



ECONOMIA

'Ouro negro': a razão por que as trufas negras de Espanha são tão populares

De Nichola Daunton · Últimas notícias: 25/11/2022

Em parceria com **FWS** Foods and Wines from Spain e **alimentos de España**



As trufas negras são conhecidas por 'diamantes negros' ou 'ouro negro'. - Direitos de autor: ICEX/Juan Manuel Sarz



A Espanha é rica em trufas negras. A maior parte da produção concentra-se na zona da floresta de Girona, a nordeste do país, e no centro de Teruel. Estes tesouros aromáticos abundam no país e, para além disso, a Espanha é também o maior produtor mundial de *tuber melanosporum* (trufas negras de inverno).

Conhecidas por 'ouro negro' ou 'diamantes negros', as *tuber melanosporum* são cobiçadas por chefes de todo o mundo. Também crescem na França e na Itália, mas a Espanha é o principal produtor mundial do género.

A Espanha cultiva também a trufa negra de verão, *tuber aestivum*. Embora sejam uma espécie silvestre, as trufas também podem ser cultivadas. No entanto, o processo não é simples.

Por que é que o solo espanhol é tão bom para o cultivo destes fungos evasivos?

O que são trufas negras?

As trufas são fungos subterrâneos que crescem perto das raízes de certos tipos de árvores, como o carvalho, a azinheira e a aveleira. Apesar de não tocarem nas raízes das árvores, estão ligadas a elas através de uma enorme rede de micélio (uma teia de filamentos de fungos em forma de raiz), que se estende por quilómetros debaixo do solo. As árvores e as trufas têm uma relação simbiótica, compartilhando nutrientes e água.

As trufas são fruto desta rede de micélio e podem ser encontradas a cerca de 20 centímetros de profundidade no subsolo. É por isso que cães com bom olfato são usados para farejá-las e extraí-las da terra.



Um produtor de trufas com o seu cão de trabalho. - © ICEX/Juan Manuel Sarz

As trufas negras e brancas são valorizadas por seu valor culinário há milhares de anos. Embora existam muitas espécies, nem todas são comestíveis e algumas são mais valorizadas do que outras.

Por que é que as trufas negras são tão especiais?

"As trufas são apuradores de sabor inigualáveis, oferecendo ao mundo da gastronomia um número infinito de paladares que de outra forma nunca seriam conhecidos", afirma **Sofia Agustín**, da Manjares de la Tierra, uma empresa de Sarrión, na cidade de Teruel.

"As trufas têm um paladar tão distinto que é impossível compará-lo a qualquer outra coisa. Podem ter mais de 48 nuances de sabor diferentes, como sabor a manteiga, caramelo, madeira, solo húmido, feno e café moído", continua.

Em Sarrión, a época da trufa negra de inverno é de novembro a abril. Os chefes admiram o cheiro a terra único deste tipo de trufa, que é mais subtil do que o sabor das trufas brancas. A *tuber melanosporum* pode ser cozinhada em molhos, bem como comida crua.



Um ovo escalfado com trufa negra de JuanaLaLoca, em Madrid. - © ICEX/Fernando Madariaga

Já a época da trufa negra de verão, tal como o nome indica, é de maio a setembro. Com um aroma mais delicado do que a sua irmã invernal, é menos rara, tornando-a uma trufa ideal para principiantes. A espécie selvagem abunda nas regiões espanholas da Catalunha e Guadalupe.

Onde crescem as trufas negras na Espanha?

A produção de trufas negras de inverno centra-se na região nordeste de Aragão. Cerca de 60% das trufas negras do país são cultivadas aqui. A produção é dividida entre as províncias de Teruel, Huesca e Saragoça, sendo cultivadas, sobretudo, na região de Teruel, uma região acidentada e de elevada altitude.

No entanto, a cultura de trufas negras não é tão fácil quanto a de outros fungos.

"Desde as primeiras árvores inoculadas até às primeiras trufas, os agricultores têm de esperar até 10 anos sem nenhuma colheita ou qualquer benefício", diz Sofia Agustín.

O longo tempo de espera é apenas parte da dificuldade, pois existem também regras estritas para a manutenção dos campos de trufas. Apesar de os campos "simularem as condições naturais existentes na floresta", estas condições podem ser controladas, explica a profissional.

"Por exemplo, usando sistemas de irrigação por microaspersão, conseguimos obter uma distribuição equitativa de água que simula chuva fina."

A temperatura e o clima também são muito importantes para o crescimento das trufas, razão pela qual Teruel é o local ideal para o seu cultivo.

"Aqui, a uma altitude de entre 900 a 1.200 metros acima do nível do mar, temos o clima ideal e estamos protegidos de ventos fortes porque estamos no meio de duas montanhas. Isso torna a nossa terra de calcário perfeita para que a trufa cresça com segurança", diz Sofia Agustín.

No seu habitat natural, as trufas negras crescem na floresta catalã de Girona, onde são colhidas e vendidas por comerciantes locais entre os meses de novembro e março. Embora o preço de cães de caça treinados no farejo de trufas seja elevado, Agustín explica que não se trata apenas do pedigree do cão.

"Não é tão relevante quanto alguns acreditam. O que é relevante é que tenham um bom olfato e predisposição para aprender; por exemplo, um buldogue não seria um bom candidato para este trabalho, pois tem um olfato diminuído. Mas um cão de rua com um bom olfato e vontade de aprender pode fazer este trabalho até ao fim da sua vida."

Festival da Trufa Negra de Abejar

Os restantes 40% da produção situa-se em outras regiões do leste de Espanha, incluindo a Catalunha e Castela e Leão. O município de Sória, no centro-norte de Espanha, é um ótimo destino para provar algumas das trufas que a região tem para oferecer.

O **Festival da Trufa Negra** tem lugar todos os anos no mês de fevereiro na cidade de Abejar, e é uma oportunidade para celebrar e para saborear a trufa de Espanha. Durante o festival, existem vários mercados de rua, workshops e restaurantes locais que oferecem menus especiais de trufas, altamente recomendados por **Pedro Marco Montori**, investigador do Centro de Pesquisa e Tecnologia Agroalimentar de Aragão (CITA).

"A trufa produz usadas para aromas e paladares enquanto está viva e essas moléculas de liberta cientes desse segredo, oferecendo aos clientes menus completos com apenas alguns gramas de trufa."



'Ouro negro': a razão por que as trufas negras de Espanha são tão populares. - Reuters



HOT TOPIC
Saiba mais sobre
Catalunha



NOTÍCIAS RELACIONADAS

- **Porque é que Espanha merece o título de "terra dos 200 queijos"?**
- **A razão por que o mercado de fruta subtropical da Espanha está a "amadurecer"**
- **Seca ameaça agricultura e turismo em Málaga**

SAIBA MAIS

- ESPAÑA
- GREEN JAPAN
- CATALUNHA