



Home > Noticias > Business > La trufa negra española: todo un tesoro para los chefs y los comensales

BUSINESS

La trufa negra española: todo un tesoro para los chefs y los comensales

Por Nichola Daunton • última actualización: 25/11/2022

En colaboración con FWS Foods and Wines from Spain y OliveTos de España



La trufa negra, conocida como 'el oro negro' o 'diamante negro' - Derechos de autor ICEX/Juan Manuel Sanz

COMPARTIR ESTA NOTICIA

De las muchas riquezas que posee España, no hay duda de que una de ellas es la trufa negra. La mayor parte de la producción de este apreciado hongo se encuentra en los bosques del noreste de Gerona y el centro de Teruel.

Conocidas también como "oro negro" o "diamantes negros", las Tuber melanosporum son altamente codiciadas por los chefs de todo el mundo y, aunque también crecen en Francia e Italia, España puede presumir de ser el primer productor mundial de trufas negras.

Y no solo eso: este país cultiva también trufas de verano o Tuber aestivum. Porque aunque tradicionalmente crecen y se recolectan en la naturaleza, **las trufas también se pueden cultivar**, si bien no es un proceso sencillo.

Pero, ¿por qué el suelo español es tan bueno para cultivar estos escurridizos y apreciados hongos? Tratemos de, nunca mejor dicho, desentrañarlo.

¿Qué son las trufas negras?

Las trufas son hongos subterráneos que crecen cerca de las raíces de ciertos tipos de árboles, como el roble, la encina y el avellano. Aunque las trufas no tocan las raíces de los árboles, están conectadas a ellos a través de una enorme red de micelio —una red de hongos similar a una raíz—, que se extiende durante kilómetros bajo el suelo. Los árboles y las trufas mantienen una relación simbiótica, compartiendo nutrientes y agua.

Pues bien, las trufas son el fruto de esta red de micelio y pueden encontrarse a unos 20 centímetros de profundidad bajo tierra. Es por eso que, para dar con ellas, se suelen utilizar perros con buen olfato.



El olfato de los perros, el mejor instrumento para dar con las trufas - © ICEX/Juan Manuel Sanz

Tanto las trufas blancas —Tuber magnatum— como las ya mencionadas negras han sido apreciadas por su valor culinario desde hace miles de años. Aunque hay muchas especies de trufas, es importante recordar que no todas son comestibles y que, por supuesto, algunas son más apreciadas que otras.

¿Por qué son tan especiales las trufas negras?

"La trufa es un potenciador del sabor como ningún otro, y ha aportado al mundo de la cocina un sinfín de nuevos sabores que de otra manera nunca hubieran existido", nos recuerda **Sofía Agustín**, de la empresa Manjares de la Tierra, en Sarrión, Teruel.

"Las trufas tienen un sabor tan particular que no se puede comparar con nada más. Pueden tener más de **48 matices distintos**, como mantequilla, caramelo, madera, tierra húmeda, heno y café molido".

La temporada de la trufa negra de invierno en Sarrión va de noviembre a abril. Los cocineros admiran el **aroma único y terroso** de la trufa negra de invierno, más sutil que el sabor de la trufa blanca. La Tuber melanosporum puede cocinarse en salsas y también comerse cruda.



Huevo escalfados con trufa negra, en el Restaurante Juana la loca en Madrid - © ICEX/Fernando Madalaga

Por su parte, y como su nombre indica, la trufa negra de verano se puede encontrar de mayo a septiembre. Con un aroma más delicado que su hermana de invierno, son también algo menos raras, lo que las convierte en una trufa ideal para principiantes. Se pueden encontrar en estado salvaje en zonas de Cataluña y también en Guadalajara.

¿Dónde crecen las trufas negras en España?

La región nororiental de Aragón es el corazón del mercado de la trufa negra de invierno en España. Aquí se cultiva **alrededor del 60 por ciento de las trufas negras del país**. La producción se reparte entre las provincias de Teruel, Huesca y Zaragoza, y la mayor parte de las trufas se cultiva en la accidentada provincia de Teruel.

Pero el cultivo de la trufa negra no es tan fácil como el de otros hongos: "Desde que se plantan los primeros árboles inoculados hasta que se obtienen las primeras trufas cultivadas, **los agricultores tienen que esperar hasta 10 años** sin beneficio ni cosecha", recuerda Agustín.

Para colmo, **el largo tiempo de espera es sólo la mitad de la batalla**, ya que para que la cosecha sea exitosa **hay que seguir al pie de la letra una serie de instrucciones muy precisas**. Los campos de cultivos de trufas "simulan las condiciones naturales del bosque", aunque en su caso "el entorno puede controlarse", explica Agustín. "Por ejemplo, mediante sistemas de riego por microaspersión, con los que conseguimos una distribución equitativa del agua que simula la lluvia fina cuando se necesita".

- LEER • [España, "el país de los 200 quesos": dónde y cómo disfrutar de los mejores](#)
- [Desde el plátano a la papaya: España, todo un mercado de frutas subtropicales](#)

La temperatura y el clima también son muy importantes para el crecimiento de la trufa, razón por la cual Teruel es el lugar ideal. "Aquí, entre 900 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, **tenemos el clima ideal**, y estamos protegidos de los fuertes vientos al estar situados entre dos montañas. Esto hace que nuestras tierras calcáreas sean perfectas para que la trufa crezca con seguridad", confirma Agustín.

En su estado salvaje, la trufa negra puede en los bosques catalanes de Gerona, donde es "cazada" por los recolectores y vendedores locales para la mesa de noviembre y marzo. Y aunque **se compran y venden sabuesos especiales para la caza de trufas** a precios muy elevados, Agustín explica que no todo se basa en el pedigrí del perro:

"No es tan relevante como algunos creen. **Lo relevante es que tengan un buen olfato** y una predisposición al aprendizaje; por ejemplo, un bulldog no sería un buen candidato para este trabajo ya que su capacidad olfativa está disminuida. Pero un perro de la calle con buen olfato y ganas de aprender podría ser su compañero hasta el final de sus días".

Feria de la Trufa de Abejar

El 40 por ciento restante de las trufas de España se encuentra en otras regiones de España, como Cataluña y Castilla y León. La provincia de Soria, por su parte, es un lugar ideal para probar algunas de las trufas que ofrece la zona central y norte de la península.

La Feria de la Trufa de Soria se celebra anualmente en febrero en la localidad de Abejar, y se trata, como su nombre indica, de toda una fiesta de la trufa. Se organizan mercados, talleres y restaurantes locales que ofrecen menús especiales a base de trufa. Un hábito que recomienda sin dudar **Pedro Marco Montori**, investigador principal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA):

"La trufa es una **fábrica de aromas** mientras está viva o respira, y **esas moléculas que desprende se pueden utilizar para trufar otros alimentos**", señala. "Los grandes chefs conocen este secreto y ofrecen a los comensales menús completos de trufa con sólo unos gramos de ésta". ¡Buen provecho!



La trufa negra española. - Euronews

NOTICIAS RELACIONADAS

- [España, "el país de los 200 quesos": dónde y cómo disfrutar de los mejores](#)
- [Desde el plátano a la papaya: España, todo un mercado de frutas subtropicales](#)

MÁS SOBRE

- ESPAÑA
- CATALUÑA
- GREEN JAPAN
- GASTRONOMÍA



TEMA CANDENTE
Más sobre :
Cataluña

