



# “Perlas Negras”

Texto: Jesús Rivera Laguna

**Todas las estaciones aportan algún encanto culinario a los “gourmets”. En estos meses de principio de año (en nuestras latitudes se recolecta desde mediados de noviembre, hasta mediados de marzo), la TRUFA es una de las reinas de las materias primas.**

**D**ecía Juvenal, en la antigua Roma, refiriéndose a las exquisitas trufas de Libia:

*“Guárdate tu trigo, ¡oh Libia!*

*Guárdate tus rebaños... pero*

*¡envíame tus trufas!*”. De hecho, los

griegos y los romanos les atribuían un alto valor afrodisíaco, y hasta los antiguos egipcios ya las comían (rebozadas en grasa y cocidas en papillote).

Nada que ver, pues, con lo que significa su nombre en latín (“tuber”: *excrecencia*). La verdad es que puede que esta denominación provenga del hecho de que este hongo subterráneo, fruto de un micelio que se desarrolla en asociación con las raíces de ciertos árboles (“*truferos*”, como encinas, robles, y avellanos), crece y se

multiplica sin raíces; Plinio, dijo de ellas que eran los “callos de la tierra”.

## Variedades

Aunque en Europa se han encontrado más de 20 especies distintas, sólo unas pocas se consideran recomendables para su uso en “alta cocina”. Las más apreciadas suelen ser:

- las “*negras*” (color negro o gris violáceo), que recuerdan a un trozo de carbón.
- las “*blancas*” (color ocre pálido), también de formas irregulares.

Si bien pueden encontrarse en España, son muy reputadas “las





negras" de la región francesa del Périgord, y las "blancas", más estivales, del Piemonte italiano. En Soria, por ejemplo, son frecuentes:

- la "trufa negra" (de invierno), con pequeñas y abundantes verrugas que, en la parte interior, tienen venas abundantes y finas:

- la "trufa de San Juan" (de verano), con grandes y pronunciadas verrugas en su cubierta exterior negra, cuya parte interna es blanca; y,

- la "trufa borde" (de invierno), con una cubierta exterior negra muy frágil y cuya parte interna es gris, con venas gruesas y poco sinuosas.

En cualquier caso, en España existen varias regiones truferas, en cuyas respectivas Comunidades Autónomas se han desarrollado normativas concretas orientadas a su explotación: Aragón, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Navarra y País Vasco.

### Degustación

Sin duda, la mejor manera de apreciar el aroma, grado de madurez y estado de las trufas, es consumirlas frescas.

Para ello, amigo lector, tiene dos alternativas:

a) Comprarse un perro adiestrado para su localización (caso habitual en Italia y España), o una cabra (caso de Cerdeña), o un cerdo/jabalí (caso de Périgord). Aunque las trufas se descubren por el fuerte aroma que desprenden, el olfato humano no suele percibirlo.

b) Acudir a un "buen restaurante", en la época correspondiente. ♦

En las *TRUFAS*, como reconoce **Santi Santamaría**, algunos encuentran un signo de distinción y actitudes en torno a un comercio que en ocasiones va en detrimento de la autenticidad.

Sean bienvenidos "Manifiestos" como el siguiente:

- Defender la trufa del territorio; la proximidad es esencial para su calidad.

- Cocinar la trufa en su punto de maduración.

- Renunciar a utilizar la trufa del Himalaya y denunciar a quienes la empleen sin especificar su origen.

- Informar en las cartas de los restaurantes sobre el origen, mercado de adquisición y variedad de la trufa utilizada.

- Especificar en la carta si se utilizan trufas frescas, en conserva o congeladas.

- Degustar la trufa fresca en estado natural y entera para disfrutar de la máxima calidad.

- Reclamar a la autoridad competente que legisle sobre el comercio de la trufa teniendo en cuenta a los productores del sector.

- Promover la relación de los clientes aficionados a la buena mesa y amantes de la gastronomía de la trufa con los restauradores que defienden los criterios de este manifiesto.

- Pedir a los medios de comunicación que informen al consumidor y al mismo tiempo ayuden a constituir un distintivo de calidad.

