

La Trufa, un capricho de la tierra

La historia de la gastronomía es tan antigua como el hombre, lo primero que tuvimos sobre este planeta fue hambre y ganas de comer algo sabroso que saciara ese apetito, que quizás ni comprendíamos de que parte de nuestro cuerpo nos venía. Y para colocarnos en situación, era el momento de probar cuanta planta, animal o ave pasaba por los alrededores.

Siempre nos preguntamos, ¿quién sería el primero en probar el aguacate? Pero esta vez nos preguntaremos ¿quién sería el primero en probar La Trufa? Se tienen datos de que el Faraón Khufu (Keops) -segundo faraón de la cuarta dinastía, perteneciente al Imperio Antiguo de Egipto- la hizo parte de sus mesas reales. Por su parte, aborígenes australianos y los bosquimanos del Kalahari la han recolectado durante cientos de años, y por supuesto fueron parte de los banquetes romanos, quienes tenían la idea que las producía el trueno. Pero hoy día son parte de la más exclusiva y a veces muy reservada elite gourmet en diferentes regiones del mundo. Definir a la trufa “solamente” como el más exquisito elemento de la gastronomía, no refleja todo el significado y sentimiento que despierta a los que la conocemos y hemos vivido siempre con ella.

La trufa es una pasión que te mueve, que te ilusiona, que te da fuerzas, pero ante todo, la trufa es una forma de vida. Con esta frase tan elocuente ya nos revela la pasión y gusto que encontraremos en Trufa Pyrenees, un proyecto familiar que ya cuenta con dos generaciones como recolectores de trufas, más de 50 años de labor en los Montes de Ribagorza catalano-aragonesa, quienes movido por esa pasión que conlleva la recolección de ese hongo subterráneo que se cría de manera muy particular enterrada en el suelo, entre 5 y 20 cm de profundidad, y cuya exquisitez viene originándose desde el

momento que debe asociarse con las raíces para su desarrollo, de árboles como encinas y robles, aunque también lo puede hacer con avellanos y coscojas.

El clima y el suelo deben contar con las condiciones específicas para poder sobrevivir, razón por la que se da en un número muy restringido de países. España, Francia e Italia, son tres países donde se cría de forma natural, razón que hace de la Trufa negra un producto altamente valorado que cuenta hoy día con una creciente demanda a nivel mundial

Son muchos los tipos de trufas que se pueden criar, hay que decir que la más preciada es la Trufa negra de invierno, la cual también se le conoce como Trufa del Périgord, a razón de que es en Francia el país donde este tubérculo ha disfrutado de mayor aprecio. Curiosamente la *Tuber melanosporum*, bien sea española, francesa o italiana es la misma y la mayoría de la española se comercializa en Francia como Trufa Negra del Périgord.

Existen otros tipos de trufa que se comercializan como comestibles, aunque de mucho menor valor gastronómico que la trufa negra: Trufa de verano (*Tuber aestivum*), trufa de otoño o magenca (*Tuber brumale*) y trufa de Borgoña (*Tuber uncinatum*). Conviene estar atentos a no caer engañados con otros tipos de trufas provenientes de China, que aunque con un parecido asombroso a nuestra trufa negra, carece de ningún valor gastronómico. Son las denominadas trufas chinas, *Tuber indicum* e *Tuber himalayensis*.

Dentro de las trufas blancas conviene destacar la Trufa Blanca de Alba (*Tuber maganatum*), que sólo se cría principalmente en alguna región italiana, siendo la que alcanza los mayores precios de mercado debido a su escasez.

Conservación

La trufa fresca se conserva adecuadamente refrigerada alrededor de unos 10 a 15 días. En ocasiones más, todo depende

del estado de madurez de la misma. Para conservarla adecuadamente debe estar en un recipiente hermético con una base de papel de cocina que absorba la humedad de condensación que se forme. Es conveniente cambiar el papel regularmente y abrir un par de veces, al menos, el recipiente para que se renueve el aire y la trufa “respire”. Al guardarla en un recipiente hermético evitaremos que su fuerte aroma impregne el resto de alimentos del frigorífico.