



## Auf der Suche nach den Schätzen der Erde

**Das COMO Castello del Nero in der Toskana ist dieses Jahr erneut bis in den Herbst hinein geöffnet und zelebriert die goldene Jahreszeit mit Trüffelernte und Vier-Gang-Menü**

*München / Toskana, 18. Juli 2023* – Die Wälder rund um das toskanische Schlossgut COMO Castello del Nero verstecken einen ganz besonderen Schatz, der unter Feinschmeckern den Namen „Diamant der Erde“ trägt. Die Rede ist vom begehrten Trüffel, den man zwar nicht um den Hals oder am Finger trägt, der aber ähnlich selten und kostbar ist. Mit viel Geduld dürfen Gäste am frühen Morgen gemeinsam mit dem professionellen Tartufaio Mattia und seinen zwei Trüffelhunden auf Trüffeljagd in den umliegenden Wäldern gehen. Drei Sorten sind hier zu finden: Winter-, Herbst- und Sommertrüffel. Mit ein wenig Glück kehren die neu eingeweihten Trüffeljäger mit ihren frisch gesammelten Schätzen zurück ins COMO Castello del Nero und übergeben sie in die Hände von Sternekoch Giovanni Luca Di Pirro, der daraus ein viergängiges Mittagsmenü zaubert. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)

Früh am Morgen, noch bevor die Sonne ihren Zenit erreicht, geht es für die Schatzsucher in die umliegenden Wälder, in denen drei Arten von schwarzen Trüffeln zuhause sind. Während der schwarze Wintertrüffel mit seinem intensiven Aroma und einem Hauch von Haselnuss und Rübe Gourmets überzeugt, erinnert der schwarze Hakenröhrchen an Steinpilz und Parmesan, wohingegen der schwarze Sommertrüffel geschmacklich eine Symbiose aus den beiden anderen besonderen Pilzen bildet, jedoch ein starkes Pilzaroma hat. Diesen Düften folgen auch die Hunde, die bereits seit Jahrhunderten von den Tartufaio in der Toskana wegen ihrer sensiblen Nasen eingesetzt werden und im Gegensatz zu den Schweinen, die einst auf Trüffelsuche gingen, die gefundene Beute auch dem Herrchen überlassen, statt den Fund direkt selbst zu verspeisen.

Sind die seltenen Pilze dann zwischen Zypressen, Eschen und Ulmen gefunden, geht es zurück ins Landschloss aus dem 12. Jahrhundert, um die Waldschätze dem Chefkoch Giovanni Luca Di Pirro zu überreichen. Während er den Kochlöffel schwingt, lässt man solange den Blick über die sanften Hügel, Olivenhaine und Wälder schweifen. Jeder der vier Gänge – außer der süßen Nachspeise – ist mit den gefundenen Kostbarkeiten zubereitet. Von den hausgemachten Taglioni mit Olivenöl aus den eigenen Hainen und Salbei aus dem Hotelgarten bis hin zur klassischen Tagliata vom Rind mit Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree. Wer die Kunst der perfekten Pasta als Urlaubssouvenir mit nach Hause nehmen möchte, kann sich bei einem privaten Kochkurs mit Chefkoch Giovanni Luca Di Pirro zudem in die Geheimnisse der Pasta Herstellung einweihen lassen. Die Geheimzutat neben frischen, regionalen Zutaten: Natürlich ganz viel Amore!



### **Über COMO Hotels and Resorts**

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutique Designhotels in London. Heute umfasst die Hotelkollektion 15 Häuser, von denen keines dem anderen gleicht, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com](http://www.comohotels.com).

Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels and Resorts. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von COMO Hotels and Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### **Buchungskontakt:**

COMO Castello del Nero  
Strada Spicciano, 7  
50028, Barberino Tavarnelle  
Tuscany, Italy  
[castellodelnero@comohotels.com](mailto:castellodelnero@comohotels.com)  
[www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)

#### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Rena Haliassos & Elena Eble  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München, D  
[rena@segara.de](mailto:rena@segara.de) & [elena@segara.de](mailto:elena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)