo testimonia la presenza di piatti al tartufo negli eventi chiave della storia di quel secolo: dal pranzo di conclusione del Congresso di Vienna del 1815, dov'erano servite "croquettes d'esturgeon aux truffes", al banchetto offerto nell'ottobre 1896 dal Presidente della Repubblica Francese Félix Faure allo Zar Nicola II.

La gloria del tartufo nel XX secolo è nota: entrato diffusamente anche nella buona cucina borghese, il tartufo diviene sempre più status symbol di successo e ricchezza.

Un personaggio fondamentale per il posizionamento d'immagine del tartufo è Giacomo Morra, albergatore di Alba e inventore nel 1928 della Fiera internazionale del Tartufo di Alba. Morra promosse i tartufi di Alba donandoli a VIP e celebrità di tutto il mondo: Winston Churchill, Rita Hayworth, Harry Truman, Marilyn Monroe, Joe di Maggio, Dwight D. Eisenhower, Nikita Krusciov, Hailé Selassié, Alfred Hitchcock, Papa Paolo VI e Gianni Agnelli. Molti di essi, a cominciare da Marilyn Monroe, vennero direttamente ad Alba per ricevere il prezioso dono!

In epoca web, la crescita esponenziale del mito del tartufo è clamorosa. Basta cercare su internet quali sono i 10 piatti più costosi del mondo e troviamo sempre che almeno metà di essi contengono il prezioso tartufo!

Il mito del tartufo non è fatto solo di ricchezza e di lusso. È fatto anche del sapere popolare dei cercatori e dei cavaatori, delle leggende che permeano i boschi in cui i tartufi crescono, delle tradizioni di intere comunità locali che hanno nel tartufo un elemento identitario fondamentale. Per questo, nel 2021, la tradizionale pratica della cerca e della cavatura del tartufo è ufficialmente stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio immateriale del mondo. L'Agenzia dell'ONU ha riconosciuto che la cerca e la cavatura del tartufo rappresentano antiche tradizioni, tramandate oralmente nel corso delle generazioni, e come tali vanno tutelate.

Da Giove alle tradizioni dei Cavaatori quale patrimonio dell'Umanità: che Mito il Tartufo!



Il mito del tartufo |

## The myth of the truffle

# VI

Few foods have become as iconic in modern times as the truffle. Symbol of luxury, opulence and sensuality, the precious mushroom has been known since ancient times. The first narrator of the myth of the truffle is identified with the Greek philosopher Plutarco da Chaeronea, who lived in the first century AD: he is credited with the idea that the truffle was born from the combination of some natural elements such as water, heat and lightning.

From Plutarch's stories, the Roman poet Juvenal, a few years later, described the truffle calling it "son of lightning", directly attributing the origin of the mushroom to Jupiter. According to the Roman poet, it would have been the lightning thrown by the Father of the Gods near the oaks, a tree sacred to him, that gave rise to the truffles. Jupiter was famous for his prodigious and imaginative sexual activity! Hence the birth of the myth of the aphrodisiac truffle.

Still another famous Roman of the 2nd century AD, Galen of Pergamum, whose medical ideas were the basis of Western medicine for over a millennium, described the truffle as a "very nutritious food and can dispose to pleasure".

The Ancient Romans knew the truffle as a mushroom with aphrodisiac properties and used it in the kitchen, as Marco Gavio Apicio, famous cook of the first century, tells us in his book *De re coquinaria*. With the collapse of the Roman Empire, the use of the truffle seems to disappear for many centuries, to re-emerge, first timidly in the Renaissance, then overwhelmingly in the seventeenth century at the Courts of the Kings of France.

During the Renaissance some valuable studies illustrate the properties of the truffle: the versatile doctor from Umbria Alfonso Ceccarelli, also famous for having been a skilled forger at the courts of Popes and Roman nobles, in his "Opusculum de tuberibus" published in 1564 praises the aroma of the truffle defining it as a "fifth essence" which causes a kind of ecstasy in man.

Baldassarre Pisanelli, a Bolognese doctor, in the "Treatise on nature" of 1596 suggests eating truffles cooked, with garlic, pepper, lemon, or cooking them in fat broth with cinnamon.

But it is in the French Courts that the myth of the truffle shines brightest!

Caterina de Medici, Queen consort of the King of France Henry II, would have introduced the use of truffles in some recipes at the Court in the mid-sixteenth century.

François Massialot, famous royal cook of the 1700s and author of the first organic texts of modern cuisine, combined truffles with the finest game, with partridges on top.

Marie-Antoine Carême, cook of Napoleon Bonaparte, of Tsar Alexander I, of George IV and author of the famous "The art of French cooking in the 19th century. Elementary and practical treatise", delighted the tables of the powerful in the 19th century with numerous recipes that featured the precious truffle. A personal friend of the Italian composer Gioacchino Rossini, author of very famous operas such as *The Barber of Seville* and *La Gazza Ladra*, he prepared for him pheasant pies with truffles and oxtail consomme with truffles.

The legendary Jean Anthelme Brillat-Savarin, author of the book "The physiology of taste", considered a cornerstone of western gastronomic culture, defining the truffle "the diamond of the kitchen", thus described its qualities in 1825: "He who says truffle pronounces a great word that awakens gluttonous and erotic memories in sex wearing skirts, and gluttonous and erotic memories in bearded sex. This honorable duplication arises from the fact that this eminent tuber



Il mito del tartufo

## The myth of the truffle

# VI

is regarded not only as exquisite in taste, but also from the fact that it is believed to elevate a potency whose exercise is accompanied by the sweetest pleasures.(...) At the time of writing the glory of the truffle is at its peak. You dare not say that you have found yourself eating a meal in which at least one dish with truffles has not been served."

That the myth of the truffle as a symbol of refinement and luxury was well rooted in the European Courts in the 19th century is testified by the presence of dishes with truffles in the key events in the history of that century: from the conclusion dinner of the Congress of Vienna in 1815, where they were served "croquettes d'esturgeon aux truffes" at the banquet offered in October 1896 by the President of the French Republic Félix Faure to Tsar Nicholas II.

The glory of the truffle in the 20th century is well known: it has also become widespread in good bourgeois cuisine, and the truffle is increasingly becoming a status symbol of success and wealth.

A fundamental character for the image positioning of the truffle is Giacomo Morra, hotelier of Alba and inventor in 1928 of the Alba International Truffle Fair. Morra promoted the Alba truffles by donating them to VIPs and celebrities from all over the world: Winston Churchill, Rita Hayworth, Harry Truman, Marilyn Monroe, Joe di Maggio, Dwight D. Eisenhower, Nikita Khrushchev, Hailé Selassie, Alfred Hitchcock, Pope Paul VI and Gianni Agnelli. Many of them, starting with Marilyn Monroe, came directly to Alba to receive the precious gift!

In the web era, the exponential growth of the truffle myth is sensational. Just look on the internet for the 10 most expensive dishes in the world and we always find that at least half of them contain the precious truffle!

The myth of the truffle is not made up only of wealth and luxury. It is also made up of the popular knowledge of hunters and hunters, of the legends that permeate the woods where truffles grow, of the traditions of entire local communities that have a fundamental element of identity in the truffle. For this reason, in 2021, the traditional practice of truffle hunting and extraction was officially recognized by UNESCO as an intangible heritage of the world. The UN agency has recognized that truffle hunting and extraction represent ancient traditions, handed down orally over the generations, and as such they must be protected.

From Jupiter to the traditions of the Cavatori as a World Heritage Site: what a Myth the Truffle!



Il mito del tartufo  
松露的神话

## VI

很少有食物像松露那样在现代成为标志性的。作为奢华、富裕和性感的象征，珍贵的蘑菇自古以来就广为人知。松露神话的第一位叙述者是生活在公元一世纪的古希腊哲学家普鲁塔克（Plutarchus）：他认为松露是由水、热和闪电等自然元素结合而成的果实。

几年后，古罗马诗人尤维纳利斯（Decimus Iunius Iuvenalis）根据普鲁塔克讲的故事在描述松露时称其为“闪电之子”，直接将蘑菇的起源归于朱庇特（众神之王）。根据这位古罗马诗人的说法，可能是众神之王在橡树附近投下的闪电——这棵橡树是他的圣树——导致了松露的产生。朱庇特以其惊人而富有想象力的性活动而闻名！催情松露的神话由此开始。

公元 2 世纪的另一位著名古罗马人别盖伦（Galen of Pergamon）将松露描述为“非常有营养、可以让人催情的食物”。盖伦的医学思想是一千年来西方医学的基础。

正如一世纪著名厨师阿皮基乌斯（Marcus Gavius Apicius）在他的《De re coquinaria》一书中告诉我们的那样，古罗马人将松露视为一种起到催情作用的蘑菇，并他们会将其用于厨房。随着罗马帝国的崩溃，松露的使用似乎消失了许多个世纪，然后重新出现，首先是在文艺复兴时期出现的，但没能获得立足点，然后在 17 世纪在法国国王的宫廷中以压倒性优势出现。

在文艺复兴时期，一些有价值的研究说明了松露的特性：来自温布里亚大区、也因为他在教皇和罗马贵族的宫廷中是熟练的伪造者而闻名的多才多艺的医生阿方索·切卡雷利（Alfonso Ceccarelli），在 1564 年出版的“Opusculum de tuberibus”中赞扬了松露的香气，将其定义为“第五种精华的一种”，能使人进入一种狂喜。

博洛尼亚市医生 Baldassarre Pisanelli 在 1596 年的“自然论”中建议食用煮熟的松露，将它搭配大蒜、胡椒、柠檬，或将它们与桂枝一起放在肥肉汤中烹饪。

但正是在法国宫廷中，松露的神话最闪耀！

16 世纪中叶，法国国王亨利二世的王后卡特琳娜·德·美第奇（Caterina de Medici）在宫廷的一些配方中引入了松露。

François Massialot 是 1700 年代著名的皇家厨师，也是现代美食第一本综合文本的作者，将松露与最好的野味结合在一起（最好的搭配为鹌鹑）。

Marie-Antoine Carême，拿破仑·波拿巴、沙皇亚历山大一世、乔治四世的厨师，著名的“19 世纪法国烹饪艺术。基础和实践论文”的作者，在 19 世纪将不少使用松露的配方带来权势人物的餐桌上。



Il mito del tartufo  
松露的神话

## VI

Marie-Antoine Carême 是“塞维利亚的理发师”和“La Gazza Ladra”等非常著名的歌剧的作者意大利作曲家焦阿奇诺·罗西尼（Gioacchino Rossini）的私人朋友。他为 Rossini 会准备松露野鸡馅饼和松露牛尾清汤。

传奇人物让·安塞尔姆·布里亚-萨瓦林（Jean Anthelme Brillat-Savarin）是被认为是西方美食文化的基石《味觉生理学》一书的作者。他将松露定义为“厨房的钻石”。在 1825 年他将松露的品质描述如下：“说松露的人发出了一个伟大的词。这个词能够使穿着裙子性别的头脑唤醒了贪吃和色情记忆，也能够使戴胡须性别的头脑里唤醒了贪吃和色情记忆。这种光荣的两侧好处产生于这样一个事实，即这种著名的块茎不仅被认为是美味的，而且还因为它被认为可以提升一种力量，这种力量的锻炼伴随着最甜蜜的快乐。（...）在撰写本文时，松露的荣耀正处于顶峰。我们不敢说自己没吃过至少一道菜含有松露的一顿饭。”

在 19 世纪在欧洲宫廷中松露作为精致和奢华象征的神话根深蒂固，在那个世纪历史上的所有重大事件中出现了松露菜肴这个事实证明了这一点：从 1815 年的维也纳会议参加者吃的“croquettes d’esturgeon aux truffes”，到 1896 年 10 月法兰西共和国总统费利克斯·福雷（Félix Faure）为沙皇尼古拉二世举办的宴会。

松露在 20 世纪的辉煌是众所周知的：它也广泛出现在上等的资产阶级菜肴中，松露日益成为成功和财富的身份象征。

松露形象定位的一个基本人物是阿尔巴市酒店经营者贾科莫·莫拉（Giacomo Morra），他是 1928 年阿尔巴市国际松露博览会的创建者。莫拉通过将阿尔巴松露赠送给来自世界各地的贵宾和名人来推广阿尔巴松露：温斯顿·丘吉尔、丽塔·海华斯、哈里·杜鲁门、玛丽莲·梦露、乔·迪·马吉奥、德怀特·D·艾森豪威尔、尼基塔·赫鲁晓夫、海尔·塞拉西、阿尔弗雷德·希区柯克、教皇保罗六世和詹尼·阿涅利。很多人，从玛丽莲梦露开始，直接来到阿尔巴市亲自领取这份珍贵的礼物！

在网络时代，松露神话的指数级增长是轰动一时的。只要在互联网上查找世界上最昂贵的 10 种菜肴，我们就能发现其中至少总有一半含有珍贵的松露！

松露的神话并不仅仅由财富和奢侈组成。它还由采集者和采挖者的民间知识、渗透着松露生长的树林中的传说以及以松露为基本身份元素的整个当地社区的传统组成。正因如此，在 2021 年，传统的松露搜寻和采挖习俗被联合国教科文组织正式认定为世界非物质文化遗产。联合国机构已经认同松露的搜寻和采挖是古老的传统，代代相传，因此必须受到保护。

从朱庇特到作为世界遗产的松露采挖者的传统：松露真是个神话！





Il mito del tartufo  
فقيق حلأ قروطسأ

## VI

شخصية أساسية في وضع الكمأة هو جاكومو مورا، صاحب فندق ألبا والمخترع في عام ٨٢٩١ لمعرض ألبا الدولي للكمأة. روج مورا لكمأة ألبا من خلال التبرع بها لكبار الشخصيات والمشاهير من جميع أنحاء العالم: ونستون تشرشل، ريتا هايوورث، هاري ترومان، مارلين مونرو، جو دي ماجو، دوايت أيزنهاور، نيكيتا خروتشوف، هيلي سيلاسي، ألفريد هيتشكوك، البابا باولو السادس وجاني أنيلي. كثير من تلك الشخصيات، بدءاً من مارلين مونرو، قدم مباشرة إلى ألبا ليستلم الهدية الثمينة.

في عصر الويب كان النمو المتسارع لأسطورة الكمأة مثيراً للإعجاب. يكفي أن نبحث في الإنترنت عن أعلى ١٠ أطباق في العالم ونجد دائماً أن نصفها على الأقل يحتوي على الكمأة الثمينة!

لا تتكون أسطورة الكمأة من الثروة والرفاهية فقط. وتتكون أيضاً من المعرفة الشعبية للصيادين، والأساطير التي تتخلل الغابات حيث تنمو الكمأة، وتقاليد المجتمعات المحلية بأكملها التي لها عنصر أساسي للهوية في الكمأة. لهذا السبب في عام ١٢٠٢ تم الاعتراف رسمياً بالممارسة التقليدية لصيد الكمأة واستخراجها من قبل اليونسكو باعتبارها تراثاً غير ملموس في العالم. لقد أدركت وكالة الأمم المتحدة أن صيد الكمأة واستخراجها يمثلان تقاليد قديمة، متوارثة شفهيًا عبر الأجيال، وبالتالي يجب حمايتها.

من كوكب المشتري إلى تقاليد الصيادين كموقع للتراث العالمي: يالها من أسطورة للكمأة!



Il mito del tartufo  
فقيق حلأ قروطسأ

## VI

قليل من الأطعمة أصبحت شهيرة في العصر الحديث مثل الكمأة. وهي رمز الفخامة والترف والإثارة، إنها الفطر الثمين المعروف منذ العصور القديمة. يُعرف الراوي الأول لأسطورة الكمأة بالفيلسوف اليوناني بلوتارخس دا كيررونيبا، الذي عاش في القرن الأول الميلادي: يُنسب إليه فكرة أن الكمأة ولدت من مزيج من بعض العناصر الطبيعية مثل الماء والحرارة والبرق.

من قصص بلوتارخس، وصف الشاعر الروماني جوفينالي، بعد سنوات قليلة، الكمأة التي أطلق عليها اسم «ابن البرق»، ونسب مباشرة أصل الفطر إلى كوكب المشتري. وفقاً للشاعر الروماني، كان من الممكن أن يكون البرق الذي ألقاه والد الآلهة بالقرب من أشجار البلوط، وهي شجرة مقدسة بالنسبة له، هو الذي أدى إلى ظهور الكمأة. اشتهر كوكب المشتري بنشاطه الجنسي المذهل والخيالي! ومن هنا نشأت أسطورة الكمأة كمنشط جنسي.

قام جالينو دي بيرغامومو، وهو روماني مشهور آخر في القرن الثاني الميلادي، والذي كانت أفكاره الطبية أساس الطب الغربي لأكثر من ألف عام، بوصف الكمأة بأنها «طعام مغذي للغاية ويمكن أن يؤدي إلى المتعة».

عرف الرومان القدماء الكمأة على أنها فطر ذو خصائص مثيرة للشهوة الجنسية واستخدموها في المطبخ، كما يخبرنا ماركو جافيو أبيشييو، وهو طباطح القرن الأول الشهير، في كتاب «ملك الطبخ». ومع انهيار الإمبراطورية الرومانية يبدو أن استخدام الكمأة قد اختفى لعدة قرون، ليعود إلى الظهور أولاً في عصر النهضة ثم بشكل ساحق في القرن السابع عشر في قصور ملوك فرنسا.

خلال عصر النهضة توضح بعض الدراسات القيمة خصائص الكمأة: فالطبيب ألفونسو تشيكاريلي، من أمبريا المشهور أيضاً بكونه مزوراً ماهراً في بلاط الباباوات والنبلاء الرومان، في كتابه «مقالة الدرر» المنشور عام ١٦٥١؛ يمتدح رائحة الكمأة التي يحددها بأنها «أساس خامس» الذي يسبب نوعاً من النشوة في الإنسان.

يقترح بالداساري بيزانيلو، طبيب من بولونيا، في «معاهدة الطبعة» لعام ١٦٩١ تناول الكمأة المطبوخ مع الثوم والفلفل والليمون أو طهيه في مرق دهنون بالقرفة.

لكن أسطورة الكمأة تتألق في القصور الفرنسية!

كانت كاترينا دي ميديتشي، زوجة ملك فرنسا هنري الثاني، قد أدخلت استخدام الكمأة في بعض الوصفات في البلاط في منتصف القرن السادس عشر.

قام فرانسوا ماسيبالوت، الطاهي الملكي الشهير في القرن الثامن عشر، ومؤلف أول نصوص عضوية للمطبخ الحديث، بدمج الكمأة مع أفضل اللحوم، وفي مقدمتها الطيور.

ماري أنطوان كاريم، طاهية نابليون بونابرت، والقيصر ألكسندر الأول، وجورج الرابع ومؤلفة «فن الطبخ الفرنسي في القرن التاسع عشر» الشهير. أطروحة أولية وعملية»، أسعدت طاولات الأقوياء في القرن التاسع عشر بالعديد من الوصفات التي تميزت بالكمأة الثمينة. قام الصديق الشخصي للملحن الإيطالي جواكينو روسيني، مؤلف اعمال مشهورة جداً مثل «حلاق إشبيلية» و«لص العقق» بإعداد فطائر الدراج مع الكمأة وذيل الثور مع الكمأة.

