

Paula Móvil



GASTRONOMÍA 09-03-2021

La democratización de la trufa negra

Nunca había sido tan fácil hacerse con un producto tan valioso (a un precio tan razonable) como la trufa negra. Todo gracias a nuevas iniciativas dedicadas a acercarla al consumidor final.

Más sobre:

España, Soria, Castilla León, Cataluña, Burgos, Palencia, Tarragona



© Trufbox

▮ Tiempo de lectura 6 minutos

Inalcanzable. Si hay un término que describa lo que la **trufa negra** significa para los hogares españoles es este. Dicho producto –cuya recolección se lleva a cabo desde el **15 de noviembre hasta el 15 de marzo** aproximadamente– se ha visto reservado, hasta ahora, para la **alta cocina**. Todo culpa de unos precios elevados y muy alejados de los que encajan con un menú casero, así como de una venta directa al consumidor que, hasta la fecha, había sido prácticamente nula.

“Cuando entramos en este sector vimos enseguida que era un producto que necesitaba mucha promoción, porque solo se encontraba en **esferas elitistas y sobre todo en la restauración**, pero incluso en este sector no la veíamos a un nivel como en el que se encuentra en nuestros países vecinos como Francia e Italia”, nos comenta **Júlia Jové**. Ella es la encargada –junto a su hermana Clara– de la imagen de marca y comunicación de **Terranegra**, una **empresa familiar** dedicada a la recolección sostenible de la trufa con venta directa al consumidor. “El **nivel de consumo particular es muy bajo** por desconocimiento de las posibilidades en la cocina y por estar catalogado como un producto de lujo, pero sobre todo porque **la gente desconoce su existencia**”, nos explica.



Julia Jové y su padre, Pep

© Beatriz Jerez

Otro proyecto que está centrando toda su atención en la democratización de la trufa es **Trufbox**, una empresa que comercializa **trufa negra fresca**. “Es un *spin-off* de otra empresa que se dedica a la investigación con hongos. En un momento dado se dieron cuenta de que había un mercado grande por explorar”, cuenta **Marta de Pablo**, **directora general de Trufbox**. Fue en ese momento en el decidieron hacer un acto tan sencillo como el de meter una **trufa en una caja** para ser **entregada directamente al cliente final** en su hogar.



“La idea siempre ha sido que la trufa llegue a todo el mundo, que no sea un producto elitista que tengas que romperte la cabeza para encontrarlo, buscarlo en un mercado o en un supermercado caro”, continúa, dando razones para el nacimiento de un proyecto en el que la trufa se vende a un **precio asequible (30-40 gramos por 40€)** y que convierte a la variedad *tuber melanosporum* (con un aroma intenso, rugosa y oscura en la superficie y con un color negro con vetas blancas cuando llega a su madurez en invierno) en un ingrediente más de las despensas de los hogares españoles.

“Creo que la falta de uso en los hogares ha sido principalmente por desconocimiento en cuanto al uso que se le puede dar a la trufa negra y el tratamiento que necesita. Esto unido al precio tan alto que tiene hace que uno dude en comprarla”, reflexiona **Antonio del Álamo**, **chef del restaurante Media Ración** dentro del madrileño **Hotel Urso**, y cuyas Jornadas de la Trufa Negra dominaron el menú el pasado mes de febrero. “Imaginemos que vamos al mercado y nos piden **1.200 o 1.500 euros por kilo de trufa aunque yo sepa que con 20 gramos ya puedo elaborar un plato para dos personas**. Si no tengo claro cómo puedo combinarlo, no lo compraré”.



Tosta de papada y trufa

© Media Ración

EL DIAMANTE NEGRO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Según informa Marta de Pablo, en España hay **12.000 hectáreas de trufa** y la mitad de la producción que sale de nuestro país suele venderse a Francia como trufa francesa del Perigord. “No somos conscientes del bien tanpreciado que tenemos en nuestra tierra y una realidad es que solo llega a los grandes restaurantes. Por otro lado, en España somos los **grandes productores de trufa del mundo**”, añade Jové.

