#SpainFoodNation

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

«Μαύρος χρυσός» - Γιατί οι τρούφες της Ισπανίας είναι τόσο δημοφιλείς

ΣΧΟΛΙΑ

Από euronews • ανανεώθηκε πριν: 25/11/2022

Black truffles are known as black diamonds or black gold - Πνευματικά δικαιώματα: ICEX/Juan Manuel Sanz

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ

Η Ισπανία είναι πλούσια σε μαύρες τρούφες. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής βρίσκεται στο βορειοανατολικό δάσος της Χιρόνα και στο κεντρικό Τερουέλ. Όχι μόνο υπάρχει αφθονία αυτών των αρωματικών θησαυρών στη χώρα, αλλά η Ισπανία είναι επίσης ο μεγαλύτερος παραγωγός Tuber melanosporum (μαύρη χειμωνιάτικη τρούφα) παγκοσμίως.

Γνωστή και ως μαύρος χρυσός ή μαύρα διαμάντια, η Tuber melanosporum είναι περιζήτητη από τους σεφ σε όλο τον κόσμο. Αναπτύσσεται επίσης στη Γαλλία και την Ιταλία, αλλά η Ισπανία είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός μαύρης τρούφας στον κόσμο.

Η Ισπανία καλλιεργεί επίσης τη μαύρη «καλοκαιρινή» τρούφα, Tuber aestivum. Αν και παραδοσιακά καλλιεργείται στην άγρια φύση, η συγκεκριμένη τρούφα μπορεί επίσης να καλλιεργηθεί και αλλού, ωστόσο, δεν είναι μια απλή διαδικασία.

Γιατί λοιπόν το ισπανικό έδαφος είναι τόσο καλό στην καλλιέργεια αυτών των απατηλών μυκήτων;

Τι είναι οι μαύρες τρούφες;

Οι τρούφες είναι επίγειοι μύκητες που αναπτύσσονται κοντά στις ρίζες ορισμένων δέντρων, όπως η βελανιδιά και η φουντουκιά. Ενώ οι ίδιες οι τρούφες δεν αγγίζουν τις ρίζες των δέντρων, συνδέονται μαζί τους μέσω ενός τεράστιου δικτύου μυκηλίων (ένας ιστός που μοιάζει με ρίζα από κλώνους μύκητα), που εκτείνονται για χιλιόμετρα κάτω από το έδαφος. Τα δέντρα και οι τρούφες έχουν μια συμβιωτική σχέση, μοιράζονται θρεπτικά συστατικά και νερό.

Οι τρούφες είναι ο καρπός αυτού του δικτύου μυκηλίων και μπορούν να βρεθούν σε βάθος περίπου 20 εκατοστών κάτω από το έδαφος. Αυτός είναι ο λόγος που τα σκυλιά με καλή όσφρηση χρησιμοποιούνται για να τα μυρίζουν και να τα βγάζουν από τη γη.

A truffle harvester with his trained dog - © ICEX/Juan Manuel Sanz

Οι λευκές και οι μαύρες τρούφες είναι τιμημένες για τη γαστρονομική τους αξία εδώ και χιλιάδες χρόνια. Ενώ υπάρχουν πολλά είδη τρούφας, δεν είναι όλα βρώσιμα και μερικά είναι πιο πολύτιμα από άλλα.

SPONSORED CONTENT
These stops along the Mississippi Blues Trail are must-visits
On this vast plain that is the Mississippi, where Black Americans were worked as former enslaved sharecroppers and cotton farmers, the genre of blues music was born.
By Brand USA

Γιατί οι μαύρες τρούφες είναι τόσο σπέσιαλ;

«Οι τρούφες ενισχύουν την γεύση όσο οτιδήποτε άλλο, έχουν φέρει στον κόσμο της μαγειρικής ατελείωτες νέες γεύσεις που διαφορετικά δεν θα υπήρχαν ποτέ», λέει η Sofia Agustin από τη Manjares de la Tierra, μια εταιρεία στο Sarrión του Τερουέλ.