يعتبر الأسطوري جان أنتلم بريلات سافارين، مؤلف كتاب «فسيولوجيا الذوق»، حجر الزاوية لثقافة تذوق الطعام الغربية، حيث عرف الكمأة بأنها «ماسة المطبخ»، ومن ثم حدد صفاتها في عام ١٧٨١: «من يقول الكمأة يلفظ كلمة عظيمة توظف الذكريات الشهرة والمثيرة في الجنس مرتدباً التناير، والذكريات الشهرة والمثيرة في الجنس الملتحي. تتبع هذه الإزدواجية المشرفة من حقيقة أن هذه الدرنه البارزة لا تعتبر فقط رائعة في الذوق، ولكن أيضاً من حقيقة أنه يُعتقد أنها ترفع من الفاعلية التي يصاحب ممارستها أحلى المذاقات. (...) في وقت كتابة هذا التقرير إن مجد الكمأة يكون في ذروته. لا تجرؤ على القول إنك تأكل وجبة لم يتم فيها تقديم طبق واحد على الأقل من الكمأة».

إن أسطورة الكمأة كرمز للصقل والرفاهية كانت متجذرة في القصور الأوروبية في القرن التاسع عشر وتشهد على ذلك من خلال وجود أطباق مع الكمأة في الأحداث الرئيسية في تاريخ ذلك القرن: من ختام عشاء مؤتمر فيينا في عام ١٨١٥، حيث تم تقديم «كروكيت سمك الحفش مع الكمأة» في المأدبة التي أقامها في أكتوبر ١٦٩٨١ رئيس الجمهورية الفرنسية فيليكس فور إلى القيصر نيكولاس الثاني.

إن مجد الكمأة في القرن العشرين معروف جيداً: فقد انتشر أيضاً في المطبخ البرجوازي الجيد، وأصبحت الكمأة بشكل متزايد رمزاً للنجاح والثروة.



Il mito del tartufo

## トリュフの神話

## VI

現代において、トリュフほど象徴的な食べ物はほとんどありません。贅沢、贅沢、官能の象徴である貴重なキノコは、古くから知られています。トリュフの神話の最初の語り手は、紀元 1 世紀に生きたギリシャの哲学者プルタルコ「ダ」カイロネイアと同一視されています。そして雷。

プルタルコス物語から、数年後、ローマの詩人ユヴェナリスは、トリュフを「稲妻の息子」と呼び、キノコの起源を木星に直接帰したと述べました。ローマの詩人によると、トリュフを生み出したのは、神々の父が彼にとって神聖な木である樅の木に近くに投げた稲妻だったでしょう。ジュピターは、驚異的で想像力に富んだ性行為で有名でした！したがって、媚薬トリュフの神話の誕生。

西暦2世紀のさらに別の有名なローマ人であるペルガモンのガレノスは、その医学的考えが1000年以上にわたって西洋医学の基礎となった。

1世紀の有名な料理人マルコ・ガビオ・アピシオが著書「De re coquinaria」で語っているように、古代ローマ人はトリュフを媚薬効果のあるキノコとして知っており、キッチンで使用していました。ローマ帝国の崩壊に伴い、トリュフの使用は何世紀にもわたって姿を消し、ルネサンス期に最初は臆病に、次に17世紀にフランス王の宮廷で圧倒的に復活しました。

ルネサンス期のいくつかの貴重な研究がトリュフの特性を示しています。ウンブリア出身の多才な医師アルフォンソ・チェッカレリは、教皇やローマ貴族の宮廷で熟練した偽造者としても有名で、1564年に出版された彼の「Opusculum de tuberibus」で、トリュフの香りは、人間に一種のエクスタシーを引き起こす「第5のエッセンス」として定義されています。

ボローニャの医師であるバルダッサレ・ピサネリは、1596年の「自然に関する論文」の中で、トリュフをニンニク、コショウ、レモンで調理するか、シナモンを加えた脂肪の多いスープで調理することを提案しています。

しかし、トリュフの神話が最も輝いているのはフランスの宮廷です！

フランス国王ヘンリー 2 世の王妃であるカテリーナ デ メディチは、16 世紀半ばに宮廷でいくつかのレシピにトリュフの使用を導入したと思われる。

1700 年代の有名な王室料理人であり、現代料理の最初のオーガニック テキストの著者であるフランソワ マシアロは、トリュフと最高級のジビエを組み合わせ、その上にヤマウズラをのせました。

ナポレオン・ボナパルトの料理人、皇帝アレクサンドル1世、ジョージ4世の料理人であり、有名な「19世紀のフランス料理の芸術。初歩的で実用的な論文」の著者であるマリー・アントワーン・カレームは、19世紀の権力者の食卓を喜ばせました。貴重なトリュフを特徴とする数多くのレシピで、セビリアの理髪師やラ・ガッツァ・ラドラなどの非常に有名なオペラの作者であるイタリアの作曲家ジョアッキーノ・ロッシーニの個人的な友人である彼は、彼のためにトリュフを使ったキジのパイとトリュフを使ったオックステールコンソメを用意しました。

「味の生理学」という本の著者である伝説的なジャン・アンテルム・ブリア・サヴァランは、トリュフを「キッチンのダイヤモンド」と定義し、西洋の美食文化の礎石と考え、1825年にその品質を次のように説明しました。スカートをはいたセックスでは大食いエロティックな記憶を呼び起こし、ひげを生やしたセックスでは大食いエロティックな記憶を呼び起こす素晴らしい言葉を発音する。(…) この記事を書いている時点で、トリュフの栄光は最高潮に達しています。あなたは、少なくとも少なくともトリュフを使った料理が1品出されていません。」



Il mito del tartufo

## トリュフの神話

## VI

洗練と贅沢の象徴としてのトリュフの神話が 19 世紀のヨーロッパの宮廷に根付いていたことは、その世紀の歴史の重要な出来事にトリュフを使った料理があったことによって証明されています。1815年のウィーン会議で、1896年10月にフランス共和国大統領フェリックス フォーレが皇帝ニコラス 2 世に提供した晩餐会で、彼らは「トリュフのコロッケ」を提供されました。

20 世紀のトリュフの栄光はよく知られています。トリュフはブルジョア料理にも広まり、トリュフはますます成功と富のステータス シンボルになりつつあります。

トリュフのイメージ ポジショニングの基本的な人物は、アルバのホテル経営者であり、1928年にアルバ国際トリュフ フェアを発明したジャコモ モッラです。モラは、アルバ トリュフを世界中のVIPや有名人に寄付することで宣伝しました。ウィンストン チャーチル、リタ ハイワース、ハリー トルーマン、マリリン モンロー、ジョー ディ マッジョ、ドワイト D. アイゼンハワー、ニキータ フルシチョフ、ハイレ セラシエ、アルフレッド ヒッチコック、教皇パウロ六世とジャンニ・アネッリ。マリリン・モンローをはじめ、多くの人がアルバに直接来て、貴重な贈り物を受け取りました！

Web 時代において、トリュフ神話の指数関数的な成長はセンセーショナルです。世界で最も高価な料理トップ 10 をインターネットで調べてみると、その半分以上に貴重なトリュフが使われていることがわかります。

トリュフの神話は、富と贅沢だけで構成されているわけではありません。それはまた、ハンターとハンターの一般的な知識、トリュフが育つ森に浸透する伝説、トリュフにアイデンティティの基本的な要素を持つ地域社会全体の伝統で構成されています。このため、2021 年には、トリュフの狩猟と抽出の伝統的な慣習が、ユネスコによって世界の無形遺産として正式に認められました。国連機関は、トリュフの狩猟と抽出は、何世代にもわたって口頭で伝えられてきた古代の伝統を表しているため、保護する必要があることを認識しています。

木星から世界遺産としてのカヴァトーリの伝統まで：なんとトリュフの神話！



Il mito del tartufo | The myth of the truffle

松露的神话 | أسطورة الحقيقة | トリュフの神話

VI

n.	Vocabolo - Word -単語- 言葉 - 語	Definizione Definition - 定义 -  تعريف - 意味
9	Afrodisiaco	Derivante da «Afrodite», la dea greca dell'amore, indica qualcosa che eccita o aumenta il desiderio e il piacere sessuale. Per il suo profumo inebriante e alle sue caratteristiche di rarità ed esclusività, oltre che per essere consumato spesso in pranzi o cene intime. Il Tartufo è stato associato al piacere ed al desiderio.
9EN	Aphrodisiac	Derived from "Aphrodite", the Greek goddess of love, it indicates something that arouses or increases sexual desire and pleasure. For its intoxicating scent and its characteristics of rarity and exclusivity, as well as being often consumed in intimate lunches or dinners. The truffle has been associated with pleasure and desire.
9CHIN	春药	源自希腊爱情女神“阿芙罗狄蒂”，它表示引起或增加性欲和快感的事物。因为它令人陶醉的气味和稀有和独特的特点，以及经常在私密的午餐或晚餐中食用。松露与快乐和欲望有关。
9ARA	مثير للشهوة الجنسية	مشتق من «أفروديت»، إلهة الحب اليونانية، وهو يشير إلى شيء يثير أو يزيد الرغبة الجنسية والمتعة. لرائحتها المسكرة وخصائصها النادرة والحصرية، فضلاً عن تناولها غالباً في وجبات الغداء أو العشاء الحميمة. ارتبط الكمأة بالمتعة والرغبة.
9JAP	媚薬	ギリシャ神話の愛の女神「アフロディーテ」に由来し、性的欲求や快楽を喚起または増大させるものを示します。そのうっとりするような香りとその希少性と独占性の特徴、そして親密なランチやディナーでよく消費されることから、トリュフは、喜びと欲望と関連付けられました。
31	Babilonesi	Abitanti della regione della Mesopotamia, in Asia, tra i fiumi Tigri e Eufrate. Oggi Irak. I Babilonesi conoscevano il tartufo - probabilmente le Terfezie e lo usavano insieme a legumi e vegetali.
31EN	Babylonians	Inhabitants of the region of Mesopotamia, in Asia, between the Tigris and Euphrates rivers. Today Iraq. The Babylonians knew the truffle, probably the Terfezie, and used it together with legumes and vegetables.
31CHIN	巴比伦人	亚洲美索不达米亚地区的居民，位于底格里斯河和幼发拉底河之间。今天伊拉克。巴比伦人知道松露——可能是 Terfezie，并将其与豆类和蔬菜一起使用。
31ARA	البابليون	سكان منطقة بلاد ما بين النهرين في آسيا بين نهري دجلة والفرات. اليوم العراق. عرف البابليون الكمأة - ربما الترفيزي، واستخدموها مع البقوليات والخضروات.
31JAP	バビロニア人	チグリス川とユーフラテス川の間にあるアジアのメソポタミア地域の住民。今日はイラク。バビロニア人はトリュフ、おそらくテルフェジーを知っており、マメ科植物や野菜と一緒に使用していました。
57	Caterina de Medici	Regina consorte del Re di Francia nel XVI secolo. Famosa per la sua passione per la buona tavola e per i tartufi. A Caterina si deve l'ingresso del tartufo nella tavola dei Re di Francia.



Il mito del tartufo | The myth of the truffle

松露的神话 | أسطورة الحقيقة | トリュフの神話

VI

57EN	Catherine de Medici	Queen consort of the King of France in the 16th century. She is famous for her passion for good food and truffles. Catherine was responsible for the entry of the truffle into the table of the Kings of France.
57CHIN	凯瑟琳·德·美第奇	16世纪法国国王的王后。以其对美食和松露的热情而闻名。凯瑟琳负责将松露带入法国国王的餐桌。
57ARA	كاترين دي ميديشي	ملكة قرينة ملك فرنسا في القرن السادس عشر. تشتهر بشغفها بالطعام الجيد والكمأة. كانت كاترين مسؤولة عن دخول الكمأة إلى طاولة ملوك فرنسا.
57JAP	カトリーヌ・ド・メデイシス	16世紀のフランス王の王妃。おいしい料理とトリュフへの情熱で有名です。キャサリンは、フランス王の食卓にトリュフを入れる責任がありました。
89	Diamante della cucina	Definizione del famoso gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, che così definì il tartufo.
89EN	Kitchen diamond	Definition of the famous French gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin, who thus defined the truffle.
89CHIN	厨房钻石	著名的法国美食家 Jean Anthelme Brillat-Savarin 的定义，他因此定义了松露。
89ARA	الماس المطبخ	تعريف الذواقة الفرنسية الشهيرة جان أنتلم بريلات سافارين، الذي حدد بذلك الكمأة.
89JAP	キッチンダイヤモンド	このようにトリュフを定義した有名なフランスの美食家ジャン・アンテルム・ブリヤ・サヴァランの定義。
99	Etruschi	Popolo vissuto nel Centro Italia tra il IX secolo a.C. e il I secolo a.C., quando furono definitivamente assorbiti dai Romani. Gli antichi Etruschi furono tra i primi ad iniziare un uso culinario del tartufo
99EN	Etruscans	People who lived in Central Italy between the 9th century BC. and the 1st century BC, when they were definitively absorbed by the Romans. The ancient Etruscans were among the first to start a culinary use of the truffle
99CHIN	伊特鲁里亚人	公元前 9 世纪居住在意大利中部的人。和公元前 1 世纪，当他们最终被罗马人吸收时。古代伊特鲁里亚人是最早开始使用松露烹饪的人之一
99ARA	إتروسكان	الأشخاص الذين عاشوا في وسط إيطاليا بين القرن التاسع قبل الميلاد. والقرن الأول قبل الميلاد، عندما استوعبهما الرومان بشكل نهائي. كان الأتروسكان القدماء من بين أول من بدأوا استخدام الكمأة في الطهي
99JAP	エトルリア人	紀元前9世紀からイタリア中部に住んでいた人々。そして紀元前1世紀、ローマ人に完全に吸収されました。古代エトルリア人は、トリュフの料理への使用を最初に始めた人々の1つでした。
124	Giove (Zeus)	Il più importante degli Dei per i Greci e i Romani. Secondo la leggenda il tartufo nacque per un fulmine scagliato da Giove sulla terra. Giove anche era famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, il tartufo veniva considerato altamente afrodisiaco.



Il mito del tartufo | The myth of the truffle

松露的神话 | أسطورة الحقيقة | トリュフの神話

VI

124EN	Jupiter (Zeus)	The most important of the Gods for the Greeks and Romans. According to legend, the truffle was born from a thunderbolt thrown by Jupiter on the earth. Jupiter was also famous for its prodigious sexual activity, the truffle was considered highly aphrodisiac.
124CHIN	木星 (宙斯)	对希腊人和罗马人来说最重要的众神。相传，松露是由木星在地球上抛下的一道霹雳而诞生的。木星还以其惊人的性活动而闻名，松露被认为是极强的春药。
124ARA	كوكب المشتري (زيوس)	أهم الآلهة لليونانيين والرومان. وفقاً للأسطورة، وُلد الكمأة من صاعقة ألقاها كوكب المشتري على الأرض. اشتهر كوكب المشتري أيضاً بنشاطه الجنسي الرائع، وكان الكمأة يعتبر مثيراً للشهوة الجنسية.
124JAP	木星 (ゼウス)	ギリシア人とローマ人にとって最も重要な神々。伝説によると、トリュフは木星が地球に投げた落雷から生まれました。木星は驚異的な性的活動でも有名で、トリュフは非常に媚薬効果があると考えられていました。
125	Giovenale	Dalla teoria del filosofo greco Plutarco prese spunto il poeta dell'antica Roma Giovenale, secondo il quale l'origine del tartufo si deve ad un fulmine scagliato dal padre degli dèi, Giove, in prossimità di una quercia.
125EN	Juvenal	The ancient Roman poet Juvenal took inspiration from the theory of the Greek philosopher Plutarch, according to whom the origin of the truffle is due to a thunderbolt thrown by the father of the gods, Jupiter, near an oak tree.
125CHIN	尤文纳尔	古罗马诗人尤维纳尔从希腊哲学家普鲁塔克的理论中汲取灵感，根据他的说法，松露的起源是由于众神之父朱庇特在一棵橡树附近投下的雷电。
125ARA	جوفينال	استلهم الشاعر الروماني القديم جوفينال من نظرية الفيلسوف اليوناني بلوتارخ، والتي وفقاً لها، يرجع أصل الكمأة إلى صاعقة ألقاها جوبيتر، والد الآلهة، بالقرب من شجرة بلوط.
125JAP	若年性	古代ローマの詩人ユヴェナリスは、ギリシャの哲学者プラタルコスから着想を得ました。彼によると、トリュフの起源は、神々の父ジュピターが檜の木に投げた落雷によるものです。
132	Greci	Popolo dell'antichità del Mediterraneo. Ha dato un contributo fondamentale alla costruzione del pensiero occidentale. Il tartufo era ben conosciuto nell'Antica Grecia: il filosofo greco Plutarco di Cheronea generò la fantasiosa ipotesi secondo la quale il prezioso fungo nascesse dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini.
132EN	Greeks	People of the Mediterranean who have made a fundamental contribution to the construction of Western thought. The truffle was well known in Ancient Greece: the Greek philosopher Plutarch of Chaeronea generated the imaginative hypothesis according to which the precious mushroom was born from the combined action of water, heat and lightning.