En Trufbox se apoyan en las trufas de productores de **Castilla y León (Soria, Burgos y Palencia)**, obteniéndolas tanto de trufas en el monte como de **encinas micorrizadas**. “Estos árboles son plantados en zonas rurales de monte deforestado, lo que también favorece la **recuperación de plantas autóctonas y fija CO2**, creando de nuevo ecosistemas que habían sido devastados por la agricultura extensiva”, aclara de Pablo.

Por su parte, Terranegra se centra en las de la **comarca del Alt Camp**, en la **provincia de Tarragona**. “Es una zona de clima marcadamente mediterráneo a 30 km del mar, con un suelo calcáreo idóneo para el cultivo de la trufa negra”, cuenta Jové. Para producirlas, imitan a la naturaleza plantando **encinas y robles** previamente inoculados con la trufa.



Pep, su perro y las trufas

© Beatriz Jerez

“Las trufas son **hongos hipogeos** que crecen en las raíces de los árboles”, nos indica Jové. Es su padre, **Pep**, quien las recoge con la ayuda de sus perros y quien pasa la mayor parte del tiempo cuidando los árboles y mimando el terreno. Después, con un machete trufero, escarba el suelo para desenterrarlas. “La **difícultad que tiene su recolección** hace que la trufa negra sea conocida como el **diamante negro del sector agroalimentario**”, aclara Jové de una dinámica que se culmina con **su madre, Carmen**, encargada de preparar el producto para la entrega a los clientes y restaurantes. “Además de que está en contacto constantemente con la **Asociación de Trufas de Catalunya** para estar al día de todo”.

DEL BOSQUE AL PLATO

“La trufa siempre aporta complejidad a cualquier elaboración porque su sabor, textura y aroma son incomparables. Al ser un producto que combina bien con **carne, pescado, arroces, pastas, legumbres y verduras** resulta muy interesante para el cocinero. Unos simples huevos fritos con trufa laminada... es un plato para el deleite de quien lo come”, comparte Antonio del Álamo para indicarnos el camino a seguir cuando nos enfrentamos en la cocina a la trufa negra. Él, por ejemplo, se decantó por los **alcachofas con trufa y foie**; así como por la tosta de papada y trufa sobre pan de cristal en su carta.

Aunque **no todo lo que brilla es oro (negro)**, ya que si de algo es fácil darse cuenta últimamente es que la trufa está en todo tipo de alimentos infusionados con lo que en realidad es **aroma de trufa**. “Puedes ser extraído naturalmente de la trufa o de otros productos naturales como la alcachofa. Incluso de **productos químicos**”, aclara Marta de Pablo. A su intención que hace que el consumidor piense que la trufa tiene un sabor y olor intenso cuando en realidad, no es así.

La solución a un adecuado uso se encuentra en el ingenio y el mimo. “A mi madre le gusta mucho hacer una **mantequilla** (derritiendo la mantequilla con poca temperatura y añadiendo la trufa rallada) para tenerla en la nevera y untarla con pan y anchoas”, comparte Jové. “O simplemente encima de **tostadas de pan** con una pizca de sal. En casa también la rallamos encima de **pasta blanca** con aceite, aunque es muy típico también condimentarla con **crema de leche** y añadir la trufa de forma laminada”.



Huevo frito con trufa negra de Terranegra

© Beatriz Jerez

Suena (y huele) a que a partir de ahora **la trufa estará cada vez más presente en casa**, siendo tan fácil hacerse con ella a precios que más que razonables. Quizás así podremos darle la atención (y el cariño) que se merece y que, hasta ahora, todavía no había recibido en nuestros hogares.

SUSCRÍBETE AQUÍ a nuestra newsletter y recibe todas las novedades de Condé Nast Traveler #YoSoyTraveler

