

Todos los secretos de la trufa negra salen a la luz

En una jornada que tuvo lugar ayer en el Centro de Innovación Gastronómica

Begoña Sierra

HUESCA. Todos los secretos de la trufa negra se pusieron ayer sobre la mesa, y también en el plato, en la jornada de formación sobre este preciado hongo que impartió Pedro Marco, investigador del Centro de Innovación gastronómica de Aragón (Cita), en el Centro de Innovación Gastronómica de Huesca.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca colaboró en este encuentro que expuso las virtudes y características de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) con el objetivo de sacarle un mayor rendimiento.

Pedro Marco destacó el valor de la trufa negra, muy apreciada "debido a la complejidad e intensidad aromática que tiene". Su producción "implica una serie de costes y mantiene cierto misticismo por su exclusividad, aunque últimamente su uso se está democratizando y llegando a los hogares", señaló. El experto ad-

1.400

Depende del momento de la temporada, pero la trufa negra puede costar hasta los 1.400 euros el kilo.

virtió que la trufa china o la trufa de verano se etiqueta en ocasiones como trufa negra, dando lugar a fraudes con el objetivo de sacar un mayor rendimiento al producto.

Para no ser engañado hay que tener en cuenta las características morfológicas, principalmente, para diferenciar el color, la forma, y también la parte aromática. Los asistentes a la jornada pudieron comprobar de primera mano las diferencias entre los distintos tipos de trufa. Destacó las cualidades de la Tuber Brumale (conocida como trufa moscatel o trufa de invierno), que también se comercializa y se produce en Aragón y a la que se le pueden dar otros usos en la cocina". También indicó que identificar la trufa negra es sencillo, "una vez que la conoces y has trabajado con ella". Sus cualidades

dependen también de su origen. Este hongo se produce de noviembre a marzo en Aragón. "Si llega fuera de esos meses en junio, julio o agosto, significa que procede del Hemisferio Sur: bien de Argentina o Chile; o de Australia".

En la Comunidad, dijo, es sencillo trabajar con productores de confianza. "Aquí tenemos la suerte de que puede decirse que la trufa negra es un producto de

cercanía, que va del campo a la mesa. El cocinero gracias a ese contacto directo no tiene la necesidad de tener que diferenciar tan exhaustivamente", planteó.

Respecto al precio que puede tener la trufa negra en el mercado valoró que en el mes de noviembre puede ascender a entre 400 euros y 500 euros el kilo. Y en las fiestas navideñas, cuando más cara está, se puede llegar a encontrar a 1.400 euros el kilo.

Pedro Marco forma parte de un grupo compuesto por cuatro investigadores que realiza su labor en el laboratorio de trufficultura del CITA. Dos de ellos están especializados en la parte de producción y cultivo. Los otros dos analizan la calidad de la trufa y su rendimiento para sacarle el mayor provecho. ●



Carmelo Bosque y Pedro Marco, ayer durante la sesión.

LAURA AYERBE

OBRAS DE MEJORA ENTRE ZARAGOZA, TERUEL y SAGUNTO

A partir del 17 de febrero y durante nueve meses: Interrupción del servicio ferroviario entre Zaragoza, Teruel y Sagunto por obras de mejora de Adif en esta línea.

Para garantizar la movilidad de los viajeros, Renfe establece un plan alternativo de transporte:
Huesca-Zaragoza: servicio en tren.
Zaragoza-Teruel-Sagunto: servicio alternativo por carretera con parada en todas las estaciones del trayecto.

Consulta los nuevos horarios en www.renfe.com



renfe