

Trufas, tesoros escondidos

Diamantes negros en la cocina

*“¡Guárdate tu trigo,
¡oh, Libia! ¡Guárdate
tus rebaños! ¡Envíame
sólo tus trufas!”*

Juvenal

Desde su lúcida sensatez, decía Brillat-Savarin, el reputado gastrónomo francés “La trufa no es un afrodisíaco, pero en ciertas circunstancias puede hacer a la mujer más afectuosa y al hombre más amable”. No sabemos si serán estas virtudes las que han convertido la trufa en el vegetal más cotizado de nuestra actual cocina, o quizás sea su olor suave y penetrante, casi embriagador, o su sabor delicado e irrepetible. Sea como fuere, estos grandes diamantes negros ocupan hoy en día el vértice superior de la pirámide hedonista. Y es que su rareza afecta incluso a su misma recolección, siempre por vericuetos esotéricos y silenciosos y por supuesto a su comercialización y venta, que inevitablemente pasa por un enmarañado conjunto de conexiones semisecretas, sólo aptas para acólitos iniciados.

La trufa es un hongo subterráneo que se desarrolla en asociación con las raíces de ciertos árboles, a los que denominamos “truferos”, robles, avellanos y especialmente encinas. Aunque en Europa se conocen más de 30 clases de trufas, dos son las que destacan por sus excepcionales propiedades: la francesa trufa negra del Périgord y la trufa blanca de origen piomontés.

Pequeños viajes al mundo de la trufa

Las “tuber melanosporum” deben ser negras como el alma de un condenado, —dicen las literarias lenguas—, firmes al tacto, ovaladas, con finas rugosidades y un aromático corazón teñido de venillas blancas. Se hunden al sumergirlas en agua, jamás flotan, signo inequívoco de falta de calidad. Las trufas negras son fruto invernal, cuya “caza” está ajustada a una temporada fijada legalmente. Sí, sí, ha leído bien, las trufas se cazan, de ahí que el cazador sólo comparta los secre-

tos de la búsqueda con su fiel perro. La caza con jabalíes o cerdos está actualmente prohibida pues la glotonería natural de estos animales supone un riesgo para las delicadas raíces de los árboles. Además, caminar por el bosque a la vera de un cerdo atentaba



contra el secretismo natural de los buscadores de trufas.

Las mejores trufas son aquéllas que se consumen frescas, de ahí que deban evitarse los circuitos largos de distribución. Deje las primeras trufas para los ansiosos y tras las Navidades acuda a un buen mercado o aproveche un fin de semana para acercarse a la cuna trufera de nuestro país. En **Graus, Huesca; en Morella, Castellón; Rubielos en Teruel o Mágina en Guadalajara** podrá hacer excelentes compras. Algunos grandes restaurantes cuentan con una temporada de trufa en su carta. Si no es un cocinero experto, resulta una forma sencilla de acercarse a la cocina de la trufa. En Barcelona, el popular **Hotel Barceló Sants** cuenta en temporada con un menú degustación de la trufa. De la mano de Juan Barranco podrá ilustrarse, emocionarse y hasta graduarse en tan noble arte. Platos de

recuerdo imborrable como un carpaccio de vieiras coronado de finas láminas de trufa o un rotundo solomillo maridando el modesto tuétano con diamantes negros, son algunas de las sugerencias de este restaurante que inciden en la preocupación creciente que cada día más, tienen nuestros hoteleros por la gastronomía.

Si quiere vivir el espíritu francés de la trufa, le animamos a que haga las maletas y realice una pequeña escapada al Périgord, en el suroeste de **Francia. Richerenches** es la capital europea de la trufa. Todos los sábados de noviembre a Marzo cuenta con un excepcional mercado trufero. Excepcional resulta la cita que religiosamente tiene lugar el tercer domingo del mes de enero de cada año, la "Misa de la trufa". A las diez y media de la mañana en punto, da comienzo una ceremonia religiosa con los dulces sonidos de la lengua provenzal en la homilía. Es la hora de la limosna y el templo se tiñe de dulces perfumes. Los lugareños sustituyen las monedas por trufas, que más tarde los hermanos de la "Cofradía de los Diamantes negros" pesarán y pondrán a la venta. Seguirá luego un aperitivo y una comida de la trufa. Un festival único, cita inexcusable de sibaritas y curiosos.

Claro que si lo suyo es el tartufo italiano, la célebre trufa blanca, le prepararemos un excelente viaje al **Piamonte Italiano**, un viaje de descubrimiento del oro blanco. Como ve, no sólo podemos ayudarle en sus viajes de trabajo. También sabemos mucho de los viajes a las emociones. ¿Hablamos de su próxima escapada?

Textos: Alicia Estrada