Il mito del tartufo | The myth of the truffle

松露的神话 | أسطورة الحقيقة | トリュフの神話

VI

132CHIN	希腊人	对西方思想建设做出根本性贡献的地中海人。松露在古希腊广为人知：希腊哲学家 Chaeronea 的 Plutarch 提出了一个富有想象力的假设，根据该假设，这种珍贵的蘑菇是由水、热和闪电的综合作用而诞生的。
132ARA	اليونانيون	شعوب البحر الأبيض المتوسط الذين قدموا مساهمة أساسية في بناء الفكر الغربي. كان الكمأة معروفاً جيداً في اليونان القديمة: ابتكر الفيلسوف اليوناني بلوتارخ من تشيرونيا الفرضية الخيالية التي وفقاً لها ولد الفطر الثمين من العمل المشترك بين الماء والحرارة والبرق.
132JAP	ギリシア人	西洋思想の構築に根本的な貢献をした地中海の人々。トリュフは古代ギリシャでよく知られていました。ギリシャの哲学者カイロネイアのプラタルコスは、貴重なキノコが水、熱、稲妻の作用から生まれたという想像力に富んだ仮説を生み出しました。
155	Lucrezia Borgia	La leggenda narra che Lucrezia Borgia figura femminile tra le più discusse del nostro Rinascimento amasse molto i tartufi. Forse per le virtù afrodisiache che da sempre sono attribuite ai pregiati funghi.
155EN	Lucrezia Borgia	Legend has it that Lucrezia Borgia one of the most discussed female figures of the Italian Renaissance loved truffles very much. Perhaps for the aphrodisiac virtues that have always been attributed to the precious mushrooms.
155CHIN	卢克雷齐娅·博吉亚	传说意大利文艺复兴时期最受关注的女性人物之一卢克雷齐娅·博吉亚 (Lucrezia Borgia) 非常喜欢松露。也许是因为一直被认为是珍贵蘑菇的壮阳药。
155ARA	لوكريزيا بورجيا	تقول الأسطورة أن Lucrezia Borgia واحدة من أكثر الشخصيات النسائية التي تمت مناقشتها في عصر النهضة الإيطالية، أحببت الكمأة كثيراً. ربما للفضائل المثيرة للشهوة الجنسية التي كانت تُنسب دائماً إلى عيش الغراب الثمين.
155JAP	ルクレツィア・ボルジア	伝説によると、ルクレツィア・ボルジアは、イタリア ルネサンス期で最も話題になった女性像の1人で、トリュフをこよなく愛していました。おそらく、貴重なキノコに常に起因する媚薬の美德のため。
173	Musei del tartufo	Sono veri e propri musei, visitabili dal pubblico, dove sono esposti elementi e alimenti che compongono la tradizione, la cerca e la cavatura del tartufo.
173EN	Truffle museums	They are real museums, numerous in Italy, which can be visited by the public, where elements and foods that make up the tradition, the search for and the extraction of truffles are exhibited.
173CHIN	松露博物馆	它们是真正的博物馆，在意大利有很多，可供公众参观，展示构成传统的元素和食物，寻找和提取松露。
173ARA	متاحف الكمأة	إنها متاحف حقيقية، عديدة في إيطاليا، يمكن للجمهور زيارتها، حيث يتم عرض العناصر والأطعمة التي تشكل التقليد والبحث عن الكمأة واستخراجها.
173JAP	松露博物馆	それらは本物の博物館であり、イタリアに多数あり、一般の人々が訪れることができ、伝統を構成する要素や食品、トリュフの検索と抽出が展示されています。



198	Plinio il Vecchio	Plinio il Vecchio (Caio Plinio Secondo), è stato uno scrittore, naturalista, filosofo naturalista, comandante militare e governatore provinciale nell'Antica Roma. Ha scritto la <i>Naturalis Historia</i> , un documento fondamentale delle conoscenze scientifiche dell'antichità. Descrisse il Tartufo. Morì nel 79 AC durante la terribile eruzione di Pompei.
198EN	Pliny the Elder	Pliny the Elder (Gaius Pliny the Second), was a writer, naturalist, naturalist philosopher, military commander and provincial governor in Ancient Rome. He wrote the <i>Naturalis Historia</i> , a fundamental document of the scientific knowledge of antiquity. He described the Truffle. He died in 79 BC during the terrible eruption of Pompeii.
198CHIN	老普林尼	老普林尼 (Gaius Pliny the Second), 古罗马作家、博物学家、博物学家、军事指挥官和省长。他撰写了《自然史》，这是一部关于古代科学知识的基本文献。他描述了松露。他于公元前 79 年在庞贝的可怕喷发中去世。
198ARA	بليني الأكبر	كان بليني الأكبر (جايوس بليني الثاني) كاتبًا وعالم طبيعة وفيلسوفًا طبيعيًا وقائدًا عسكريًا وحاكمًا إقليميًّا في روما القديمة. كتب <i>Naturalis Historia</i> هيبستوريا، وهي وثيقة أساسية للمعرفة العلمية للعصور القديمة. وصف الكمأة. توفي عام ٩٧ قبل الميلاد أثناء ثوران بركان بومبي الرهيب.
198JAP	プリニウス・ザ・エルダー	大プリニウス (ガイウス プリニウス 2 世) は、古代ローマの作家、博物学者、博物学者、軍司令官、州知事でした。彼は、古代の科学的知識の基本的な文書であるナチュラリス・ヒストリアを書きました。彼はトリュフについて説明しました。紀元前79年、ポンペイの大噴火の際に亡くなった。
199	Plutarco	Filosofo greco. Plutarco di Cheronea tramandò, nel I secolo d.C., l'idea che il raro e pregiato fungo nascesse dalla combinazione di alcuni elementi naturali come acqua, calore e fulmini.
199EN	Plutarch	Greek philosopher. Plutarch of Chaeronea handed down, in the (1st century AD), the idea that the truffle was born from the combination of some natural elements such as water, heat and lightning.
199CHIN	普鲁塔克	希腊哲学家。Chaeronea 的 Plutarch 在 (公元 1 世纪) 流传下来，认为松露是由水、热和闪电等自然元素组合而成的。
199ARA	بلوتارخ	فيلسوف يوناني. أصدر بلوتارخ من تشيرونيا، في (القرن الأول الميلادي)، فكرة أن الكمأة ولدت من مزيج من بعض العناصر الطبيعية مثل الماء والحرارة والبرق.
199JAP	プルタルコス	ギリシャの哲学者。カイロネアのプルタルコスは、トリュフが水、熱、稲妻などの自然の要素の組み合わせから生まれたという考えを(紀元1世紀)に伝えました。
213	Romani	Gli antichi Romani apprezzavano a tavola l'uso del tartufo, sulle orme degli Etruschi. Il famoso cuoco romano Marco Gavio Apicio, nel suo <i>De re coquinaria</i> , consigliava diverse ricette a base di tartufo, da insaporire con essenze forti.



213EN	Romans	The ancient Romans appreciated the use of truffles at the table, in the footsteps of the Etruscans. The famous Roman cook Marco Gavio Apicius, in his <i>De re coquinaria</i> , recommended various recipes based on truffles, to be flavored with strong essences.
213CHIN	罗马书	古罗马人喜欢餐桌上使用松露，追随伊特鲁里亚人的脚步。著名的罗马厨师 Marco Gavio Apicius 在他的 <i>De re coquinaria</i> 中推荐了各种以松露为基础的食谱，以用浓郁的香精调味。
213ARA	رومية	قدر الرومان القدماء استخدام الكمأ على المائدة، على خطى الأتروسكان. أوصى الطباخ الروماني الشهير ماركو غافيو أبيسيوس، في كتابه <i>De re coquinaria</i> ، بوصفات مختلفة تعتمد على الكمأة، ليتم نكهاتها بجواهر قوية.
213JAP	ローマ人	古代ローマ人は、エトルリア人の足跡をたどって、テーブルでトリュフを使用することを高く評価していました。有名なローマの料理人マルコ・ガヴィオ・アピシウスは、その著書「デ・レ・コキナリア」で、トリュフをベースにしたさまざまなレシピを、強いエッセンスで味付けすることを推奨しました。
237	Streghe e tartufo (Masche del Piemonte - Jannare della Campania - Nurtie dell'Umbria)	Il folklore popolare racconta di leggende dove streghe chiamate Masche, Jannare o Nurtie a seconda della regione italiana indicano nelle notti di luna al trifolau (il cercatore) il luogo dove trovare una trifola gigantesca.
237EN	Witches and truffles (Masche in Piedmont - Jannare in Campania - Nurtie in Umbria)	Popular folklore tells of legends where witches called Masche, Jannare or Nurtie depending on the Italian region indicate in the moonlit nights to the trifolau (the truffle hunter) the place where to find a gigantic truffle.
237CHIN	女巫和松露 (皮埃蒙特的 Masche - 坎帕尼亚的 Jannare - 翁布里亚的 Nurtie)	流行的民间传说讲述了传说，根据意大利地区的不同，女巫被称为 Masche、Jannare 或 Nurtie，在月光下的夜晚向 trifolau (松露猎人) 指示寻找巨大松露的地方。
237ARA	السحرة والكمأ (ماش في بيدمونت - جانار في كامبانيا - نورتي في أومبريا)	يحكي الفولكلور الشعبي عن الأساطير حيث تشير السحرة المسماة ماشي أو جاناري أو نورتي اعتمادًا على المنطقة الإيطالية في الليالي المقمرة إلى trifolau (صائد الكمأة) المكان الذي تجد فيه الكمأة العملاقة.
237JAP	魔女とトリュフ (ピエモンテ州のマスケ - カンパニア州のジャンナーレ - ウンブリア州のヌルティエ)	人気のある民間伝承では、イタリアの地域によって、Masche、Jannare、または Nurtie と呼ばれる魔女が、月明かりに照らされた夜に trifolau (トリュフハンター) に、巨大なトリュフを見つける場所を示したという伝説が語られています。
239	Sumeri	Alcuni studiosi ritengono che il tartufo fosse già conosciuto e consumato, mischiato a vegetali e legumi, al tempo dei Sumeri, 3.000 anni prima di Cristo.
239EN	Sumerians	Some historians believe that the truffle was already known and consumed, mixed with vegetables and legumes, at the time of the Sumerians, 3,000 years before Christ.



239CHIN	苏美尔人	一些历史学家认为，在基督之前 3000 年的苏美尔人时代，松露与蔬菜和豆类混合在一起就已经为人所知并食用了。
239ARA	السومريون	يعتقد بعض المؤرخين أن الكمأة كانت معروفة بالفعل وتستهلك، ممزوجة بالخضروات والبقوليات، في زمن السومريين، قبل ٥٠٠٣ عام من المسيح.
239JAP	シュメール人	一部の歴史家は、紀元前 3,000 年前のシュメール人の時代に、トリュフが野菜やマメ科植物と混ぜられてすでに知られており、消費されていたと信じています。
301	UNESCO - patrimoni culturali immateriali dell'umanità	Patrimoni orali e immateriali di specifiche aree che l'UNESCO ha inserito in un apposito elenco quali "espressioni della cultura immateriale del mondo". Essi rappresentano antiche tradizioni, anche solo tramandate oralmente nel corso delle generazioni. Nel 2021 la tradizionale pratica della cerca e della cavatura del tartufo è ufficialmente entrata nell'elenco dei beni immateriali dell'Unesco
301EN	UNESCO - intangible cultural heritage of humanity	Oral and intangible heritage of specific areas that UNESCO has included in a special list as "expressions of the intangible culture of the world." They represent ancient traditions, even if only handed down orally over the generations. In 2021 the traditional practice of truffle hunting and extraction is officially entered in the list of intangible assets of Unesco
301CHIN	联合国教科文组织——人类非物质文化遗产	联合国教科文组织将特定领域的口头和非物质遗产列为“世界非物质文化遗产的表现形式”。它们代表着古老的传统，即使只是口头代代相传。2021年松露狩猎和提取的传统做法正式进入联合国教科文组织无形资产清单
301ARA	اليونسكو - التراث الثقافي غير المادي للبشرية	التراث الشفهي وغير المادي لمجالات محددة أدرجتها اليونسكو في قائمة خاصة على أنها «تعبيرات عن الثقافة غير الملموسة في العالم». إنها تمثل التقاليد القديمة، حتى لو تم نقلها شفهيًا عبر الأجيال. في عام 1202، تم إدخال الممارسة التقليدية لصيد الكمأة واستخراجها رسميًا في قائمة الأصول غير الملموسة لليونسكو
301JAP	ユネスコ - 人類の無形文化遺産	ユネスコが「世界の無形文化の表現」として特別なリストに含めた、特定の地域の口頭および無形遺産。世代を超えて口頭で伝えられたとしても、それらは古代の伝統を表しています。2021年、トリュフの狩猟と抽出の伝統的な慣習が、ユネスコの無形資産のリストに正式に登録されました
308	Venere	Antica divinità romana, corrispondente all'Afrodite greca, considerata dea della bellezza, dell'amore, della fecondità. La leggenda narra che per il suo potere afrodisiaco, il tartufo fu dedicato dai pagani alla dea Venere.
308EN	Venus	Ancient Roman goddess, corresponding to the Greek Aphrodite, considered the goddess of beauty, love and fertility. Legend has it that due to its aphrodisiac power, the truffle was dedicated by the pagans to the goddess Venus.
308CHIN	金星	古罗马女神，对应于希腊的阿芙罗狄蒂，被认为是美丽、爱和生育的女神。传说松露因其壮阳功效，被异教徒献给维纳斯女神。



308ARA	كوكب الزهرة	تعتبر الإلهة الرومانية القديمة، المقابلة للإغريقية أفروديت، إلهة الجمال والحب والخصوبة. تقول الأسطورة أنه نظرًا لقوتها المثيرة للشهوة الجنسية، فقد تم تكريس الكمأة من قبل الوثنيين للإلهة فينوس.
308JAP	金星	ギリシャのアフロディーテに相当する古代ローマの女神で、美、愛、豊穡の女神と考えられていました。伝説によると、その媚薬の力のために、トリュフは異教徒によって女神ヴィーナスに捧げられました。





## **Lista dei vocaboli per lingua**

*Vocabulary list by language*

按语言分类的词汇表

قائمة المفردات حسب اللغة

言語別語彙リスト



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

ENGLISH		ITALIANO		中国人	
3EN	Abruzzo	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	1 Abbinamento vino tartufo	40CHIN Borracina 辛辣或挑剔的草 ( Sedum acre )	松露与栖息地
5EN	Acqualagna	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	2 Abete	106CHIN Festuca ovina 或 setaiola ( Festuca ovina )	松露与栖息地
11EN	Alba	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	3 Abruzzo	249CHIN Fragno 的黑松露	松露与栖息地
27EN	Alba White Truffle World Auction	EVALUATION OF THE TRUFFLE	4 Acero	115CHIN Fumana ( Fumana procumbens )	松露与栖息地
12EN	Albese	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	5 Acqualagna	117CHIN Fusaggine ( Evonymus europaeus )	松露与栖息地
13EN	Ammonia	EVALUATION OF THE TRUFFLE	6 Addestramento con il cane da tartufo	251CHIN Terfezia area-ria ( 摩洛哥沙漠松露或黄松露 )	松露与栖息地
9EN	Aphrodisiac	THE MYTH OF THE TRUFFLE	7 Addestratore di cani da tartufo	252CHIN Terfezia claverii ( 沙漠松露 )	松露与栖息地
24EN	Asco	TRUFFLE & HABITAT	8 Affettatartufi o tagliatartufi	254CHIN Terfezia terfezioides ( 巴尔干松露 )	松露与栖息地
25EN	Ascomycetes	TRUFFLE & HABITAT	9 Afrodisiaco	268CHIN Trifola ( 蠕虫, taratuffolo, trituffulu )	松露与栖息地
113EN	Ash ( Fraxinus excelsior )	TRUFFLE & HABITAT	10 Aglio ( Allium sativum )	273CHIN Tuber aestivum Vitt. - ( 黑夏松露-Scorzzone truffle )	松露与栖息地
28EN	Asti	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	11 Alba	274CHIN Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. ( 白松露或 Bianchetto 松露 )	松露与栖息地
29EN	Attractiveness	EVALUATION OF THE TRUFFLE	12 Albese	277CHIN Tuber gibbosum ( 美国松露 )	松露与栖息地
31EN	Babylonians	THE MYTH OF THE TRUFFLE	13 Ammoniaca	278CHIN Tuber indicum ( 中国松露 )	松露与栖息地



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

ENGLISH		ITALIANO		中国人	
33EN	Basilicata	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	14 Analisi gustativa	291CHIN Tuber magnatum Pico ( 白松露 - Alba 和 Acqualagna 的白松露 )	松露与栖息地
34EN	Beagle ( english beagle )	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	15 Analisi olfattiva	292CHIN Tuber malençonii Donadini, Rioussset, G. Rioussset 和 G. Chev.	松露与栖息地
100EN	Beech ( Fagus sylvatica )	TRUFFLE & HABITAT	16 Analisi sensoriale	295CHIN Tuber oligospermum ( Tul. & C. Tul. ) ( 油松露 )	松露与栖息地
35EN	Birch ( Betula alba )	TRUFFLE & HABITAT	17 Analisi tattile	296CHIN Tuber panniferum Tul.	松露与栖息地
39EN	Bis(methylthio) methane	EVALUATION OF THE TRUFFLE	18 Analisi visiva	280CHIN Tuber rufum apiculatum ( 红松露 )	松露与栖息地
249EN	Black truffle from Fragno	TRUFFLE & HABITAT	19 Arenaria calcarea	281CHIN Tuber rufum lucidum ( 红松露 )	松露与栖息地
204EN	Blackthorn ( Prunus spinosa )	TRUFFLE & HABITAT	20 Argilla	282CHIN Tuber rufum Nitidum ( 红松露 )	松露与栖息地
60EN	Blue Centonchio ( Anagallis foemina )	TRUFFLE & HABITAT	21 Argilloso calcareo	283CHIN Tuber rufum Variety rufum ( 红松露 )	松露与栖息地
40EN	Borracina acrid or Fussy grass ( Sedum acre )	TRUFFLE & HABITAT	22 Argilloso	114CHIN フリウリヴェネツィア ジュリア	松露的领地
98EN	Bouquet grass ( Dactylis glomerata )	TRUFFLE & HABITAT	23 Armonia gustativa tartufo-vino	10CHIN جوشلا ( 胡夫伊塔斯 )	松露的评价
44EN	Breton ( Breton Spaniel )	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	24 Asco	78CHIN 一致性	松露的评价
123EN	Broom ( Spartium junceum )	TRUFFLE & HABITAT	25 Ascomiceti	269CHIN 三叶草	松露与栖息地
47EN	Calabria	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	26 Assaggiatore di tartufo	6CHIN 与松露犬一起训练	松露搜索和退出
164EN	Calcareous marly	TRUFFLE & HABITAT	27 Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba	203CHIN 丙烷和丙烯	松露的评价
258EN	Calcareous soil	TRUFFLE & HABITAT	28 Asti	64CHIN 丝状酵母	松露与栖息地





VII

50EN	Campania	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	29	Attraeza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
65EN	Canine cherry (Prunus mahaleb)	TRUFFLE & HABITAT	30	Avvelenamento	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
54EN	Carat measurement	EVALUATION OF THE TRUFFLE	31	Babilonesi	IL MITO DEL TARTUFO
57EN	Catherine de Medici	THE MYTH OF THE TRUFFLE	32	Bagolaro (Celtis australis)	TARTUFO & HABITAT
177EN	Checked number	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	33	Basilicata	TERRITORI DEL TARTUFO
56EN	Chestnut (European) (Castanea sativa)	TRUFFLE & HABITAT	34	Beagle	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
183EN	Chilli and truffle	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	35	Betulla (Betula alba)	TARTUFO & HABITAT
64EN	Choiromyces	TRUFFLE & HABITAT	36	Biancospino (Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha)	TARTUFO & HABITAT
189EN	circle burned	TRUFFLE & HABITAT	37	Bicchiere	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
66EN	Cistus (Cistus albidus, incanus, cistus)	TRUFFLE & HABITAT	38	Bilancia	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
20EN	Clay	TRUFFLE & HABITAT	39	Bismetiltometano	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
22EN	clayey	TRUFFLE & HABITAT	40	Borracina acre o Erba pignola (Sedum acre)	TARTUFO & HABITAT
21EN	Clayey limestone	TRUFFLE & HABITAT	41	Borracina glauca (Sedum hispanicus)	TARTUFO & HABITAT

30CHIN	中毒	松露的评价
227CHIN	二手手	松露搜索和退出
93CHIN	二甲基三硫化物 (有机三硫化物)	松露的评价
92CHIN	二甲基硫醚 (DMS) (甲硫代甲烷)	松露的评价
87CHIN	享乐描述符	松露的评价
212CHIN	仪式 (松露猎人的)	厨房和餐桌上的松露
99CHIN	伊特鲁里亚人	松露的神话
96CHIN	优雅/精致	松露的评价
154CHIN	伦巴第	松露的领地
186CHIN	佩里戈尔	松露的领地
221CHIN	佩里格酱	厨房和餐桌上的松露
105CHIN	信息素	松露的评价
74CHIN	储存松露白饭	厨房和餐桌上的松露

VII

206EN	Cleaning	EVALUATION OF THE TRUFFLE
68EN	Color	EVALUATION OF THE TRUFFLE
217EN	Common bramble (Rubus fruticosus)	TRUFFLE & HABITAT
71EN	Complexity / richness	EVALUATION OF THE TRUFFLE
72EN	Composition of the Truffle	TRUFFLE & HABITAT
78EN	Consistency	EVALUATION OF THE TRUFFLE
157EN	Crescent moon	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION
83EN	Cuneo	TERRITORIES OF THE TRUFFLE
85EN	Delastria	TRUFFLE & HABITAT
248EN	Desert truffle	TRUFFLE & HABITAT
91EN	Dimensions	EVALUATION OF THE TRUFFLE
92EN	Dimethyl sulfide (DMS) (methylthiomethane)	EVALUATION OF THE TRUFFLE
93EN	Dimethyl trisulfide (organic trisulfide)	EVALUATION OF THE TRUFFLE
80EN	Dogwood (Cornus mas)	TRUFFLE & HABITAT