«Οι τρούφες έχουν μια γεύση τόσο ιδιαίτερη που δεν μπορεί να συγκριθεί με τίποτα άλλο. Μπορούν να έχουν πάνω από 48 διακριτές αποχρώσεις, όπως βούτυρο, καραμέλα, ξύλο, υγρό χώμα, σανό και αλεσμένο καφέ», ανέφερε χαρακτηριστικά.

Η εποχή της μαύρης χειμερινής τρούφας στο Σαριόν είναι από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο. Οι σεφ θαυμάζουν το μοναδικό άρωμα της μαύρης χειμωνιάτικης τρούφας που είναι πιο διακριτικό από τη γεύση που υπάρχει στις λευκές τρούφες. Η Tuber melanosporum μπορεί να μαγειρευτεί σε σάλτσες καθώς και να καταναλωθεί ωμή.

A poached egg with black truffle of Juanaloca in Madrid - © ICEX/Fernando Madariaga

Εν τω μεταξύ, και όπως υποδηλώνει το όνομα, μαύρες καλοκαιρινές τρούφες μπορούν να βρεθούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο. Με πιο λεπτό άρωμα από το αδερφάκι τους το χειμώνα, είναι λιγότερο σπάνιες, καθιστώντας τες ιδανικές τρούφες για όσους δεν γνωρίζουν πολλά γι' αυτές. Αναπτύσσονται στη φύση της Καταλονίας και της Γκουανταλαχάρα.

Σε ποια μέρη της Ισπανίας μεγαλώνουν οι μαύρες τρούφες;

Η βορειοανατολική περιοχή της Αραγονίας είναι η καρδιά της αγοράς μαύρης χειμερινής τρούφας της Ισπανίας. Περίπου το 60 τοις εκατό της μαύρης τρούφας της χώρας καλλιεργείται εδώ. Η παραγωγή κατανέμεται μεταξύ των επαρχιών Τερουέλ, Ουέσκα και Σαραγόσα, με την πλειονότητα των τρούφας να εκτρέφονται στην κακοτράχαλη επαρχία Teruel σε μεγάλο υψόμετρο.

Ωστόσο, η καλλιέργεια μαύρης τρούφας δεν είναι τόσο εύκολη όσο η καλλιέργεια άλλων μυκήτων.

«Από τα πρώτα δέντρα που φυτεύτηκαν μέχρι τις πρώτες τρούφες που καλλιεργήθηκαν, οι αγρότες πρέπει να περιμένουν έως και 10 χρόνια χωρίς κάποιο όφελος», λέει ο Agustin.

Ωστόσο, ο μεγάλος χρόνος αναμονής είναι μόνο η μισή μάχη, καθώς υπάρχουν αυστηρές οδηγίες για τη συντήρηση των χωραφιών με τρούφα. Ενώ τα χωράφια «προσομοιώνουν τις φυσικές συνθήκες του δάσους», το περιβάλλον μπορεί να ελεγχθεί, εξηγεί ο Agustin.

«Για παράδειγμα, χρησιμοποιώντας συστήματα άρδευσης και μικροψεκασμού, επιτυγχάνουμε μια ίση κατανομή του νερού που προσομοιώνει τη λεπτή βροχή όταν χρειάζεται».

Η θερμοκρασία και το κλίμα είναι επίσης πολύ σημαντική για την ανάπτυξη της τρούφας, γι' αυτό και το Teruel είναι η ιδανική τοποθεσία για αυτήν.

«Εδώ, 900 έως 1.200 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, έχουμε το ιδανικό κλίμα και προστατευόμαστε από τους ισχυρούς ανέμους, καθώς βρισκόμαστε ανάμεσα σε δύο βουνά. Αυτό κάνει τα ασβεστολιθικά εδάφη μας απλά τέλεια για την ασφαλή ανάπτυξη της τρούφας», λέει ο Augustin.

