

número 13
diciembre 2010

gastro

aragón

Mensual Aragonés de Gastronomía y Alimentación

Aromas de Trufa



2,5
ros



9

Recorta y hazte
un regalo navideño

Sorteamos

¡3 cestas!
de Navidad

pero es que no tiene nada que ver. Sencillamente, es otro producto. Algo parecido se puede decir de la *tuber aestivum*—la de verano, de San Juan o también conocida como falsa trufa—. Negra por fuera y blanca por dentro, también hay quien a veces la quiere hacer pasar a por lo que no es, pero siendo más aromática que la china, ni de lejos llega al nivel de la *melanosporum*.

Y por último, la *tuber brumale*, cuya recolección coincide en el tiempo con la *melanosporum*—de mediados de noviembre a mediados de marzo—, pero que tampoco tiene mucho interés gastronómico.

CONOCIMIENTO

De lo dicho hasta ahora, hay al menos dos cuestiones que merecen una reflexión: por una parte, resulta evidente que en Aragón se tardó tiempo en conocer este hongo, pero mucho más en mimarlo y en valorarlo y, por otra, resulta fácilmente constatable que por la vía del engaño no se va a ninguna parte. Frente al primero de los males hace tiempo que se está poniendo remedio; ante el segundo, está costando más, pero todo llegará.

Porque sí, la de la trufa en España y, particularmente, en Aragón, ha sido la historia de un continuo aprendizaje. Concluida la II Guerra Mundial, los franceses—primeros consumidores del mundo—se dieron cuenta de que en sus montes abandonados casi había desaparecido el preciado hongo, así que se lanzaron a buscarlo con avidez hacia las tierras del sur. Cru-



PRESENCIA. La alta restauración demanda las trufas de formas muy regulares. ALMOZARA

« En Graus, en las décadas de los años 50, 60 y 70 del siglo pasado se produjo una explosión trufera propiciada por el abandono de cultivos que colonizaron los hongos »

zaron los Pirineos catalanes y aragoneses, y ante la mirada atónita de los lugareños recogieron toda la que quisieron y más.

«Los catalanes fueron los primeros que entendieron lo que estaba sucediendo», explica Ismael Ferrer, y junto a los franceses extendieron su radio de acción hacia la Ribagorza y el Sobrarbe. Y así fue como en Graus, en las décadas de los años 50, 60 y 70 del siglo pasado, se produjo una auténtica «explosión trufera», propiciada en buena parte por el abandono de tierras cultivadas que

los hongos empezaron a colonizar. «Fueron unos años increíbles, una época que jamás volverá», reconoce Ismael. Pero el filón se fue agotando y hubo que buscar nuevos territorios, seguir viajando hacia el sur: Teruel, Soria, Guadalajara, Cuenca, Burgos...

De esta forma se conoció la trufa en España: casi de tapadillo, pensando mucho en su valor comercial y casi nada en el gastronómico, y guardando como oro en paño la ubicación de las mejores trufas silvestres. «Yo me callo, no digo nada y cojo las mejores de mi finca y de la del vecino, o de los montes



TRUFAPASIÓN

El experto Ismael Ferrer muestra unas trufas en la feria italiana de Nocia.

comunales», debieron pensar para sí muchos de los que se dedicaron a este negocio.

Es por que ello que los mercados en España, lo mismo en Graus, que en Navaleno, en Morella o en Vic, han sido tan cerrados durante muchos años. Mercados de trufa en los que el producto era prácticamente invisible, pero donde circulaba dinero, mucho, en manos de unos pocos.

REACCIÓN

Con estos antecedentes y recorridos ya unos cuantos años del siglo XXI, se entiende el desconocimiento que todavía existe de este producto en España, y si no se conoce, cómo se va a consumir. Imposible. «En Capella, mi pueblo –recuerda Ismael–, a la de verano le daban patadas porque decían que olía mal; ni sabían lo que era, ni cómo se podía aprovechar».

Sin embargo, la nota de optimismo es que se supo reaccionar, aunque hubiera que esperar a que la gallina dejara de poner los huevos de oro. Porque sí, llegó un día en que el negocio de recoger trufas silvestres empezó a dejar de ser eso, un negocio, para convertirse casi en una aventura. Por tres razones, fundamentalmente: el censo de jabalíes creció y con su nariz privilegiada arrasaron buena parte de las trufas silvestres; el cambio climático –llueve menos y a destiempo– tampoco ayudó, y la avaricia del hombre puso la guinda. Maduras o no, se recogían todas las que se ponían a tiro, sin tener en cuenta que si uno no deja esporas, difícilmente podrá «cosechar» algo al año siguiente.

Daniel Bertolín, presidente de la Asociación de Truficultores de Teruel, se atreve a dar un dato aproximado de lo que hoy en día se recoge en el monte: «alrededor de un 5% de lo que había hace 25 años; no ha desaparecido, pero la silvestre está bajo mínimos».

OTRAS FORMAS DE DISFRUTARLA

El hotel La Trufa Negra abrió sus puertas en Mora de Rubielos hace tres años y medio con un nombre que refleja la pasión de su propietario por este hongo. Por disfrutar del menú degustación que se ofrece de diciembre a marzo ya merece la pena la visita, pero es que hay más. Una de sus actividades consiste en pasar una jornada buscando trufas en una plantación, viendo la relación tan especial que hay entre los perros adiestrados y el truficultor. Y, por supuesto, culminando la mañana con una comida campestre. Y todo ello, combinado con distintos tratamientos en el centro de spa del hotel.

Pero la cosa no termina ahí. Lo más

novedoso es su tratamiento de trufaterapia. Cremas y envolturas corporales hechas a base de trufa que harán las delicias de los muy adictos a este hongo. La empresa Trufarty también ha apostado por esta vinculación de ocio y trufa. Su propietario, José María Corral, empezó el año pasado con clientes de Cataluña y para este invierno ya tiene a bastante gente en lista de espera deseosa de disfrutar de un fin de semana diferente.