42	Bosco	TARTUFO & HABITAT	131CHIN	光栅	厨房和餐桌上的松露
43	Bracco	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	54CHIN	克拉测量	松露的评价
44	Breton (Épagneul Breton)	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	191CHIN	共生植物	松露与栖息地
45	Bugie	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	2CHIN	冷杉属	松露与栖息地
46	Buttata	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	57CHIN	凯瑟琳·德·美第奇	松露的神话
47	Calabria	TERRITORI DEL TARTUFO	233CHIN	切片的厚度	松露的评价
48	Calendario di raccolta	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	130CHIN	刨丝器	厨房和餐桌上的松露
49	Camomilla dei tintori (Anteihemis tintorica)	TARTUFO & HABITAT	150CHIN	利古里亚	松露的领地
50	Campania	TERRITORI DEL TARTUFO	271CHIN	勃艮第松露	松露与栖息地
51	Canapetta a foglie strette (Geleopsis angustifolia)	TARTUFO & HABITAT	185CHIN	包膜	松露与栖息地
52	Cane da tartufo	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	47CHIN	卡拉布里亚	松露的领地
53	Caratteri sensoriali	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	155CHIN	卢克雷齐娅·博吉亚	松露的神话
54	Caratura	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	89CHIN	厨房钻石	松露的神话
55	Carpino (nero e bianco) (Carpinus betulus)	TARTUFO & HABITAT	39CHIN	二甲硫代甲烷	松露的评价



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

223EN	Dogwood (Cornus sanguinea)	TRUFFLE & HABITAT	56	Castagno (europeo) (Castanea sativa)	TARTUFO & HABITAT
216EN	Downy oak (Quercus pubescens)	TRUFFLE & HABITAT	57	Caterina de Medici	IL MITO DEL TARTUFO
49EN	Dyers' chamomile (Anthemis tinctoria)	TRUFFLE & HABITAT	58	Cavatore	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
222EN	Elder tree (Sambucus nigra)	TRUFFLE & HABITAT	59	Cavatura del Tartufo	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
96EN	Elegance / Refinement	EVALUATION OF THE TRUFFLE	60	Centonchio azzurro (Anagallis foemina)	TARTUFO & HABITAT
179EN	Elm (Ulmus minor)	TRUFFLE & HABITAT	61	Cerca	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
97EN	Emilia-Romagna	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	62	Cerimoniale del tartufo	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
67EN	English Cocker Spaniel	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	63	Cerro (Quercus cerris)	TARTUFO & HABITAT
101EN	English oak (Quercus robur)	TRUFFLE & HABITAT	64	Choiromyces	TARTUFO & HABITAT
99EN	Etruscans	THE MYTH OF THE TRUFFLE	65	Ciliegio canino (Prunus mahaleb)	TARTUFO & HABITAT
238EN	Evaluation tools	EVALUATION OF THE TRUFFLE	66	Cisto (Cistus albidus, incanus, cistus)	TARTUFO & HABITAT
156EN	Falling moon	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	67	Cocker Spaniel	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
172EN	False movements	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	68	Colore	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
152EN	Fat solubility	EVALUATION OF THE TRUFFLE	69	Commissione di degustazione	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

104EN	Fermented	EVALUATION OF THE TRUFFLE	70	Commissione gourmet	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	299CHIN	块茎	松露与栖息地
106EN	Festuca ovina or setaiola (Festuca ovina)	TRUFFLE & HABITAT	71	Complessità/Ricchezza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	275CHIN	块茎 brumale var. moschatum (马斯喀特黑松露)	松露与栖息地
2EN	Fir Tree (Gen. Abies)	TRUFFLE & HABITAT	72	Composizione del Tartufo	TARTUFO & HABITAT	276CHIN	块茎 brumale 维特。(黑冬松露)	松露与栖息地
109EN	Floral	EVALUATION OF THE TRUFFLE	73	Conservazione	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	288CHIN	块茎 foetidum Vittad.	松露与栖息地
84EN	Forest keeper	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	74	Conservazione con il riso	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	289CHIN	块茎 fulgens Quél.	松露与栖息地
111EN	Frankness	EVALUATION OF THE TRUFFLE	75	Conservazione nel barattolo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	284CHIN	块茎 uncinatum Vittad. (秋季或勃艮第松露)	松露与栖息地
112EN	fringes napkin	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	76	Conservazione nel congelatore	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	286CHIN	块茎 dryophilum Tul.	松露与栖息地
114EN	Friuli- Venezia Giulia	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	77	Conservazione sottovuoto	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	287CHIN	块茎 excavatum Vittad. (木三叶草)	松露与栖息地
81EN	Fruiting body	TRUFFLE & HABITAT	78	Consistenza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	298CHIN	块茎 Montecchi & Lazzari	松露与栖息地
115EN	Fumana (Fumana procumbens)	TRUFFLE & HABITAT	79	Corbezzolo (Arbutus unedo)	TARTUFO & HABITAT	285CHIN	块茎作为 Tul. & C. 图尔。	松露与栖息地
137EN	Fungal hypha	TRUFFLE & HABITAT	80	Corniolo (Cornus mas)	TARTUFO & HABITAT	293CHIN	块茎黑孢菌维特。(黑松露、黑松露、佩里戈尔松露、法国黑松露、诺尔恰松露)	松露与栖息地
117EN	Fusaggine (Evonymus europaeus)	TRUFFLE & HABITAT	81	Corpo fruttifero	TARTUFO & HABITAT	111CHIN	坦率	松露的评价
10EN	Garlic (Allium sativum)	EVALUATION OF THE TRUFFLE	82	Crostino al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	120CHIN	墨西哥高铁	松露与栖息地
118EN	Gastrosporium simile	TRUFFLE & HABITAT	83	Cuneo	TERRITORI DEL TARTUFO	71CHIN	复杂性/丰富性	松露的评价



## VII

119EN	Gautieria	TRUFFLE & HABITAT	84	Custode del bosco	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
120EN	Gautieria mexicana	TRUFFLE & HABITAT	85	Delastria	TARTUFO & HABITAT
37EN	Glass	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	86	Depistaggio	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
128EN	Gleba	TRUFFLE & HABITAT	87	Descrittori edonistici	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
129EN	Globosity	EVALUATION OF THE TRUFFLE	88	Descrittori oggettivi	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
133EN	Gloves	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	89	Diamante della cucina	IL MITO DEL TARTUFO
70EN	Gourmet commission	EVALUATION OF THE TRUFFLE	90	Diario del cavatore	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
130EN	Grater	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	91	Dimensioni	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
131EN	Grating	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	92	Dimetil sulfide (dimetil bisolfuro)	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
132EN	Greeks	THE MYTH OF THE TRUFFLE	93	Dimetil trisulfide (trisolfuro organico)	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
32EN	Hackberry (Celtis australis)	TRUFFLE & HABITAT	94	Dispetti tra cavatori	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
166EN	half-breed dog	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	95	Divoratori del tartufo	TARTUFO & HABITAT
210EN	Hartig lattice	TRUFFLE & HABITAT	96	Eleganza/Finezza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO



## VII

36EN	Hawthorn (Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha)	TRUFFLE & HABITAT	225CHIN	夏季松露	松露与栖息地
107EN	Hay	EVALUATION OF THE TRUFFLE	279CHIN	大孢子菌 Vit-tad。(大蒜松露, 光滑的黑松露)	松露与栖息地
174EN	Hazelnut tree (Corylus avellana)	TRUFFLE & HABITAT	237CHIN	女巫和松露 (皮埃蒙特的 Masche - 坎帕尼亚的 Jannare - 翁布里亚的 Nurtie)	松露的神话
87EN	Hedonic descriptors	EVALUATION OF THE TRUFFLE	151CHIN	女贞 (女贞)	松露与栖息地
314EN	Hoe	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	309CHIN	威尼托	松露的领地
149EN	Holm oak (Quercus ilex)	TRUFFLE & HABITAT	121CHIN	嫉妒	松露搜索和退出
170EN	Honey	EVALUATION OF THE TRUFFLE	25CHIN	子囊菌	松露与栖息地
55EN	Hornbeam (black and white) (Carpinus betulus)	TRUFFLE & HABITAT	81CHIN	子实体	松露与栖息地
43EN	Hound (english pointer)	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	235CHIN	子实体或子实体	松露与栖息地
135EN	Hydnangium	TRUFFLE & HABITAT	234CHIN	孢子	松露与栖息地
136EN	Hydnolites	TRUFFLE & HABITAT	230CHIN	安静	松露与栖息地
140EN	Integrity	EVALUATION OF THE TRUFFLE	88CHIN	客观描述符	松露的评价
141EN	Intensity	EVALUATION OF THE TRUFFLE	75CHIN	将松露储存在罐子中	厨房和餐桌上的松露
108EN	International Alba White Truffle Fair	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	97	Emilia-Romagna	TERRITORI DEL TARTUFO
98	Erba mazzolina (Dactylis glomerata)	TARTUFO & HABITAT	297CHIN	小块茎	松露与栖息地
99	Etruschi	IL MITO DEL TARTUFO	158CHIN	小羽扇豆 (Onobrychis viciifolia)	松露与栖息地
100	Faggio (Fagus sylvatica)	TARTUFO & HABITAT	125CHIN	尤文纳尔	松露的神话
101	Farnia (Quercus robur)	TARTUFO & HABITAT	36CHIN	山楂 (Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha)	松露与栖息地
102	Fascetta di garanzia di qualità	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	100CHIN	山毛榉 (Fagus sylvatica)	松露与栖息地
103	Fasi lunari	TARTUFO & HABITAT	80CHIN	山茶蕈 (山茶蕈)	松露与栖息地
104	Fermentato	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	223CHIN	山茶蕈 (山茶蕈)	松露与栖息地
105	Feromone	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	259CHIN	岩石土壤	松露与栖息地
106	Festuca ovina o setaiola (Festuca ovina)	TARTUFO & HABITAT	66CHIN	岩蔷薇 (Cistus albidus, incanus, 岩蔷薇)	松露与栖息地
107	Fieno	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	31CHIN	巴比伦人	松露的神话
108	Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	33CHIN	巴西利卡塔	松露的领地
109	Floreale	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	44CHIN	布列塔尼 (布列塔尼猎犬)	松露搜索和退出
110	Fonduta di formaggio al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	132CHIN	希腊人	松露的神话
			217CHIN	常见的荆棘 (Rubus fruticosus)	松露与栖息地



VII

121EN	Jealousies	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	111	Franchezza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
122EN	Juniper (Juniperus communis, Juniperus oxycedrus)	TRUFFLE & HABITAT	112	Frangino	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
124EN	Jupiter (Zeus)	THE MYTH OF THE TRUFFLE	113	Frassino (Fraxinus excelsior)	TARTUFO & HABITAT
125EN	Juvenal	THE MYTH OF THE TRUFFLE	114	Friuli- Venezia Giulia	TERRITORI DEL TARTUFO
89EN	Kitchen diamond	THE MYTH OF THE TRUFFLE	115	Fumana (Fumana procumbens)	TARTUFO & HABITAT
142EN	Labrador retriever	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	116	Fungo (epigeo e ipigeo)	TARTUFO & HABITAT
143EN	Lagotto Romagnolo	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	117	Fusaggine (Evonymus europaeus)	TARTUFO & HABITAT
144EN	lamella cut (Slicing)	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	118	Gastrosporium simile	TARTUFO & HABITAT
145EN	Langhe	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	119	Gautieria	TARTUFO & HABITAT
146EN	Larch (Larix decidua)	TRUFFLE & HABITAT	120	Gautieria mexicana	TARTUFO & HABITAT
147EN	Laurel (Prunus laurocerasus)	TRUFFLE & HABITAT	121	Gelosie	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
148EN	Lazio	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	122	Ginepro (Juniperus communis, Juniperus oxycedrus)	TARTUFO & HABITAT
45EN	Lies	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	123	Ginepro (Spartium junceum)	TARTUFO & HABITAT
150EN	Liguria	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	124	Giove (Zeus)	IL MITO DEL TARTUFO



VII

19EN	Limestone sandstone	TRUFFLE & HABITAT	125	Giovenale	IL MITO DEL TARTUFO	306CHIN	托盘	厨房和餐桌上的松露
263EN	Linden (Tilia vulgaris)	TRUFFLE & HABITAT	126	Giudice sensoriale	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	123CHIN	扫帚 (Spartium junceum)	松露与栖息地
158EN	Little lupin (Onobrychis viciifolia)	TRUFFLE & HABITAT	127	Giudizio complessivo	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	46CHIN	抛出	松露搜索和退出
153EN	Logliarello (Catapodium rigidum)	TRUFFLE & HABITAT	128	Gleba	TARTUFO & HABITAT	142CHIN	拉布拉多猎犬	松露搜索和退出
154EN	Lombardia	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	129	Globosità	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	143CHIN	拉戈托罗马尼亚奥洛	松露搜索和退出
261EN	loose soil	TRUFFLE & HABITAT	130	Grattugia	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	148CHIN	拉齐奥	松露的领地
155EN	Lucrezia Borgia	THE MYTH OF THE TRUFFLE	131	Grattugiata	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	200CHIN	指针	松露搜索和退出
229EN	Maidenstears (Silene vulgaris)	TRUFFLE & HABITAT	132	Greci	IL MITO DEL TARTUFO	184CHIN	掘金	松露的评价
4EN	MAPLE	TRUFFLE & HABITAT	133	Guanti	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	222CHIN	接骨木 (Sambucus nigra)	松露与栖息地
160EN	Mapping	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	134	Habitat tartufigeno	TARTUFO & HABITAT	264CHIN	提尔马尼亚	松露与栖息地
162EN	Marche	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	135	Hydnangium	TARTUFO & HABITAT	224CHIN	撒丁岛	松露的领地
163EN	Marly	TRUFFLE & HABITAT	136	Hydnolites	TARTUFO & HABITAT	177CHIN	支票号码	松露搜索和退出
247EN	Matchstick truffle	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	137	Ifè fungine	TARTUFO & HABITAT	290CHIN	斑块茎 Vittad. (斑点或花园松露)	松露与栖息地
86EN	Misdirection	TRUFFLE HUNTING and EX-TRACTION	138	Impiattamento	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	157CHIN	新月	松露搜索和退出
107CHIN	干草	松露的评价						
83CHIN	库尼奥	松露的领地						
232CHIN	底土	松露与栖息地						
141CHIN	强度	松露的评价						
85CHIN	德拉斯特拉	松露与栖息地						
188CHIN	愉快	松露的评价						
240CHIN	意大利面	厨房和餐桌上的松露						
16CHIN	感官分析	松露的评价						
126CHIN	感官法官	松露的评价						
53CHIN	感官特征	松露的评价						
49CHIN	戴尔斯洋甘菊 (Anthemis tinctoria)	松露与栖息地						
133CHIN	手套	厨房和餐桌上的松露						
206CHIN	打扫	松露的评价						
266CHIN	托斯卡纳	松露的领地						



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

171EN	Molise	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	139	Insalata con tartufi	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
103EN	Moon phases	TRUFFLE & HABITAT	140	Integrità	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
182EN	Mouse-ear hawkweed (Pilosella officinarum - Hieracium pilosella)	TRUFFLE & HABITAT	141	Intensità	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
116EN	Mushroom (epigeal and hypogeous)	TRUFFLE & HABITAT	142	Labrador retriever	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
167EN	Mycelium	TRUFFLE & HABITAT	143	Lagotto Romagnolo	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
168EN	Mycorrhiza	TRUFFLE & HABITAT	144	Lamellatura	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
169EN	Mycorrhization	TRUFFLE & HABITAT	145	Langhe	TERRITORI DEL TARTUFO
51EN	Narrow-leaved canapette (Galeopsis angustifolia)	TRUFFLE & HABITAT	146	Larice (Larix decidua)	TARTUFO & HABITAT
176EN	Norcia	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	147	Lauro (Prunus laurocerasus)	TARTUFO & HABITAT
184EN	Nugget	EVALUATION OF THE TRUFFLE	148	Lazio	TERRITORI DEL TARTUFO
207EN	Oak	TRUFFLE & HABITAT	149	Leccio (Quercus ilex)	TARTUFO & HABITAT
215EN	Oak (Quercus petraea)	TRUFFLE & HABITAT	150	Liguria	TERRITORI DEL TARTUFO
88EN	Objective descriptors	EVALUATION OF THE TRUFFLE	151	Ligustro (Ligustrum vulgare)	TARTUFO & HABITAT
15EN	Olfactory analysis	EVALUATION OF THE TRUFFLE	152	Liposolubilità	VALUTAZIONE DEL TARTUFO



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

304EN	Olfactory evaluation	EVALUATION OF THE TRUFFLE	153	Logliarello (Cata-podium rigidum)	TARTUFO & HABITAT	196CHIN	松树 (阿勒颇, 国产, 黑色, 森林)	松露与栖息地
127EN	Overall rating	EVALUATION OF THE TRUFFLE	154	Lombardia	TERRITORI DEL TARTUFO	246CHIN	松露	松露与栖息地
180EN	Oysters and truffles	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	155	Lucrezia Borgia	IL MITO DEL TARTUFO	62CHIN	松露仪式	松露的评价
202EN	parsley and truffle	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	156	Luna Calante	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	76CHIN	松露储存在冰箱里	厨房和餐桌上的松露
185EN	Peridium	TRUFFLE & HABITAT	157	Luna Crescente	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	8CHIN	松露切片机	厨房和餐桌上的松露
186EN	Périgord	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	158	Lupinella (Onobrychis viciifolia)	TARTUFO & HABITAT	173CHIN	松露博物馆	松露的神话
221EN	Perigueux sauce	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	159	Maiale da tartufo	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	26CHIN	松露品鉴师	松露的评价
105EN	Pheromone	EVALUATION OF THE TRUFFLE	160	Mappatura	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	243CHIN	松露地	松露搜索和退出
192EN	Picoa	TRUFFLE & HABITAT	161	Marcescenza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	241CHIN	松露塔加林	厨房和餐桌上的松露
193EN	Piedmont	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	162	Marche	TERRITORI DEL TARTUFO	265CHIN	松露富野	厨房和餐桌上的松露
194EN	Pig truffle (Choiromyces venosus)	TRUFFLE & HABITAT	163	Marnoso	TARTUFO & HABITAT	165CHIN	松露市场	松露的评价
196EN	Pine (Aleppo, domestic, black, sylvan)	TRUFFLE & HABITAT	164	Marnoso calcareo	TARTUFO & HABITAT	59CHIN	松露提取	松露搜索和退出
91CHIN	方面	松露的评价	160CHIN	映射	松露搜索和退出	9CHIN	春药	松露的神话
205CHIN	普利亚	松露的领地	199CHIN	普鲁塔克	松露的神话	262CHIN	月亮的第三个五分之一	松露搜索和退出
147CHIN	月桂树 (Prunus laurocerasus)	松露与栖息地	147CHIN	月桂树 (Prunus laurocerasus)	松露与栖息地	103CHIN	月相	松露与栖息地
145CHIN	朗和	松露的领地	124CHIN	木星 (宙斯)	松露的神话	32CHIN	朴树 (Celtis australis)	松露与栖息地
122CHIN	杜松 (Juniperus Communis, Juniperus oxycedrus)	松露与栖息地	197CHIN	杨树 (白色, 卡罗莱纳, 黑色, 颤科)	松露与栖息地	261CHIN	松土	松露与栖息地