Στην άγρια φύση, μαύρες τρούφες μπορούν να βρεθούν στο καταλανικό δάσος της Girona, όπου τις αναζητούν ντόπιοι κυνηγοί και πωλητές τρούφας μεταξύ Νοεμβρίου και Μαρτίου. Αν και ειδικά κυνηγετικά κυνηγόσκυλα τρούφας αγοράζονται και πωλούνται σε υψηλές τιμές, ο Agustin εξηγεί ότι δεν είναι το μόνο θέμα της γενεαλογίας του σκύλου.

«Δεν είναι τόσο σχετικό όσο πιστεύουν ορισμένοι. Αυτό που έχει σημασία είναι ότι έχουν καλή όσφρηση και προδιάθεση για μάθηση. Για παράδειγμα, ένα μπουλντόγκ δεν θα ήταν καλός υποψήφιος για αυτή τη δουλειά, καθώς οι οσφρητικές του δεξιότητες μειώνονται. Αλλά ένας σκύλος του δρόμου με καλή μύτη και επιθυμία για μάθηση θα μπορούσε να είναι ο σύντροφός σας μέχρι το τέλος της ζωής του».

Φεστιβάλ Μαύρης Τρούφας της Αμπεχάρ

Το υπόλοιπο 40 τοις εκατό της τρούφας της Ισπανίας μπορεί να βρεθεί σε άλλες ανατολικές περιοχές, όπως η Καταλονία και η Καστίλλη-Λεόν. Η επαρχία Soria στη βόρεια κεντρική Ισπανία είναι ένα εξαιρετικό μέρος για να επισκεφθείτε για να δοκιμάσετε μερικές από τις τρούφες που έχει να προσφέρει η περιοχή.

Το ετήσιο φεστιβάλ Μαύρης Τρούφας λαμβάνει χώρα κάθε Φεβρουάριο στην πόλη Αμπεχάρ και είναι μια γιορτή για όλα τα ήδη της τρούφας. Αγορές, εργαστήρια και τοπικά εστιατόρια προσφέρουν ειδικά μενού τρούφας, κάτι που προτείνει ο Pedro Marco Montori, επικεφαλής ερευνητής στο Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας Αγροδιατροφής της Αραγονίας (CITA).

«Η τρούφα είναι ένα εργοστάσιο αρωμάτων όσο είναι ζωντανή ή αναπνέει, και αυτά τα μόρια που εκπέμπει μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε άλλα τρόφιμα», είπε.

«Οι μεγάλοι σεφ γνωρίζουν αυτό το μυστικό, προσφέροντας στους πελάτες πλήρη μενού τρούφας με λίγα μόνο γραμμάρια τρούφας».

«Μαύρος χρυσός» - Γιατί οι τρούφες της Ισπανίας είναι τόσο δημοφιλείς - Euronews

Σχετικές ειδήσεις

- Γιατί η Ισπανία αξίζει τον τίτλο της «Γης των 200 τυριών»;
- Ξίδι Sherry: Μια προσιτή πολυτέλεια για όλες τις κουζίνες!
- Here We Grow: «Γευστικό» ταξίδι στις Βαλεαρίδες Νήσους

ΠΕΡΙΣΣΌΤΕΡΑ ΣΧΕΤΙΚΆ ΜΕ

ΙΣΠΑΝΊΑ | GREEN JAPAN | ΚΑΤΑΛΟΝΊΑ

Διαφήμιση
#SpainFoodNation
Hot Topic
Περισσότερα σχετικά με :
Καταλονία
Διαφημιστικός outbrain
"Comme si tout allait bien..." : le message énigmatique de...
Oh!MyMag
C'est voté, l'État paye vos panneaux solaires avec batteri...
Aides Panneaux Solaires
"Vous pouvez m'appeler Marie !", la fille de Diam's se présent...
Oh!MyMag
"Je l'ai pas reconnu" : l'apparence physique de Laure...
Oh!MyMag
Deux Miss se sont mariées après avoir eu un coup de foudre lors...
People
Διαφήμιση
#SpainFoodNation