



LAS TRUFAS, UN MANJAR CULINARIO

por Daniel Bertolín y María Redón

La trufa, sabiamente dosificada, aporta distinción a las elaboraciones culinarias. Las trufas se utilizan crudas o cocidas, cortadas en láminas, en rodajas o en dados, en forma de jugo, de fume o esencia y hasta, simplemente de perfume.

Aunque es un hongo más de cuantos nos brinda la naturaleza, la trufa es el más distinguido de cuantos se ofrecen en el mercado. La trufa goza del sincero aprecio de los aficionados a la buena mesa y su sola presencia se presta, desde tiempos remotos, a ritos y ceremonias ancestrales en torno a sus múltiples facetas culinarias.

Un poco de historia

Los antiguos egipcios comían la trufa rebozada en grasa y cocida en papillote. En el siglo IV a. de C., un timbal al horno relleno con picadillo de pechugas de faisán y trufas cortadas en finas láminas, todo ello aderezado con sal y diversas especias, recibió el primer premio en una especie de concurso que se celebró en Atenas.

Los griegos y los romanos atribuyeron a estos hongos un alto valor afrodisíaco. Precisamente su nombre “trufa” proviene del latín *Tuber*, que significa excrecencia. En Roma, las trufas de Libia eran consideradas un manjar de lo más exquisito. Apicius, en su *De Re Coquinaria* ya ofrecía seis recetas para preparar las trufas.

En la Edad Media se solía ver en la trufa una manifestación del diablo por lo que cayó en el olvido y la prueba está en que no se hace ninguna mención a ella en los antiguos libros de cocina, aunque algunos documentos mencionan concesiones de su búsqueda y explotación, pues las trufas constituían un precioso regalo que se ofrecía a reyes, príncipes y obispos.

La trufa, ya en el Renacimiento, se puso de moda, para sufrir más tarde otro eclipse. Hacia el año 1780 las trufas eran raras en París. El pavo trufado, objeto de gran lujo, se servía únicamente en las mesas de poderosos señores o en casas de mancebas. A partir de esta época recupera el favor gracias a los cocineros reales de la época. La trufa ilustra magníficamente los timbales y la caza, califica las gelatinas, constituye el perfecto complemento de otra excelsa especialidad francesa, el foie gras: tenemos entonces el incomparable foie gras truffé, cuya invención atribuyen algunos, erróneamente, al compositor Rossini que, a su genio de artista, unió una apasionada vocación de orondo y jovial gastrónomo. A él se debe la consagración por la académica de cocina francesa de un plato originariamente italiano, los macarrones con trufas.

Actualmente, los auténticos conocedores estiman especialmente la trufa entera y fresca, sea cruda, con mantequilla o en ensalada, asada al rescoldo o estofada, al vino blanco o a la champaña, e incluso en una croûte de hojaldre.

Cuando se disponga de unas trufas enteras, el consejo es que se tomen de una pieza, pues así se gozará de toda su succulencia.

¿Dónde se encuentran las trufas?

La trufa crece subterránea y parásita, en terrenos calizos, soleados y permeables, entre cinco y treinta centímetros bajo tierra, pues su micelio vive en las raíces de ciertos árboles, en las encinas, los avellanos y sobre todo en los robles. Los profesionales se valen de animales amaestrados para extraerlas del suelo, el perro es el más utilizado.

Normalmente, estos hongos alcanzan tamaños desde el de un guisante al de una naranja, aunque se han dado casos de trufas gigantes, hasta de 700 gramos.

La escasez de lluvia de los últimos años provocó que la trufa empezara a desaparecer. Para que esto no sucediera, hace unos quince años, apareció la truficultura, una técnica que consiste en plantar en los campos de los propios truficultores árboles en micorrizadas de trufa negra *tubernela Melanosporum*.

Una vez plantados los árboles, a los seis o siete años, aparecen las primeras trufas pasando a recolectarse de diciembre a marzo, enero y febrero son los meses de mayor calidad. Los pioneros en desarrollar esta técnica fueron los truficultores de Sarria extendiéndose a continuación por Teruel y el resto del país.

Existen distintas variedades de trufas, la *Tuber Melanosporum*, la *Tuber*, la *Tuber Aestibum* o la *Magnatun*, entre otras. La más conocida y de mayor valor culinario es la *Melanosporum*.

Las trufas se venden frescas, conservadas en manteca de cerdo o en vino, desecadas, cocidas y conservadas en aceite de oliva, en latas soldadas o en frascos de cristal herméticamente cerrados a fin de que se preserve la materia aromática que se encuentra sobre todo en la parte externa del fruto.

Papel culinario de la trufa

Las trufas cada vez más van teniendo mayor protagonismo culinario al ser ricas en hierro y sales minerales.

Este hongo permite múltiples aplicaciones culinarias hasta el punto de considerarse el oro negro del campo. Las trufas se pueden consumir desde que son extraídas de la tierra, con tan solo limpiarlas sumergiéndolas en agua, limpiarlas con un cepillo suave y secándolas, hasta su aplicación culinaria. Su conservación, que ha de ser de pocos días pues sino perderían peso y aroma, se ha de realizar en frigorífico.

La trufa que se puede presentar de múltiples formas (en láminas, rallada, en virutas, bastoncitos o en cubitos), se ha de consumir sobre alimentos de sabor suave para potenciar su sabor y aroma.

Sugerencias

Láminas de Trufa

Ingredientes:

1 Trufa.

1 rebanada de pan de pueblo.

Aceite de oliva virgen.

Vino o cava al gusto.

Sal.

Elaboración:

Tras limpiar la trufa cortar en laminas finas y disponer en un cuenco de barro, agregar la sal y cubrir con el aceite de oliva virgen. Introducir en el frigorífico y dejar macerar 24 horas.

Tostar la rebanada de pan de pueblo, cubrir con las láminas de trufa y parte del aceite de macerar. Acompañar con vino o cava.