## VII

138EN	Plating (a dish)	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	165	Mercato del tartufo	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
188EN	pleasantness	EVALUATION OF THE TRUFFLE	166	Meticcio	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
198EN	Pliny the Elder	THE MYTH OF THE TRUFFLE	167	Micelio	TARTUFO & HABITAT
199EN	Plutarch	THE MYTH OF THE TRUFFLE	168	Micorriza	TARTUFO & HABITAT
200EN	Pointer	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	169	Micorrizzazione	TARTUFO & HABITAT
201EN	Poisoned meatballs	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	170	Miele	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
30EN	Poisoning	EVALUATION OF THE TRUFFLE	171	Molise	TERRITORI DEL TARTUFO
197EN	Poplar (white, carolina, black, tremulous)	TRUFFLE & HABITAT	172	Movimenti falsi	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
151EN	Privet (Ligustrum vulgare)	TRUFFLE & HABITAT	173	Musei del tartufo	IL MITO DEL TARTUFO
203EN	Propane and propylene	EVALUATION OF THE TRUFFLE	174	Nocciolo (Corylus avellana)	TARTUFO & HABITAT
205EN	Puglia	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	175	Noce (Juglans regia)	TARTUFO & HABITAT
236EN	Purple starlet - Woodruff (Galium purpureum)	TRUFFLE & HABITAT	176	Norcia	TERRITORI DEL TARTUFO
102EN	Quality guarantee band	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	177	Numerino controllato	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO



## VII

208EN	Raviolo "al plin" with truffles	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	77CHIN	松露真空储存	厨房和餐桌上的松露
209EN	Regularity	EVALUATION OF THE TRUFFLE	245CHIN	松露种植	松露与栖息地
212EN	Rituality (of the truffle hunter)	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	110CHIN	松露芝士火锅	厨房和餐桌上的松露
259EN	Rocky soil	TRUFFLE & HABITAT	302CHIN	松露蛋	厨房和餐桌上的松露
213EN	Romans	THE MYTH OF THE TRUFFLE	7CHIN	松露训犬师	松露搜索和退出
214EN	Rose (Rosehip, rose gallica)	TRUFFLE & HABITAT	23CHIN	松露酒口味和谐	松露的评价
161EN	Rotting	EVALUATION OF THE TRUFFLE	1CHIN	松露酒搭配	厨房和餐桌上的松露
231EN	Rowan (Sorbus aucuparia)	TRUFFLE & HABITAT	82CHIN	松露面包丁	厨房和餐桌上的松露
195EN	Salad burnet (Sanguisorba minor)	TRUFFLE & HABITAT	242CHIN	松露鞑靶	厨房和餐桌上的松露
260EN	Sandy soil	TRUFFLE & HABITAT	95CHIN	松露食者	松露与栖息地
224EN	Sardinia	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	208CHIN	松露馄饨"al plin"	厨房和餐桌上的松露
16EN	Sensory analysis	EVALUATION OF THE TRUFFLE	56CHIN	板栗 (欧洲) ( Castanea sativa )	松露与栖息地
178	Olio al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA			
179	Olmo (Ulmus minor)	TARTUFO & HABITAT			
180	Ostriche e tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA			
181	Panel di degustazione	VALUTAZIONE DEL TARTUFO			
182	Pelosella (Pilosella officinarum - Hieracium pilosella)	TARTUFO & HABITAT			
183	Peperoncino e tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA			
184	Pepita	VALUTAZIONE DEL TARTUFO			
185	Peridio	TARTUFO & HABITAT			
186	Périgord	TERRITORI DEL TARTUFO			
187	Pesatura	VALUTAZIONE DEL TARTUFO			
188	Piacevolezza	VALUTAZIONE DEL TARTUFO			
189	Pianello	TARTUFO & HABITAT			
48CHIN	松露收获日历	松露搜索和退出			
134CHIN	松露栖息地	松露与栖息地			
139CHIN	松露沙拉	厨房和餐桌上的松露			
178CHIN	松露油	厨房和餐桌上的松露			
211CHIN	松露烩饭	厨房和餐桌上的松露			
52CHIN	松露狗	松露搜索和退出			
61CHIN	松露狩猎	松露搜索和退出			
58CHIN	松露猎人	松露搜索和退出			
244CHIN	松露猎人	松露搜索和退出			
94CHIN	松露猎人之间的怨恨	松露搜索和退出			
90CHIN	松露猎人日记	松露搜索和退出			
159CHIN	松露猪	松露搜索和退出			
72CHIN	松露的组成	松露与栖息地			

VII

126EN	Sensory judge	EVALUATION OF THE TRUFFLE	190	Piante comari (o indicatrici)	TARTUFO & HABITAT	4CHIN	枫	松露与栖息地
53EN	Sensory traits	EVALUATION OF THE TRUFFLE	191	Piante simbiotici	TARTUFO & HABITAT	310CHIN	柳条	松露搜索和退出
227EN	Setter	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	192	Picoa	TARTUFO & HABITAT	220CHIN	柳树 (Salix caprea)	松露与栖息地
228EN	Sicily	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	193	Piemonte	TERRITORI DEL TARTUFO	42CHIN	树木	松露与栖息地
230EN	silence	TRUFFLE & HABITAT	194	Pig truffle (Choiromyces venosus)	TARTUFO & HABITAT	175CHIN	核桃树 (Juglans regia)	松露与栖息地
218EN	spade	TRUFFLE & HABITAT	195	Pimpinella (Sanguisorba minor)	TARTUFO & HABITAT	128CHIN	格列巴	松露与栖息地
305EN	Spade	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	196	Pino (di Aleppo, domestico, nero, silvestre)	TARTUFO & HABITAT	35CHIN	桦木 (白桦)	松露与栖息地
41EN	Spanish Stonecrop (Sedum hispanicus)	TRUFFLE & HABITAT	197	Pioppo (bianco, carolina, nero, tremulo)	TARTUFO & HABITAT	84CHIN	森林守护者	松露搜索和退出
94EN	Spite between truffle hunters	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	198	Plinio il Vecchio	IL MITO DEL TARTUFO	263CHIN	椴树 (Tilia vulgaris)	松露与栖息地
190EN	Sponsor plants (or indicator plants)	TRUFFLE & HABITAT	199	Plutarco	IL MITO DEL TARTUFO	179CHIN	榆树 (小榆树)	松露与栖息地
234EN	Spores	TRUFFLE & HABITAT	200	Pointer	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	174CHIN	榛子树 (Corylus avellana)	松露与栖息地
235EN	Sporocarp or ascocarp	TRUFFLE & HABITAT	201	Polpette avvelenate	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	207CHIN	橡木	松露与栖息地
257EN	Stony ground	TRUFFLE & HABITAT	202	Prezzemolo e tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	215CHIN	橡树 (Quercus petraea)	松露与栖息地
73EN	storage	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	203	Propano e propilene	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	202CHIN	欧芹和松露	厨房和餐桌上的松露

VII

79EN	Strawberry tree (Arbutus unedo)	TRUFFLE & HABITAT	204	Pruno o Prugnolo (Prunus spinosa)	TARTUFO & HABITAT	140CHIN	正直	松露的评价
232EN	Subsoil	TRUFFLE & HABITAT	205	Puglia	TERRITORI DEL TARTUFO	201CHIN	毒丸子	松露搜索和退出
239EN	Sumerians	THE MYTH OF THE TRUFFLE	206	Pulizia	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	34CHIN	比格犬	松露搜索和退出
225EN	Summer truffle	TRUFFLE & HABITAT	207	Quercia	TARTUFO & HABITAT	13CHIN	氨	松露的评价
191EN	Symbiotic plants	TRUFFLE & HABITAT	208	Raviolo al pin al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	260CHIN	沙土	松露与栖息地
17EN	Tactile analysis	EVALUATION OF THE TRUFFLE	209	Regolarità	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	195CHIN	沙拉地榆 (Sanguisorba minor)	松露与栖息地
240EN	Tagliolini pasta	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	210	Reticolo di Hartig	TARTUFO & HABITAT	248CHIN	沙漠松露	松露与栖息地
242EN	Tartare with truffles	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	211	Risotto al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	153CHIN	洛利亚雷洛 (Catapodium rigidum)	松露与栖息地
14EN	Taste analysis	EVALUATION OF THE TRUFFLE	212	Ritualità	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	112CHIN	流苏餐巾	厨房和餐桌上的松露
69EN	Tasting commission	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	213	Romani	IL MITO DEL TARTUFO	136CHIN	海诺石	松露与栖息地
181EN	Tasting panel	EVALUATION OF THE TRUFFLE	214	Rose (rosa canina, rosa gallica)	TARTUFO & HABITAT	166CHIN	混血狗	松露搜索和退出
250EN	Terfezia	TRUFFLE & HABITAT	215	Rovere (Quercus petraea)	TARTUFO & HABITAT	256CHIN	潮湿的土壤气味	松露的评价
251EN	Terfezia arenaria (Moroccan desert truffle or yellow truffle)	TRUFFLE & HABITAT	216	Roverella (Quercus pubescens)	TARTUFO & HABITAT	247CHIN	火柴松露	厨房和餐桌上的松露



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

## VII

252EN	Terfezia claverii (desert truffle)	TRUFFLE & HABITAT	217	Rovo comune (Rubus fruticosus)	TARTUFO & HABITAT
253EN	Terfezia leptoderma	TRUFFLE & HABITAT	218	Ruscella	TARTUFO & HABITAT
254EN	Terfezia terfezioides (Balkan truffle)	TRUFFLE & HABITAT	219	Salice bianco (gen. Salix)	TARTUFO & HABITAT
255EN	Thermolability	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	220	Salicone (Salix caprea)	TARTUFO & HABITAT
233EN	Thickness of the slices	EVALUATION OF THE TRUFFLE	221	Salsa Perigueux	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
262EN	Third fifth of the moon	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	222	Sambuco (Sambucus nigra)	TARTUFO & HABITAT
46EN	Thrown	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	223	Sanguinello (Cornus sanguinea)	TARTUFO & HABITAT
264EN	Tirmania	TRUFFLE & HABITAT	224	Sardegna	TERRITORI DEL TARTUFO
265EN	Tomino with truffle	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	225	Scorzone	TARTUFO & HABITAT
6EN	Training with the truffle dog	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	226	Servizio a tavola del tartufo bianco	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
306EN	Tray	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	227	Setter	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
267EN	Trentino Alto Adige	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	228	Sicilia	TERRITORI DEL TARTUFO
268EN	Trifola (worm, taratuffolo, trituffulu)	TRUFFLE & HABITAT	229	Silene rigonfia (Silene vulgaris)	TARTUFO & HABITAT



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

## VII

269EN	Trifula	TRUFFLE & HABITAT	230	silenzio	TARTUFO & HABITAT	219CHIN	白柳 (gen. Salix)	松露与栖息地
271EN	Truffe de Bourgogne	TRUFFLE & HABITAT	231	Sorbo (Sorbus aucuparia)	TARTUFO & HABITAT	113CHIN	白蜡木 (Fraxinus excelsior)	松露与栖息地
246EN	Truffle	TRUFFLE & HABITAT	232	sottosuolo	TARTUFO & HABITAT	193CHIN	皮埃蒙特	松露的领地
62EN	Truffe ceremonial	EVALUATION OF THE TRUFFLE	233	Spessore delle lamelle	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	192CHIN	皮科亚	松露与栖息地
110EN	Truffle cheese fondue	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	234	Spore	TARTUFO & HABITAT	137CHIN	真菌菌丝	松露与栖息地
82EN	Truffle crouton	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	235	Sporocarpio o ascocarpio	TARTUFO & HABITAT	19CHIN	石灰岩砂岩	松露与栖息地
52EN	Truffle dog	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	236	Stellina purpurea - Asperula (Galium purpureum)	TARTUFO & HABITAT	257CHIN	石质地面	松露与栖息地
7EN	Truffle dog trainer	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	237	Streghe e tartufo (Masche del Piemonte - Jannare della Campania - Nurtie dell'Umbria)	IL MITO DEL TARTUFO	187CHIN	称重	松露的评价
95EN	Truffle eaters	TRUFFLE & HABITAT	238	Strumenti di valutazione	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	51CHIN	窄叶小菜 (Galeopsis angustifolia)	松露与栖息地
302EN	Truffle egg	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	239	Sumeri	IL MITO DEL TARTUFO	118CHIN	类似胃孢子菌	松露与栖息地
59EN	truffle extraction	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	240	Tagliolino	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	20CHIN	粘土	松露与栖息地
245EN	Truffle farming	TRUFFLE & HABITAT	241	Tajarin al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	22CHIN	粘土	松露与栖息地
243EN	Truffle ground	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	242	Tartare al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	21CHIN	粘土石灰石	松露与栖息地
180CHIN	牡蛎和松露	厨房和餐桌上的松露	267CHIN	特伦蒂诺上阿迪杰	松露的领地	250CHIN	特菲齐亚	松露与栖息地
65CHIN	犬樱桃 (Prunus mahaleb)	松露与栖息地	43CHIN	猎犬 (英语指针)	松露搜索和退出	65CHIN	犬樱桃 (Prunus mahaleb)	松露与栖息地
194CHIN	猪松露 (Choiromyces venosus)	松露与栖息地	194CHIN	猪松露 (Choiromyces venosus)	松露与栖息地	163CHIN	玛丽	松露与栖息地
214CHIN	玫瑰 (玫瑰果、高卢玫瑰)	松露与栖息地	214CHIN	玫瑰 (玫瑰果、高卢玫瑰)	松露与栖息地	37CHIN	玻璃	厨房和餐桌上的松露
129CHIN	球形度	松露的评价	303CHIN	瓦莱达奥斯塔	松露的领地	138CHIN	电镀 (盘子)	厨房和餐桌上的松露
226CHIN	白松露餐桌服务	厨房和餐桌上的松露	138CHIN	电镀 (盘子)	厨房和餐桌上的松露	226CHIN	白松露餐桌服务	厨房和餐桌上的松露





Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

## VII

134EN	Truffle habitat	TRUFFLE & HABITAT	243	Tartufaia	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
48EN	Truffle harvest calendar	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	244	Tartufaio (Trifulau, trifulin, tartufaro)	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
58EN	Truffle hunter	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	245	Tartuficoltura	TARTUFO & HABITAT
244EN	Truffle hunter	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	246	Tartufo	TARTUFO & HABITAT
90EN	Truffle hunter's diary	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	247	Tartufo a fiammifero	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
61EN	Truffle hunting	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	248	Tartufo del deserto	TARTUFO & HABITAT
1EN	Truffle line pairing	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	249	Tartufo nero di Fragno	TARTUFO & HABITAT
165EN	Truffle market	EVALUATION OF THE TRUFFLE	250	Terfezia	TARTUFO & HABITAT
173EN	Truffle museums	THE MYTH OF THE TRUFFLE	251	Terfezia arenaria	TARTUFO & HABITAT
270EN	truffle of aragon	TRUFFLE & HABITAT	252	Terfezia claverii	TARTUFO & HABITAT
178EN	Truffle oil	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	253	Terfezia leptoderma	TARTUFO & HABITAT
159EN	Truffle pig	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	254	Terfezia terfezioides (tartufo dei balcani)	TARTUFO & HABITAT
211EN	truffle risotto	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	255	Termolabilità	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

## VII

8EN	Truffle slicer	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	256	Terra bagnata	VALUTAZIONE DEL TARTUFO	301CHIN	联合国教科文组织——人类非物质文化遗产	松露的神话
74EN	Truffle storing with the rice	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	257	Terreno breccioso	TARTUFO & HABITAT	294CHIN	肠系膜块茎维特。(普通黑松露或 Bagnoli 松露)	松露与栖息地
75EN	Truffle storing in a jar	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	258	Terreno Calcareo	TARTUFO & HABITAT	229CHIN	肿胀的 Silene (Silene vulgaris)	松露与栖息地
76EN	Truffle storing in the freezer	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	259	Terreno Roccioso	TARTUFO & HABITAT	152CHIN	脂溶性	松露的评价
77EN	Truffle storing in vacuum	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	260	Terreno Sabbioso	TARTUFO & HABITAT	161CHIN	腐烂	松露的评价
241EN	Truffle tajarin	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	261	Terreno sciolto	TARTUFO & HABITAT	97CHIN	艾米莉亚·罗马涅	松露的领地
26EN	Truffle taster	EVALUATION OF THE TRUFFLE	262	Terzo quinto di luna	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO	98CHIN	花束草 (Dactylis glomerata)	松露与栖息地
139EN	Truffles Salad	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	263	Tiglio (Tilia vulgaris)	TARTUFO & HABITAT	109CHIN	花的	松露的评价
23EN	Truffle-wine taste harmony	EVALUATION OF THE TRUFFLE	264	Tirmania	TARTUFO & HABITAT	239CHIN	苏美尔人	松露的神话
272EN	Tuber	TRUFFLE & HABITAT	265	Tomino al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA	67CHIN	英国可卡犬	松露搜索和退出
299EN	Tuber	TRUFFLE & HABITAT	266	Toscana	TERRITORI DEL TARTUFO	101CHIN	英国橡木 (Quercus robur)	松露与栖息地
273EN	Tuber aestivum Vitt. - (Black summer truffle-Scorzzone truffle)	TRUFFLE & HABITAT	267	Trentino-Alto Adige	TERRITORI DEL TARTUFO	79CHIN	草莓树 (Arbutus unedo)	松露与栖息地
236CHIN	紫色小星星 - Woodruff (Galium purpureum)	松露与栖息地	236CHIN	紫色小星星 - Woodruff (Galium purpureum)	松露与栖息地			
253CHIN	细皮菊	松露与栖息地	253CHIN	细皮菊	松露与栖息地			
216CHIN	绒毛橡木 (Quercus pubescens)	松露与栖息地	216CHIN	绒毛橡木 (Quercus pubescens)	松露与栖息地			
135CHIN	绣球花	松露与栖息地	135CHIN	绣球花	松露与栖息地			
311CHIN	维塔巴 (Clematis vitalba) 老人的胡须	松露与栖息地	311CHIN	维塔巴 (Clematis vitalba) 老人的胡须	松露与栖息地			
313CHIN	维塔迪尼卡罗	松露与栖息地	313CHIN	维塔迪尼卡罗	松露与栖息地			
127CHIN	综合评分	松露的评价	127CHIN	综合评分	松露的评价			
231CHIN	罗文 (Sorbus aucuparia)	松露与栖息地	231CHIN	罗文 (Sorbus aucuparia)	松露与栖息地			
213CHIN	罗马书	松露的神话	213CHIN	罗马书	松露的神话			
70CHIN	美食佣金	松露的评价	70CHIN	美食佣金	松露的评价			
300CHIN	翁布里亚	松露的领地	300CHIN	翁布里亚	松露的领地			
198CHIN	老普林尼	松露的神话	198CHIN	老普林尼	松露的神话			
255CHIN	耐热性	松露搜索和退出	255CHIN	耐热性	松露搜索和退出			



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

274EN	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (Whitish truffle or Bianchetto truffle)	TRUFFLE & HABITAT	268	Trifola (baco, taratuffolo, trituffulu)	TARTUFO & HABITAT
275EN	Tuber brumale var. moschatum (Muscat Black Truffle)	TRUFFLE & HABITAT	269	Trifula	TARTUFO & HABITAT
276EN	Tuber brumale Vitt. (Black winter truffle)	TRUFFLE & HABITAT	270	Trufa de Aragon	TARTUFO & HABITAT
277EN	Tuber gibbosum (american truffle)	TRUFFLE & HABITAT	271	Truffe de Bourgogne	TARTUFO & HABITAT
278EN	Tuber indicum (Chinese truffle)	TRUFFLE & HABITAT	272	Tuber	TARTUFO & HABITAT
279EN	Tuber macrosporium Vittad. (Garlic truffle, Smooth black truffle)	TRUFFLE & HABITAT	273	Tuber aestivum Vitt.-(Tartufo nero estivo-Tartufo scorzona)	TARTUFO & HABITAT
291EN	Tuber magnum Pico (White truffle - White truffle of Alba and Acqualagna)	TRUFFLE & HABITAT	274	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (Tartufo Bianchetto o marzuolo)	TARTUFO & HABITAT
292EN	Tuber malençonii Donadini, Rioussel, G. Rioussel & G. Chev.	TRUFFLE & HABITAT	275	Tuber brumale var. moschatum (Tartufo Nero moscato)	TARTUFO & HABITAT
294EN	Tuber mesentericum Vitt. (Ordinary black truffle or Bagnoli truffle)	TRUFFLE & HABITAT	276	Tuber brumale Vitt. (Tartufo nero d'inverno)	TARTUFO & HABITAT
297EN	Tuber puberulum	TRUFFLE & HABITAT	277	Tuber gibbosum	TARTUFO & HABITAT
298EN	Tuber regianum Montecchi & Lazzari	TRUFFLE & HABITAT	278	Tuber indicum (Tartufo cinese)	TARTUFO & HABITAT
280EN	Tuber rufum apiculatum (Red truffle)	TRUFFLE & HABITAT	279	Tuber macrosporium Vittad. (Tartufo nero liscio)	TARTUFO & HABITAT
281EN	Tuber rufum lucidum (Red truffle)	TRUFFLE & HABITAT	280	Tuber rufum apiculatum	TARTUFO & HABITAT
282EN	Tuber rufum Nitidum (Red truffle)	TRUFFLE & HABITAT	281	Tuber rufum lucidum	TARTUFO & HABITAT
283EN	Tuber rufum Variety rufum (Red truffle)	TRUFFLE & HABITAT	282	Tuber rufum Nitidum	TARTUFO & HABITAT



Lista dei vocaboli per lingua  
Vocabulary list by language | 按语言分类的词汇表

VII

284EN	Tuber uncinatum Vitt. (Autumn or Burgundy Truffle)	TRUFFLE & HABITAT	209CHIN	规律性	松露的评价
285EN	Tuber asa Tul. & C. Tul.	TRUFFLE & HABITAT	18CHIN	视觉分析	松露的评价
286EN	Tuber dryophilum Tul.	TRUFFLE & HABITAT	17CHIN	触觉分析	松露的评价
287EN	Tuber excavatum Vittad. (wooden Trifola)	TRUFFLE & HABITAT	38CHIN	计重秤	松露的评价
288EN	Tuber foetidum Vittad.	TRUFFLE & HABITAT	238CHIN	评估工具	松露的评价
289EN	Tuber fulgens Qué.	TRUFFLE & HABITAT	86CHIN	误导	松露搜索和退出
290EN	Tuber maculatum Vittad. (Spotted or Garden truffle)	TRUFFLE & HABITAT	176CHIN	诺尔恰	松露的领地
293EN	Tuber melanosporium Vitt. (Black truffle, black truffle, Périgord truffle, French black truffle, Truffle of Norcia)	TRUFFLE & HABITAT	45CHIN	谎言	松露搜索和退出
295EN	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) (Oily truffle)	TRUFFLE & HABITAT	102CHIN	质量保证带	松露搜索和退出
296EN	Tuber panniferum Tul.	TRUFFLE & HABITAT	73CHIN	贮存	厨房和餐桌上的松露
63EN	Turkey oak (Quercus cerris)	TRUFFLE & HABITAT	190CHIN	赞助植物 (或指示植物)	松露与栖息地
266EN	Tuscany	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	183CHIN	辣椒和松露	厨房和餐桌上的松露
300EN	Umbria	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	308CHIN	金星	松露的神话
171CHIN	莫利斯	松露的领地			
167CHIN	菌丝体	松露与栖息地			
168CHIN	菌根	松露与栖息地			
169CHIN	菌根化	松露与栖息地			
146CHIN	落叶松 (落叶松)	松露与栖息地			
156CHIN	落月	松露搜索和退出			
312CHIN	葡萄藤 (vitis vinifera)	松露与栖息地			
60CHIN	蓝色 Centonchio (Anagallis foemina)	松露与栖息地			
307CHIN	蔬菜	松露的评价			
144CHIN	薄片切割 (切片)	厨房和餐桌上的松露			
116CHIN	蘑菇 (epigeal 和 hypogeous)	松露与栖息地			
172CHIN	虚假动作	松露搜索和退出			
170CHIN	蜂蜜	松露的评价			
41CHIN	西班牙景天 (Sedum hispanicum)	松露与栖息地			
228CHIN	西西里	松露的领地			

VII

301EN	UNESCO - intangible cultural heritage of humanity	THE MYTH OF THE TRUFFLE	296	Tuber panniferum Tul.	TARTUFO & HABITAT
303EN	Valle d'Aosta	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	297	Tuber puberulum	TARTUFO & HABITAT
307EN	Vegetable	EVALUATION OF THE TRUFFLE	298	Tuber reginum Montecchi & Lazzari	TARTUFO & HABITAT
309EN	Veneto	TERRITORIES OF THE TRUFFLE	299	Tubero	TARTUFO & HABITAT
308EN	Venus	THE MYTH OF THE TRUFFLE	300	Umbria	TERRITORI DEL TARTUFO
312EN	Vine (vitis vinifera)	TRUFFLE & HABITAT	301	UNESCO - patrimoni culturali immateriali dell'umanità	IL MITO DEL TARTUFO
18EN	Visual analysis	EVALUATION OF THE TRUFFLE	302	Uovo al tartufo	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
311EN	Vitalba (Clematis vitalba) Old man's beard	TRUFFLE & HABITAT	303	Valle d'Aosta	TERRITORI DEL TARTUFO
313EN	Vittadini Carlo	TRUFFLE & HABITAT	304	Valutazione olfattiva	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
175EN	Walnut tree (Juglans regia)	TRUFFLE & HABITAT	305	Vanghino (vanghetto- vanghella- Vanghella)	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
187EN	Weighing	EVALUATION OF THE TRUFFLE	306	Vassoio	IL TARTUFO IN CUCINA E A TAVOLA
38EN	Weight scale	EVALUATION OF THE TRUFFLE	307	Vegetale	VALUTAZIONE DEL TARTUFO
256EN	Wet soil smell	EVALUATION OF THE TRUFFLE	308	Venere	IL MITO DEL TARTUFO
226EN	White truffle table service	THE TRUFFLE IN THE KITCHEN AND AT THE TABLE	309	Veneto	TERRITORI DEL TARTUFO

VII

219EN	White willow (gen. Salix)	TRUFFLE & HABITAT	310	Vimine	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
310EN	Wicker	TRUFFLE HUNTING and EXTRACTION	311	Vitalba (Clematis vitalba)	TARTUFO & HABITAT
220EN	Willow (Salix caprea)	TRUFFLE & HABITAT	312	Vite (vitis vinifera)	TARTUFO & HABITAT
237EN	Witches and truffles (Masche in Piedmont - Jannare in Campania - Nurtie in Umbria)	THE MYTH OF THE TRUFFLE	313	Vittadini Carlo	TARTUFO & HABITAT
42EN	woods	TRUFFLE & HABITAT	314	Zappino (zappetto)	CERCA e CAVATURA DEL TARTUFO
258CHIN	钙质土壤	松露与栖息地	162CHIN	马尔凯	松露的领地
164CHIN	钙质泥灰	松露与栖息地	119CHIN	高蒂利亚	松露与栖息地
218CHIN	铲	松露与栖息地	55CHIN	鹅耳枥 (黑白) (Carpinus betulus)	松露与栖息地
305CHIN	铲	松露搜索和退出	204CHIN	黑刺李 (Prunus spinosa)	松露与栖息地
314CHIN	锄	松露搜索和退出	182CHIN	鼠耳麋草 (Pilosella officinarum - Hieracium pilosella)	松露与栖息地
5CHIN	阿夸拉尼亚	松露的领地			
11CHIN	阿尔巴	松露的领地			
27CHIN	阿尔巴白松露世界拍卖会	松露的评价			
12CHIN	阿尔贝斯	松露的领地			
3CHIN	阿布鲁佐	松露的领地			
270CHIN	阿拉贡松露	松露与栖息地			
24CHIN	阿斯科	松露与栖息地			
28CHIN	阿斯蒂	松露的领地			
68CHIN	颜色	松露的评价			

عربي		
66ARA	Cistus (Cistus albidus و incanus و cistus)	تروفل والمونل
117ARA	Fusagine (Evonymus europaeus)	تروفل والمونل
120ARA	Gautieria mexicana	تروفل والمونل
135ARA	Hydnangium	تروفل والمونل
136ARA	Hydnonolites	تروفل والمونل
146ARA	Larch (Larix Decidua)	تروفل والمونل
151ARA	Privet (Ligustrum vulgare)	تروفل والمونل
250ARA	Terfezia	تروفل والمونل
251ARA	Terfezia arenaria (الكماة المغربية الصحراوية أو الكماة الصفراء)	تروفل والمونل
252ARA	Terfezia claverii (كما الصحراء)	تروفل والمونل
253ARA	Terfezia leptoderma	تروفل والمونل
254ARA	Terfezia terfezioides (كماة البلقان)	تروفل والمونل
268ARA	Trifola (دودة تار، ترينوفولو، تار، توفولو)	تروفل والمونل
273ARA	Tuber aestivum Vitt. - (الكماة الصيفية) - (السوداء من الكماة Scorzone)	تروفل والمونل
274ARA	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (كماة بيضاء أو كماة بيانشيتو)	تروفل والمونل
291ARA	Tuber magnatum Pico (الكماة البيضاء - الكماة البيضاء من Alba و Acqualagna)	تروفل والمونل
292ARA	Tuber malençonii Donadini و Rioussset و G. Rioussset و G. Chev.	تروفل والمونل

日本		
40JAP	Borracina 刺激性または毛むくじらの草 (セダム エーカー)	トリュフと生息地
106JAP	Festuca ovina または setaiola (Festuca ovina)	トリュフと生息地
153JAP	Logliarello (カタボダイウム リジダム)	トリュフと生息地
252JAP	Terfezia claveii (デザートトリュフ)	トリュフと生息地
254JAP	Terfezia terfezioides (バルカントリュフ)	トリュフと生息地
268JAP	Trifola (フーム、taratuffolo、- trituffulu)	トリュフと生息地
273JAP	Tuber aestivum Vitt. - (黒夏トリュフ - スコルツオーネ トリュフ)	トリュフと生息地
274JAP	Tuber albidum pico-Tuber Borchii Vitt. (白トリュフ or ピアンケツ トリュフ)	トリュフと生息地
285JAP	Tuber asa Tul. & C. T u l .	トリュフと生息地
275JAP	Tuber brumale var. moschatum (マスカット黒トリュフ)	トリュフと生息地
276JAP	Tuber brumale Vitt. (黒冬トリュフ)	トリュフと生息地
287JAP	Tuber excavatum Vittad. (木製トリュフ)	トリュフと生息地
289JAP	Tuber fulgens Quél.	トリュフと生息地
278JAP	Tuber indicum (中国のトリュフ)	トリュフと生息地
290JAP	Tuber maculatum Vittad. (斑点またはガーデントリュフ)	トリュフと生息地
291JAP	Tuber magnatum Pico (白トリュフ - アルバとアクアラニャの白トリュフ)	トリュフと生息地
292JAP	Tuber malençonii Donadini, Rioussset, G. Rioussset & G. Chev.	トリュフと生息地

298ARA	Tuber regianum Montecchi & Lazzari	تروفل والمونل
280ARA	Tuber rufum apiculatum (الكماة الحمراء)	تروفل والمونل
282ARA	Tuber rufum Nitidum (الكماة الحمراء)	تروفل والمونل
3ARA	ابروز	أراضي الحقيقة
62ARA	احتفالية الكماة	تقييم الحقيقة
59ARA	استخراج الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
24ARA	اسكو	تروفل والمونل
60ARA	الأزرق Centonchio (Anagallis foemina)	تروفل والمونل
218ARA	الأشياء بأسمائها الحقيقية	تروفل والمونل
305ARA	الأشياء بأسمائها الحقيقية	البحث عن الأخطاء والإنهاء
45ARA	الأكانيب	البحث عن الأخطاء والإنهاء
13ARA	الأمونيا	تقييم الحقيقة
96ARA	الأناقة / الصقل	تقييم الحقيقة
31ARA	البابلون	أسطورة الحقيقة
203ARA	البروبان والبروبيلين	تقييم الحقيقة
202ARA	البيقدونس والكماة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
215ARA	Quercus petraea (البوط)	تروفل والمونل
101ARA	Quercus robur (البوط الإنجليزي)	تروفل والمونل
216ARA	Quercus pubescens (البوط الناعم)	تروفل والمونل
149ARA	Quercus ilex (البوط هولم)	تروفل والمونل
12ARA	البيز	أراضي الحقيقة
18ARA	التحليل البصري	تقييم الحقيقة
16ARA	التحليل الحسي	تقييم الحقيقة
258ARA	التربة الجيرية	تروفل والمونل

295JAP	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) (اويري-تريوف)	トリュフと生息地
298JAP	Tuber regianum モンテツキ & ラザリ	トリュフと生息地
280JAP	Tuber rufum apiculatum (赤トリュフ)	トリュフと生息地
281JAP	Tuber rufum lucidum (赤トリュフ)	トリュフと生息地
282JAP	Tuber rufum Nitidum (赤トリュフ)	トリュフと生息地
283JAP	Tuber rufum Variety rufum (赤トリュフ)	トリュフと生息地
284JAP	Tuber uncinatum Vitt. (秋またはブルゴーニョ تريوف)	トリュフと生息地
288JAP	Tuber foetidum Vittad.	トリュフと生息地
5JAP	أكوارا-نيشا	تريوف الرضا
24JAP	اسكو	تريوف و تروفل
28JAP	استي	تريوف الرضا
113JAP	أشيشو (Fraxinus excelsior)	تريوف و تروفل
3JAP	أبلر-تسو	تريوف الرضا
270JAP	أراغون تريوف	تريوف و تروفل
11JAP	ألبا	تريوف الرضا
27JAP	ألبا تريوف العالمية أوكسيون	تريوف التقييم
12JAP	ألبيز	تريوف الرضا
13JAP	آنمونيا	تريوف التقييم
79JAP	إي-شي-غو-مو (Arbutus unedo)	تريوف و تروفل
65JAP	إي-شي-هيري (Prunus mahaleb)	تريوف و تروفل
151JAP	إي-بوشي (Ligustrum vulgare)	تريوف و تروفل
101JAP	إنغريش-أوك (Quercus robur)	تريوف و تروفل
67JAP	إنغريش-كوك-سبانيل	تريوف البحث و التقييم
303JAP	فأش-داوستا	تريوف الرضا



VII

260ARA	التربة الرملية	تروفيل والموتيل
259ARA	التربة الصخرية	تروفيل والموتيل
86ARA	التضليل	البحث عن الأخطاء والإساءة
71ARA	التعقيد / الثراء	تقييم الحقيقة
304ARA	التقديم الشمي	تقييم الحقيقة
140ARA	التكامل	تقييم الحقيقة
78ARA	التناسق	تقييم الحقيقة
2ARA	التنوب	تروفيل والموتيل
262ARA	الثالث الخامس من القمر	البحث عن الأخطاء والإساءة
32ARA	Celtis الثمر الميس (Celtis australis)	تروفيل والموتيل
10ARA	الثوم (اليوم ساتيفوم)	تقييم الحقيقة
81ARA	الجسم المثمر	تروفيل والموتيل
41ARA	الحجر الحجري الأسباني (Sedum hispanicus)	تروفيل والموتيل
19ARA	الحجر الرملي الجيري	تروفيل والموتيل
307ARA	الخضروات	تقييم الحقيقة
179ARA	Ulmus الدردار (الصغرى)	تروفيل والموتيل
113ARA	Fraxinus الرمداء excelsior)	تروفيل والموتيل
100ARA	Fagus الزان (Fagus sylvatica)	تروفيل والموتيل
36ARA	Crataegus الزعرور (Crataegus monogyna + Crataegus Oxacantha)	تروفيل والموتيل
25ARA	الزقاء	تروفيل والموتيل
263ARA	Tilia الزيزفون (Tilia vulgaris)	تروفيل والموتيل
237ARA	السحرة والكمأ (مائل في بيدمونت - جاتار في كامبانيا - نورتي في أومبريا)	أسطورة الحقيقة
239ARA	السومريون	أسطورة الحقيقة
141ARA	الشدة	تقييم الحقيقة
111ARA	الصراحة	تقييم الحقيقة
53ARA	الصفات الحسية	تقييم الحقيقة

310JAP	ウィッカー	トリュフの検索と終了
313JAP	ヴィッタディーニ・カルロ	トリュフと生息地
45JAP	うそ	トリュフの検索と終了
300JAP	ウンブリア	トリュフの領土
99JAP	エトルリア人	トリュフの神話
32JAP	エノキ (Celtis australis)	トリュフと生息地
97JAP	エミリアロマーニャ	トリュフの領土
96JAP	エレガンス/洗練	トリュフの評価
207JAP	オーク	トリュフと生息地
130JAP	おろし金	キッチンとテーブルのトリュフ
120JAP	ガウティエリア メキシカーナ	トリュフと生息地
118JAP	ガストロスポリウム直喩	トリュフと生息地
57JAP	カトリーヌ・ド・メデシス	トリュフの神話
37JAP	ガラス	キッチンとテーブルのトリュフ
54JAP	カラット測定	トリュフの評価
47JAP	カラブリア	トリュフの領土
146JAP	カラマツ (Larix decidua)	トリュフと生息地
50JAP	カンパニア	トリュフの領土
89JAP	キッチンダイヤモンド	トリュフの神話
116JAP	きのこ (表皮と下胚葉)	トリュフと生息地
132JAP	ギリシア人	トリュフの神話
83JAP	クネオ	トリュフの領土
206JAP	クリーニング	トリュフの評価
175JAP	クルミの木 (Juglans regia)	トリュフと生息地
70JAP	グルメコミッション	トリュフの評価
128JAP	グレバ	トリュフと生息地

VII

220ARA	Salix الصفصاف (caprea)	تروفيل والموتيل
219ARA	Salix الصفصاف الأبيض (الجنرال)	تروفيل والموتيل
230ARA	الصمت	تروفيل والموتيل
196ARA	الصنوبر (حلب ، منزلي ، أسود ، سيلفان)	تروفيل والموتيل
185ARA	العجان	تروفيل والموتيل
122ARA	Juniperus الصنوبر العرعر (Juniperus communis Juniperus oxycedrus)	تروفيل والموتيل
217ARA	Rubus العنب الشائع (fruticosus)	تروفيل والموتيل
42ARA	الغابة	تروفيل والموتيل
121ARA	الغيرة	البحث عن الأخطاء والإساءة
116ARA	الفطر (لسان المزمار و hypogaeum)	تروفيل والموتيل
169ARA	الفطريات	تروفيل والموتيل
183ARA	الفلفل الحار والكمأة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
255ARA	القابلية للحرارة	البحث عن الأخطاء والإساءة
126ARA	القاضي الحسي	تقييم الحقيقة
107ARA	القش	تقييم الحقيقة
133ARA	القفازات	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
158ARA	القليل من الترمس (Onobrychis viciifolia)	تروفيل والموتيل
246ARA	الكمأة	تروفيل والموتيل
249ARA	الكمأة السوداء من فراجنو	تروفيل والموتيل
225ARA	الكمأة الصيفية	تروفيل والموتيل
271ARA	الكمأة بورجوندي	تروفيل والموتيل
247ARA	الكمأة عود الثقاب	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
188ARA	اللذة	تقييم الحقيقة



129JAP	グロボシテイ	トリュフの評価
64JAP	コイロマイセス	トリュフと生息地
119JAP	ゴートイエリア	トリュフと生息地
195JAP	サラダバーネット (Sanguisorba minor)	トリュフと生息地
224JAP	サルデーニャ	トリュフの領土
36JAP	サンザシ (Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha)	トリュフと生息地
66JAP	سيسطاس (Cistus albidus, incanus, cistus)	トリュフと生息地
228JAP	شيتيريا	トリュフの領土
55JAP	شيد (黒と白) (Carpinus betulus)	トリュフと生息地
263JAP	شيانوكي (Tilia vulgaris)	トリュフと生息地
92JAP	ジメチルスルفيد (DMS) (メチルチオメタン)	トリュフの評価
93JAP	ジメチルトリスلفيد (有機トリスلفيد)	トリュフの評価
122JAP	ジュニパー (Juniperus communis, Juniperus oxycedrus)	トリュフと生息地
239JAP	シユメール人	トリュフの神話
219JAP	シロヤナギ (ヤナギ属)	トリュフと生息地
41JAP	スペインマンネングサ (Sedum hispanicus)	トリュフと生息地
218JAP	スベード	トリュフと生息地
305JAP	スベード	トリュフの検索と終了
190JAP	スポンサー植物 (または指標植物)	トリュフと生息地
233JAP	スライスの厚さ	トリュフの評価
227JAP	セッター	トリュフの検索と終了
63JAP	ターキー オーク (Quercus cerris)	トリュフと生息地
49JAP	ダイアーズカモミール (アンセミスディンクトリア)	トリュフと生息地



VII

68ARA	اللون	تقييم الحديقة
89ARA	الماس المطبخ	أسطورة الحديقة
129ARA	المتجول	تقييم الحديقة
180ARA	المحار والكمأ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
142ARA	المكتشف لابردور	البحث عن الأخطاء والإنهاء
200ARA	المؤشر	البحث عن الأخطاء والإنهاء
168ARA	الميكوريزا	تروفل والموتل
191ARA	النباتات التكافلية	تروفل والموتل
236ARA	النجمة الأرجوانية - Woodruff (Galium purpureum)	تروفل والموتل
157ARA	الهلال	البحث عن الأخطاء والإنهاء
88ARA	الواصفات الموضوعية	تقييم الحديقة
137ARA	الواصلة الفطرية	تروفل والموتل
132ARA	اليونانيون	أسطورة الحديقة
301ARA	اليونانمكو - التراث الثقافي غير المادي للبشرية	أسطورة الحديقة
209ARA	انتظام	تقييم الحديقة
99ARA	إتروسكان	أسطورة الحديقة
1ARA	إقران نبيذ الكمأ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
97ARA	إميليا رومانيا	أراضي الحديقة
91ARA	أبعاد	تقييم الحديقة
238ARA	أنوات التقييم	تقييم الحديقة
243ARA	أرض الكمأ	البحث عن الأخطاء والإنهاء
257ARA	أرض حجرية	تروفل والموتل
28ARA	أسنتي	أراضي الحديقة
95ARA	أكلة الكمأ	تروفل والموتل
211ARA	أكلة الكمأ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة

216JAP	داونى-أوك (Quercus pubescens)	تريوف و تسيحي
240JAP	تاريلورينى-باستا	كيتشين و تيبول التريوف
277JAP	تشيوبى-جيبوسام (أميركانتريوف)	تريوف و تسيحي
312JAP	تسور (فيتيس-فينيفيرا)	تريوف و تسيحي
69JAP	تيستينغ كوميشيون	تريوف التسيحي و تسيحي
181JAP	تيستينغ بانيل	تريوف التقييم
264JAP	تيلمانيا	تريوف و تسيحي
248JAP	تيزا-تريوف	تريوف و تسيحي
85JAP	تيراستريا	تريوف و تسيحي
250JAP	تيرفيسيا	تريوف و تسيحي
253JAP	تيرفيسيا-ليرب-تيرما	تريوف و تسيحي
266JAP	تيركارنا	تريوف التسيحي
269JAP	تيرفرا	تريوف و تسيحي
246JAP	تريوف	تريوف و تسيحي
178JAP	تريوف اويل	كيتشين و تيبول التريوف
243JAP	تريوف جراوند	تريوف التسيحي و تسيحي
139JAP	تريوف ساراذا	كيتشين و تيبول التريوف
8JAP	تريوف سلايسر	كيتشين و تيبول التريوف
110JAP	تريوف تيرزفون-تير	كيتشين و تيبول التريوف
26JAP	تريوف تيرستار	تريوف التقييم
52JAP	تريوف تيردوگ	تريوف التسيحي و تسيحي
6JAP	تريوف تيردوگ و تيرينينگ	تريوف التسيحي و تسيحي
7JAP	تريوف تيردوگ تيرينار	تريوف التسيحي و تسيحي
23JAP	تريوف و وين التير و التير-تير	تريوف التقييم
82JAP	تريوف التيرتون	كيتشين و تيبول التريوف



VII

5ARA	أكوالاغا	أراضي الحديقة
11ARA	أليا	أراضي الحديقة
46ARA	ألقيت	البحث عن الأخطاء والإنهاء
300ARA	أميريا	أراضي الحديقة
49ARA	أنثيميس الصباغ (Anthemis tinctoria)	تروفل والموتل
33ARA	بازيليكاتا	أراضي الحديقة
240ARA	باستا تاجيلونيني	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
232ARA	باطن الأرض	تروفل والموتل
44ARA	بريتون (بريتون سبانيل)	البحث عن الأخطاء والإنهاء
204ARA	بلاكثورن (برونوس سيبينورا)	تروفل والموتل
199ARA	بلوتارخ	أسطورة الحديقة
207ARA	بلوط	تروفل والموتل
63ARA	بلوط تركيا (Quercus cerris)	تروفل والموتل
198ARA	بليبي الأكبر	أسطورة الحديقة
205ARA	بوليا	أراضي الحديقة
34ARA	بيجل	البحث عن الأخطاء والإنهاء
193ARA	بيدمونت	أراضي الحديقة
35ARA	بيرش (بيتولا ألبا)	تروفل والموتل
186ARA	بيريجورد	أراضي الحديقة
302ARA	بيض الكمأ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
192ARA	بيكوا	تروفل والموتل
242ARA	تار تار بالكمأ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
15ARA	تليل الشم	تقييم الحديقة
14ARA	تليل الطعم	تقييم الحديقة
17ARA	تليل اللمس	تقييم الحديقة

241JAP	تريوف التارلين	كيتشين و تيبول التريوف
242JAP	تريوف التارتال	كيتشين و تيبول التريوف
208JAP	تريوف التاربيو-أوك «أربرين»	كيتشين و تيبول التريوف
211JAP	تريوف التيرتوت	كيتشين و تيبول التريوف
74JAP	تريوف التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
62JAP	تريوف التيريس	تريوف التقييم
76JAP	تريوف التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
302JAP	تريوف التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
75JAP	تريوف التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
134JAP	تريوف التيرين	تريوف و تسيحي
77JAP	تريوف التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
72JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف و تسيحي
245JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف و تسيحي
244JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
90JAP	تريوف التيرين التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
94JAP	تريوف التيرين التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
1JAP	تريوف وين التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
95JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف و تسيحي
265JAP	تريوف التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف
48JAP	تريوف التيرين التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
165JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف التقييم
59JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
61JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
159JAP	تريوف التيرين التيرين	تريوف التسيحي و تسيحي
306JAP	تريوف التيرين التيرين	كيتشين و تيبول التريوف



VII

73ARA	تخزين	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
74ARA	تخزين الكما مع أرز	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
77ARA	تخزين الكما في الفراغ	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
76ARA	تخزين الكما في الفريزر	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
75ARA	تخزين الكما في برطمان	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
6ARA	تدريب مع كلب الكما	البحث عن الأخطاء والإنهاء
26ARA	تنوق الكما	تقييم الحقيقة
261ARA	تربة فضفاضة	تروفل والموتل
82ARA	تروفل كروتون	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
269ARA	تريفلا	تروفل والموتل
267ARA	تريتينيو ألتو أديجي	أراضي الحقيقة
30ARA	تسمم	تقييم الحقيقة
118ARA	Gastrosporium تشديبه	تروفل والموتل
138ARA	تصفيح (طبق)	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
48ARA	تقويم حصاد الكما	البحث عن الأخطاء والإنهاء
127ARA	تقديم عام	تقييم الحقيقة
72ARA	تكوين الكما	تروفل والموتل
23ARA	تناغم طعم نبيذ الكما	تقييم الحقيقة
206ARA	تنظيف	تقييم الحقيقة
229ARA	Silene تورم سيلين (Silene vulgaris)	تروفل والموتل
266ARA	توسكانا	أراضي الحقيقة
265ARA	تومينو مع الكما	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
264ARAB	تيرمانيا	تروفل والموتل
93ARA	ثنائي ميثيل ثلاثي كبريتيد (ثلاثي كبريتيد عضوي)	تقييم الحقيقة
39ARA	ثنائي ميثيل ثيوميثان	تقييم الحقيقة

267JAP	トレンティーノ・アルト・アディジェ	トリユフの領土
184JAP	ナゲツト	トリユフの評価
231JAP	ナナカマド (Sorbus aucuparia)	トリユフと生息地
215JAP	ナラ (コナラ)	トリユフと生息地
179JAP	ニレ (ニレ)	トリユフと生息地
222JAP	ニワトコ (Sambucus nigra)	トリユフと生息地
10JAP	ニンニク (ネギ)	トリユフの評価
182JAP	ネズミ耳ヤナギ (Pilosella officinarum - Hieracium pilosella)	トリユフと生息地
176JAP	ノルチャ	トリユフの領土
35JAP	バーチ (ダケカンバ)	トリユフと生息地
210JAP	ハーティグラテックス	トリユフと生息地
135JAP	ハイドナンジウム	トリユフと生息地
196JAP	パイン (アレツポ、国産、黒、シルバン)	トリユフと生息地
43JAP	ハウンド (英語のポインター)	トリユフの検索と終了
33JAP	バジリカータ	トリユフの領土
202JAP	バセリとトリユフ	キッチンとテーブルのトリユフ
223JAP	ハナミズキ (Cornus sanguinea)	トリユフと生息地
80JAP	ハナミズキ (ミズキ)	トリユフと生息地
170JAP	ハニー	トリユフの評価
31JAP	バビロニア人	トリユフの神話
34JAP	ビーグル	トリユフの検索と終了
193JAP	ピエモンテ州	トリユフの領土
192JAP	ピコア	トリユフと生息地
18JAP	ビジュアル分析	トリユフの評価
39JAP	ビスメチルチオメタン	トリユフの評価



VII

92ARA	ثنائي ميثيل كبريتيد (ميثيل ثيوميثان) (DMS)	تقييم الحقيقة
29ARA	جاذبية	تقييم الحقيقة
234ARA	جرثيم	تروفل والموتل
128ARA	جليبا	تروفل والموتل
125ARA	جوفينال	أسطورة الحقيقة
84ARA	حارس الغابة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
172ARA	حركات كاذبة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
102ARA	حزام ضمان الجودة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
287ARA	حفریات درنة فيتاد. (تريفولا خشبية)	تروفل والموتل
197ARA	حور (أبيض ، كارولينا ، أسود ، مرتعش)	تروفل والموتل
226ARA	خدمة طاوله الكما البيضاء	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
4ARA	خشب القيقب	تروفل والموتل
159ARA	خنزير الكما	البحث عن الأخطاء والإنهاء
189ARA	دائرة محترقة	تروفل والموتل
288ARA	درنات الجنين فيتاد.	تروفل والموتل
272ARA	درنة	تروفل والموتل
297ARA	درنة	تروفل والموتل
299ARA	درنة	تروفل والموتل
289ARA	درنة-fulgens Quél.	تروفل والموتل
279ARA	درنة-macrosporum Vittad. (الكما بالثوم الكما الأسود الناعم)	تروفل والموتل
290ARA	درنة-maculatum Vittad. (الكما المنقعة) أو كما الحديقة)	تروفل والموتل
295ARA	درنة-oligospermum (Tul & .C. Tul. (الكما الزيتية)	تروفل والموتل
284ARA	درنة-uninatum Vittad. (الخريف أو الكما العنابي)	تروفل والموتل

311JAP	بیتالبا (クレマチス・バイタルバ) 老人のヒゲ	トリユフと生息地
136JAP	ヒドノノライト	トリユフと生息地
205JAP	ブーリア	トリユフの領土
105JAP	フェロモン	トリユフの評価
117JAP	フサギン (Evonymus europaeus)	トリユフと生息地
100JAP	ブナ (ブナ)	トリユフと生息地
115JAP	フマナ (Fumana procumbens)	トリユフと生息地
204JAP	ブラックソーン (サクラ属スピノサ)	トリユフと生息地
249JAP	フラニョの黒トリユフ	トリユフと生息地
217JAP	برانبل (Rubus fruticosus)	トリユフと生息地
114JAP	فريوري فونيتوي اجيوريا	トリユフの領土
198JAP	فريونيوس· زا· یرلدار	トリユフの神話
112JAP	فريونجناپكين	كيتشين و تابلو تريوف
60JAP	بلو- سنتونچو (Anagallis foemina)	トリユフと生息地
271JAP	بورگو-نيو تريوف	トリユフと生息地
199JAP	بورتالکوس	トリユフの神話
44JAP	پريتون (پريتون سبا نييل)	トリユフの検索と終了
109JAP	فلورال	トリユフの評価
203JAP	پروبان و پروپيلين	トリユフの評価
174JAP	هیرسلناتس وود (هانشيامي)	トリユフと生息地
309JAP	بهنيتو	トリユフの領土
221JAP	پيريگو-سوس	كيتشين و تابلو تريوف
186JAP	پيريگورل	トリユフの領土



Lista dei vocaboli per lingua

قائمة المفردات حسب اللغة | 言語別語彙リスト

VII

294ARA	درنة المساريق فيت. (الكماة السوداء العادية أو كماً باجنولي)	تروفل والموتل
293ARA	درنة الميلانوسبوروم فيت. (الكما الأسود ، كماً ، الكما الأسود ، الكما البيريچورد ، الكما الأسود الفرنسي ، كماً نورسنا)	تروفل والموتل
278ARA	درنة إندنيكوم (الكما الصينية)	تروفل والموتل
285ARA	درنة آسا تول. & جيم تول.	تروفل والموتل
275ARA	درنة برومات فار. (الكماة Moschatum السوداء مسقط)	تروفل والموتل
276ARA	درنة برومات فيت. (الكما الأسود الشتوي)	تروفل والموتل
286ARA	درنة جافة تول.	تروفل والموتل
277ARA	درنة جيبوسوم (الكما الأمريكية)	تروفل والموتل
281ARA	درنة روفوم لوسينوم (الكماة الحمراء)	تروفل والموتل
283ARA	درنة روفوم متنوعة (الكماة الحمراء) روفوم	تروفل والموتل
85ARA	ديلاستريا	تروفل والموتل
67ARA	ذليل المتغصم الإنجليزية	البحث عن الأخطاء والإنهاء
152ARA	ذوبان الدهون	تقييم الحقيقة
208ARA	رافيلو "البلين" بالكما	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
256ARA	رائحة التربة الرطبة	تقييم الحقيقة
160ARA	رسم الخرائط	البحث عن الأخطاء والإنهاء
190ARA	رعاية النباتات (أو مصانع المؤشر)	تروفل والموتل
177ARA	رقم تم التحقق منه	البحث عن الأخطاء والإنهاء
231ARA	Sorbus aucuparia رومان )	تروفل والموتل
214ARA	روز (شمر الورد ، روز غالينا)	تروفل والموتل
213ARA	رومية	أسطورة الحقيقة

185JAP	ベリデイウム	トリユフと生息地
200JAP	ポインター	トリユフの検索と終了
123JAP	ほうき (Spartium junceum)	トリユフと生息地
197JAP	ポプラ (白、カラライナ、黒、震える)	トリユフと生息地
149JAP	ホルムオーク (Quercus ilex)	トリユフと生息地
163JAP	マーラー	トリユフと生息地
247JAP	マッチ棒トリユフ	キッチンとテーブルのトリユフ
160JAP	マッピング	トリユフの検索と終了
162JAP	マルシェ	トリユフの領土
86JAP	ミスディレクション	トリユフの検索と終了
103JAP	ムーンフェイス	トリユフと生息地
4JAP	メーブル	トリユフと生息地
138JAP	メツキ (皿)	キッチンとテーブルのトリユフ
2JAP	モミ	トリユフと生息地
171JAP	モリーゼ	トリユフの領土
251JAP	モロッコの砂漠のトリユフまたは黄色のトリユフ	トリユフと生息地
301JAP	ユネスコ - 人類の無形文化遺産	トリユフの神話
261JAP	ゆるい土	トリユフと生息地
143JAP	ラゴット ロマニョー	トリユフの検索と終了
148JAP	ラツィオ	トリユフの領土
142JAP	ラブラドル・レトリバー	トリユフの検索と終了



Lista dei vocaboli per lingua

قائمة المفردات حسب اللغة | 言語別語彙リスト

VII

37ARA	زجاج	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
245ARA	زراعة الكماة	تروفل والموتل
109ARA	زهري	تقييم الحقيقة
178ARA	زيت الكماة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
235ARA	سيوروكارب أو أسكارب	تروفل والموتل
224ARA	سردينيا	أراضي الحقيقة
139ARA	سلطة الكما	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
195ARA	سلطة بورنيت (مانجيسوريا مينور)	تروفل والموتل
233ARA	سماكة الشرائح	تقييم الحقيقة
165ARA	سوق الكماة	تقييم الحقيقة
174ARA	شجرة البنق (كوريلس أفيانا)	تروفل والموتل
175ARA	Juglans شجرة الجوز regia(	تروفل والموتل
79ARA	شجرة الفراولة Arbutus unedo(	تروفل والموتل
222ARA	شجرة كبيرة Sambucus nigra(	تروفل والموتل
55ARA	شعاع البوق (أبيض) Carpinus betulus(أسود)	تروفل والموتل
58ARA	صاندة الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
244ARA	صاندة الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
228ARA	صقلية	أراضي الحقيقة
221ARA	صلصة بيريچو	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
61ARA	صيد الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
241ARA	طاجارين الكماة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
212ARA	طقوس (صاندة الكماة)	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
20ARA	طين	تروفل والموتل
22ARA	طين	تروفل والموتل
170ARA	عسل	تقييم الحقيقة
98ARA	Dactylis glomerata عشب الباقة )	تروفل والموتل

144JAP	ラメラカット (スライス)	キッチンとテーブルのトリユフ
145JAP	ランゲ	トリユフの領土
150JAP	リグリア	トリユフの領土
155JAP	ルクレツيا・ボルجيا	トリユフの神話
214JAP	ローズ (ローズヒップ،ローズガリカ)	トリユフと生息地
213JAP	ローマ人	トリユフの神話
147JAP	ローレル (Prunus laurocerasus)	トリユフと生息地
154JAP	ロンバルディア	トリユフの領土
58JAP	صاندة الكماة	トリユフの検索と終了
78JAP	一貫性	トリユフの評価
157JAP	三日月	トリユフの検索と終了
232JAP	下層土	トリユフと生息地
30JAP	中毒	トリユフの評価
189JAP	丸焼け	トリユフと生息地
38JAP	体重計	トリユフの評価
73JAP	保管所	キッチンとテーブルのトリユフ
172JAP	偽の動き	トリユフの検索と終了
212JAP	儀式 (トリユフハンターの)	キッチンとテーブルのトリユフ
191JAP	共生植物	トリユフと生息地
14JAP	味覚分析	トリユフの評価
102JAP	品質保証帯	トリユフの検索と終了
183JAP	唐辛子とトリユフ	キッチンとテーブルのトリユフ
15JAP	嗅覚分析	トリユフの評価
304JAP	嗅覚評価	トリユフの評価
108JAP	国際アルパ白トリユフフェア	トリユフの検索と終了
272JAP	塊茎	トリユフと生息地





VII

VII



182ARA	عشب الصقر الفأر (Pilosella officinarum - Hieracium Pilosella)	تروفل والموتل
40ARA	عشب بوراسينا أكريد أو (Sedum acre) قوسي	تروفل والموتل
306ARA	علية	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
69ARA	عمولة التنوق	البحث عن الأخطاء والإنهاء
119ARA	غوتيريا	تروفل والموتل
303ARA	فالي داوستا	أراضي الحديقة
105ARA	فرمون	تقييم الحديقة
114ARA	فريولي فينيتسيا جوليا	أراضي الحديقة
167ARA	فطيرة	تروفل والموتل
115ARA	فوماننا (فوماننا بروكومين)	تروفل والموتل
110ARA	فوندو جينة الكمأة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
313ARA	فيتاديني كارلو	تروفل والموتل
311ARA	فيتاليا (ياسمين فيتاليا) لحية رجل عجوز	تروفل والموتل
106ARA	فيستوكا أوفينا أو سينايولا (فيستوكا أوفينا)	تروفل والموتل
309ARA	فينيتو	أراضي الحديقة
223ARA	قرانيا (Cornus sanguinea)	تروفل والموتل
80ARA	قرانيا (كورنوس ماس)	تروفل والموتل
8ARA	قطاعة الكمأة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
144ARA	قطع الصفيحة (تقطع)	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
54ARA	قياس القيراط	تقييم الحديقة
31ARA	كاثرين دي ميديشي	أسطورة الحديقة
47ARA	كالابريا	أراضي الحديقة
50ARA	كامباتيا	أراضي الحديقة

299JAP	塊茎	トリユフと生息地
293JAP	塊茎 melanosporum Vitt. (黒トリユフ、黒トリユフ、ペリゴールトリユフ、フランス産黒トリユフ、ノルチャ産トリユフ)	トリユフと生息地
286JAP	塊茎ドライオフィルム Tul.	トリユフと生息地
296JAP	塊茎パニフェルム Tul.	トリユフと生息地
279JAP	塊茎大胞子 Vittad. (ガーリックトリユフ、スムース黒トリユフ)	トリユフと生息地
294JAP	塊茎腸間膜 Vitt. (普通の黒トリユフ or パニョーリトリユフ)	トリユフと生息地
225JAP	夏トリユフ	トリユフと生息地
140JAP	威厳	トリユフの評価
9JAP	媚薬	
121JAP	嫉妬	トリユフの検索と終了
25JAP	子囊菌	トリユフと生息地
81JAP	子実体	トリユフと生息地
16JAP	官能分析	トリユフの評価
126JAP	官能審査員	トリユフの評価
88JAP	客観的記述子	トリユフの評価
91JAP	寸法	トリユフの評価
158JAP	小さなルピナス (Onobrychis viciifolia)	トリユフと生息地
259JAP	岩石土	トリユフと生息地
107JAP	干し草	トリユフの評価
141JAP	強度	トリユフの評価
188JAP	心地よさ	トリユフの評価
87JAP	快樂記述子	トリユフの評価
53JAP	感覺特性	トリユフの評価

51ARA	كانابيت ضيق الأوراق (Galeopsis angustifolia)	تروفل والموتل
184ARA	كتلة صلبة	تقييم الحديقة
201ARA	كرات اللحم المسمومة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
312ARA	كرمة (فيتيس فينيجيرا)	تروفل والموتل
56ARA	كاستناء (أوروبي) (Cassanea sativa)	تروفل والموتل
65ARA	كلاب الكرز (برونوس محلب)	تروفل والموتل
164ARA	كلاركوس مارلي	تروفل والموتل
21ARA	كلاي الحجر الجيري	تروفل والموتل
43ARA	كلب الصيد (مؤشر اللغة الإنجليزية)	البحث عن الأخطاء والإنهاء
52ARA	كلب الكمأة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
248ARA	كما الصحراء	تروفل والموتل
194ARA	كمأة الخنزير (Choiromyces venosus)	تروفل والموتل
270ARA	كمأة أراجون	تروفل والموتل
64ARA	كوروميس	تروفل والموتل
308ARA	كوكب الزهرة	أسطورة الحديقة
124ARA	كوكب المشتري (زيوس)	أسطورة الحديقة
83ARA	كونيو	أراضي الحديقة
148ARA	لاتسيو	أراضي الحديقة
210ARA	لاتكس هارتيج	تروفل والموتل
143ARA	لاجوتو رومانولولو	البحث عن الأخطاء والإنهاء
145ARA	لانغي	أراضي الحديقة
70ARA	لجنة النواقة	تقييم الحديقة
181ARA	لوحة تنوق	تقييم الحديقة
147ARA	لوريل (برونوس لوروسيراس)	تروفل والموتل
153ARA	لوغلياريلو (كاتابوديوم جامد)	تروفل والموتل
155ARA	لوكريزيا بورجيا	أسطورة الحديقة
154ARA	لومباردي	أراضي الحديقة

133JAP	手袋	キッチンとテーブルのトリユフ
46JAP	投げた	トリユフの検索と終了
262JAP	月の 3/5	トリユフの検索と終了
124JAP	木星 (ゼウス)	トリユフの神話
173JAP	松露博物区	トリユフの神話
220JAP	柳 (ヤナギ)	トリユフと生息地
56JAP	栗 (ヨーロッパ産) (カスターネア・サテイバ)	トリユフと生息地
131JAP	格子	キッチンとテーブルのトリユフ
42JAP	森	トリユフと生息地
84JAP	森の番人	トリユフの検索と終了
201JAP	毒入りミートボール	トリユフの検索と終了
230JAP	沈黙	トリユフと生息地
256JAP	湿った土の匂い	トリユフの評価
255JAP	熱不安定性	トリユフの検索と終了
180JAP	牡蠣とトリユフ	キッチンとテーブルのトリユフ
51JAP	狭葉カナベツト (Galeopsis angustifolia)	トリユフと生息地
111JAP	率直	トリユフの評価
104JAP	発酵した	トリユフの評価
226JAP	白トリユフのテーブルサービス	キッチンとテーブルのトリユフ
257JAP	石の多い地面	トリユフと生息地
19JAP	石灰岩砂岩	トリユフと生息地
164JAP	石灰質マーリー	トリユフと生息地
258JAP	石灰質土壌	トリユフと生息地
260JAP	砂質土	トリユフと生息地
177JAP	確認番号	トリユフの検索と終了
20JAP	粘土	トリユフと生息地
22JAP	粘土	トリユフと生息地



VII

150ARA	ليغوريا	أراضي الحديقة
162ARA	ماركي	أراضي الحديقة
163ARA	مارلي	تروفل والموتل
130ARA	مبشرة	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
173ARA	متاحف الكماة	أسطورة الحديقة
161ARA	متعفة	تقييم الحديقة
9ARA	مثير للشهوة الجنسية	أسطورة الحديقة
314ARA	مجرفة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
104ARA	مخمر	تقييم الحديقة
7ARA	مدرب الكلب الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
103ARA	مراحل القمر	تروفل والموتل
27ARA	مزد ألبا وايت تروفل العالمي	تقييم الحديقة
108ARA	معرض ألبا وايت تروفل الدولي	البحث عن الأخطاء والإنهاء
131ARA	مقضب	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
38ARA	مقياس الوزن	تقييم الحديقة
123ARA	مكتسة (سبارتيوم جونسون)	تروفل والموتل
112ARA	مندبل هامش	المشكلة في المطبخ وعلى الطاولة
134ARA	موطن الكماة	تروفل والموتل
171ARA	موليز	أراضي الحديقة
166ARA	نصف سلالة الكلب	البحث عن الأخطاء والإنهاء
94ARA	نكالية بين صيادي الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
176ARA	نورسبا	أراضي الحديقة
156ARA	هبوط القمر	البحث عن الأخطاء والإنهاء
87ARA	واصفات اللذة	تقييم الحديقة
227ARA	واضعة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
187ARA	وزن	تقييم الحديقة
310ARA	ويكر	البحث عن الأخطاء والإنهاء

21JAP	粘土質の石灰岩	トリユフと生息地
236JAP	紫スターレット - ウツドラフ (Galium purpureum)	トリユフと生息地
297JAP	結節性思春期	トリユフと生息地
127JAP	総合評価	トリユフの評価
234JAP	胞子	トリユフと生息地
235JAP	胞子果または子嚢果	トリユフと生息地
152JAP	脂溶性	トリユフの評価
161JAP	腐る	トリユフの評価
229JAP	腫れたシレネ (Silene vulgaris)	トリユフと生息地
68JAP	色	トリユフの評価
98JAP	花束草 (Dactylis glomerata)	トリユフと生息地
125JAP	若年性	トリユフの神話
168JAP	菌根	トリユフと生息地
169JAP	菌根化	トリユフと生息地
137JAP	菌糸	トリユフと生息地
167JAP	菌糸体	トリユフと生息地
156JAP	落ちる月	トリユフの検索と終了
71JAP	複雑さ/豊かさ	トリユフの評価
209JAP	規則性	トリユフの評価
17JAP	触覚分析	トリユフの評価
187JAP	計量	トリユフの評価
238JAP	評価ツール	トリユフの評価
194JAP	豚トリユフ (Choiromyces venosus)	トリユフと生息地
307JAP	野菜	トリユフの評価
308JAP	金星	トリユフの神話
314JAP	鍬	トリユフの検索と終了
166JAP	雑種犬	トリユフの検索と終了



VII

90ARA	يوميات صائد الكماة	البحث عن الأخطاء والإنهاء
296ARA	塊茎/バニフェルム Tul.	تروفل والموتل

29JAP	魅力	トリユフの評価
237JAP	魔女とトリユフ (ピエモンテ州のマスクーカンパニア州のジャンナーレ - ウンブリア州のヌルティエ)	トリユフの神話



**Stefano Vaccari** è Direttore generale del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – CREA, il maggiore Ente di ricerca italiano nel settore dell'agroalimentare.

A lungo ai vertici del Ministero dell'Agricoltura – è stato Capo dipartimento della Repressione Frodi (ICQRF), Direttore generale della qualità e DG dei servizi amministrativi del MIPAAF – per dodici anni è stato Ufficiale del Corpo Forestale dello Stato. Vaccari è, tra l'altro, orgogliosamente perito agrario ed enotecnico.

Profondo conoscitore delle agricolture mondiali, è tra gli autori delle Leggi di orientamento in agricoltura e nel settore forestale, che nel 2001 hanno rivoluzionato l'agricoltura italiana.

Svolge docenze in numerose Università e ha pubblicato parecchie decine di volumi e saggi su temi agricoli.

*Stefano Vaccari is Director General of the Council for Agricultural Research and Analysis of the Agricultural Economy - CREA, the largest Italian research body in the agri-food sector.*

*For a long time at the top of the Italian Ministry of Agriculture - he was Head of the Fraud Repression Department (ICQRF), Director General of Quality and DG of Administrative Services of the Ministry - for twelve years he was an Officer of the National Forestry Corps.*

*Following to his agricultural/technical studies at the high school, he graduated first in Economics and Business and then in Law. He is also Winetechnician.*

*A profound connoisseur of world agriculture, he is one of the authors of the Orientation Laws in agriculture and in the forestry sector, which in 2001 revolutionized Italian agriculture.*

*He holds lectures in numerous universities and has published several dozen volumes and essays on agricultural subjects.*

**Stefano Vaccari** 是农业研究和农业经济分析委员会 - 简称CREA - 的总经理。CREA 是意大利农业食品领域最大的研究机构。

他长期担任意大利农业部高层干部——他曾担任反欺诈部 (ICQRF) 负责人、质量总监和该部行政服务总司长——，并且曾担任国家林业部兵团官员 12 年。

在高中完成农业技术学习后，他先是经济和商业专业毕业，然后是法律专业毕业的。他也因自己是酿酒师而自豪。

作为世界农业的深刻鉴赏家，他是农业和林业定向法的作者之一。该法在 2001 年彻底改变了意大利农业。

他在多所大学担任教授职位，并出版了数十本关于农业学科的著作和论文。

ستيفانو فاكاري هو المدير العام لمجلس البحوث الزراعية وتحليل الاقتصاد الزراعي - CREA، أكبر هيئة بحثية إيطالية في قطاع الأغذية الزراعية.

ولفترة طويلة على رأس وزارة الزراعة كان رئيساً لقسم مكافحة الاحتيال (ICQRF)، والمدير العام للجودة والمدير العام للخدمات الإدارية في وزارة السياسات الزراعية والغذائية والغابات - لمدة اثني عشر عامًا كان مسؤولاً في هيئة الغابات الحكومية. يعد فاكاري أيضا بفخر خبير في الزراعة والنبيذ.

إنه خبير معمق في الزراعة العالمية، وهو أحد مؤلفي قوانين التوجيه في الزراعة وقطاع الغابات، والتي أحدثت ثورة في الزراعة الإيطالية في عام ٢٠٠١.

يدرس في العديد من الجامعات ونشر عشرات المجلات والمقالات حول الموضوعات الزراعية.

Stefano Vaccari は、農業研究および農業経済分析評議会 (CREA) の事務局長です。CREA は、農業食品部門におけるイタリア最大の研究機関です。

長い間、イタリア農業省のトップを務めていました - 彼は不正抑圧局 (ICQRF) の責任者、同省の品質局長および行政サービス局長を務めていました。軍団。

高校で農業/技術を学んだ後、まず経済とビジネスを学び、次に法律を学びました。彼はワインテクニシャンでもあります。

世界の農業の深い専門家である彼は、2001年にイタリアの農業に革命をもたらした、農業および林業部門における方向法の作成者の1人です。

彼は多くの大学で講義を行っており、農業に関する数十冊の本とエッセイを出版しています。



**Giuseppe Cristini**, Laurea in Scienze della Comunicazione e Commendatore della Repubblica Italiana, da sempre è comunicatore dell'enogastronomia e del tartufo in particolare.

E' Direttore Responsabile della Rivista Accademia del tartufo nel mondo, la rivista ufficiale del tartufo italiano.

Docente di enogastronomia e tecnica della degustazione, è Creatore di eventi, comunicatore di benessere, sensorialista e giornalista del tartufo.

Ideatore e conduttore televisivo del format tv da lui ideato e con-

dotto: *Sua Maesta' il tartufo, tra mistero e realta', tra magia e cucina.*

Consulente enogastronomico per importanti aziende italiane; in particolare ha coniato il titolo di “*Violino del Montefeltro*” al prestigioso Prosciutto di Carpegna.

Partecipa attivamente ad eventi nazionali e internazionali. A EXPO DUBAI 2020 è stato Ambasciatore del Tartufo Italiano mostrando all'intera Ristorazione degli Emirati Arabi ma anche internazionale, le tecniche comunicative e la preziosità unica del nostro gioiello.

**Giuseppe Cristini**, Degree in Communication Sciences and Commendatore of the Italian Republic, has always been a communicator of food and wine and truffles in particular.

He is Chief Editor of the magazine *Accademia del tartufo nel mondo*, the official magazine of the Italian truffle.

Professor of food and wine and tasting techniques, he is the creator of events, communicator of well-being, sensory expert and truffle journalist.

Creator and TV presenter of the TV format he created and conducted: *His Majesty the truffle, between mystery and reality, between magic and cooking.*

Food and wine consultant for important Italian companies; in particular he coined the title of “*Violino del Montefeltro*” to the prestigious Prosciutto di Carpegna (Carpegna Ham).

He actively participates in national and international events. At EXPO DUBAI 2020 he was Ambassador of the Italian Truffle showing the entire Catering industry in the United Arab Emirates but also internationally, the communication techniques and the unique preciousness of our jewel.

**Giuseppe Cristini**毕业于通信科学专业并是意大利共和国的指挥官。他一直是美食和葡萄酒，尤其是松露的传播者。他是意大利松露官方杂志“*Accademia del tartufo nel mondo*”的主编。

他担任美食美酒和品尝技术教授职位，是许多活动的创造者，也是幸福生活方式的传播者、感官专家和松露专门记者。他是《松露陛下，介于神秘与现实之间，介于魔法与烹饪之间》电视节目的创作者和主持人。

他目前也担任意大利许多重要公司的食品和葡萄酒顾问的职位；值得一提的是，他为著名的 Prosciutto di Carpegna 腌肉创造了“*Violino del Montefeltro*”的名称（蒙特费尔特罗地区的小提琴的意思）。

他积极参加国内和国外活动。在 2020 年举办的迪拜世博会上，他担任意大利松露大使，于是将有关松露的沟通技巧与我们珍贵松露的独特特征展示给阿拉伯联合酋长国和国际上的整个餐饮业。

كان جوزيبي كريستيني، الحاصل على شهادة في علوم الاتصال والمدير في جمهورية إيطاليا، متحدثًا دائمًا عن الطعام والنبذ والكمأ على وجه الخصوص.

وهو رئيس تحرير مجلة أكاديمية الكمأ في العالم، المجلة الرسمية للكمأ الإيطالية.

هو أستاذ الطعام والنبذ وتقنيات التدوق، وهو مبتكر للفاعليات، ومتحدث عن حسن العيشة، وخبير حسي وصحفي عن الكمأ.

مبتكر ومقدم تليفزيوني للبرامج التلفزيونية التي ابتكرها وأجرها: جلاله الكمأ، بين الغموض والواقع، بين السحر والطبخ.

مستشار أغذية ونبذ لشركات إيطالية مهمة؛ على وجه الخصوص صاغ لقب “*كمان مونتيغيترو*” على لحم الخنزير الخاص ببلدية كاربينيا المرموق.

يشارك بنشاط في الأحداث الوطنية والدولية. في معرض إكسبو دبي ٢٠٢٠ كان سفيراً للكمأ الإيطالية حيث أظهر لصناعة المطاعم بأكملها في الإمارات العربية المتحدة وكذلك على المستوى الدولي، تقنيات الاتصال والقيمة الفريدة لجوهرتنا.

コミュニケーション科学の学位を取得し、イタリア共和国のコメンダトーレであるジューゼッペ クリステイニは、常に食べ物とワイン、特にトリュフの伝達者でした。

彼は、イタリアのトリュフの公式雑誌である *Accademia del tartufo nel mondo* 誌の編集長です。

料理とワイン、テイस्टینگ技術の教授である彼は、イベントの作成者であり、幸福のコミュニケーターであり、感覚の専門家であり、トリュフのジャーナリストでもあります。

彼が作成および実施したテレビ形式の作成者およびテレビ司会者： トリュフ陛下、ミステリーと現実の間、魔法と料理の間。

イタリアの重要企業の食品およびワインのコンサルタント。特に、彼は有名なプロシユート ディ カルペーニャに「ヴィオリーノ デル モンテフェルトロ」の称号を与えました。

彼は国内外のイベントに積極的に参加しています。EXPO DUBAI 2020 で、彼はイタリアのトリュフのアンバサダーとして、アラブ首長国連邦のケータリング業界全体だけでなく、国際的にもコミュニケーション テクニックと宝石のユニークな価値を示しました。

*Progetto grafico e impaginazione*  
Benedetto Venuto

*Finito di stampare nel mese di marzo 2023*  
Tiburtini S.r.l.  
Via delle Case Rosse, 23 – 00131 Roma