



Home > Новости > Бизнес > Почему испанские черные трюфели так популярны

БИЗНЕС

Почему испанские черные трюфели так популярны

Nichola Daunton · Последние обновления: 25/11/2022

Совместно с FWS Foods and Wines from Spain и Alimentación España



Черные трюфели называют "черными бриллиантами" или "черным золотом" - Авторское право: ICEX/Juan Manuel Sarza

поделиться статьей



Испания богата черными трюфелями. Большая часть производства находится в северо-восточных лесах Жироны и в центральной части Теруэля. Но кроме того Испания является и крупнейшим в мире производителем **Tuber melanosporum** (черных зимних трюфелей).

Известные как **"черное золото" или "черные бриллианты"**, Tuber melanosporum пользуются спросом у шеф-поваров всего мира. Они также растут во **Франции и Италии**, но больше всего они любят Испанию.

Здесь также выращивают **черный летний трюфель, Tuber aestivum**. Хотя трюфели традиционно выращивают и собирают в дикой природе, их можно выращивать и на фермах, однако этот процесс не так прост.

Почему же испанская почва так хорошо подходит для выращивания этих неуловимых грибов?

Что такое черные трюфели?

Трюфели - это подземные грибы, которые растут возле корней некоторых видов деревьев, таких как дуб, дуб остролистный и орешник. Хотя сами трюфели не касаются корневой системы, они связаны с ними огромной сетью мицелия (корнеподобной паутины из нитей гриба), которая тянется на километры под почвой. Деревья и трюфели находятся в симбиотических отношениях, обмениваясь питательными веществами и водой.

Трюфели - это плоды этой сети мицелия, их можно найти на глубине около 20 сантиметров под землей. Именно поэтому для их поиска и извлечения из земли используются собаки с хорошим обонянием.



Сборщик трюфелей со своей обученной собакой - © ICEX/Juan Manuel Sarza

Черные и белые трюфели ценятся в кулинарии на протяжении тысячелетий. Хотя существует множество видов трюфелей, не все из них съедобны, и некоторые ценятся больше других.

В чем особенность черных трюфелей?

"Трюфель - это усилители вкуса, как ничто другое. Они привнесли в мир кулинарии бесконечное множество новых вкусов, которые иначе никогда бы не появились, - говорит София Агустин из компании Manjares de la Tierra, расположенной в Саррионе, Теруэль. - Трюфели обладают настолько особым вкусом, что его невозможно сравнить ни с чем другим. Они могут иметь более 48 различных оттенков, таких как масло, карамель, дерево, влажная земля, сено и молотый кофе".

Сезон черного зимнего трюфеля в Саррионе длится с ноября по апрель. Повара восхищаются уникальным земляным ароматом черного зимнего трюфеля, который более тонок, чем аромат белых трюфелей. **Tuber melanosporum** можно готовить в соусах, а также есть сырым.



Яйцо-пашот с черным трюфелем в ресторане Juana Palalosa в Мадриде - © ICEX/Fernando MacLalaga

Черные летние трюфели, как следует из названия, можно найти с мая по сентябрь. Обладают более тонким ароматом, чем их зимние собратья, они не так редки, что делает их идеальным трюфелем для новичков. В дикой природе их можно встретить в испанских регионах Каталония и Гвадалахара.

Где растут черные трюфели в Испании?

Северо-восточный регион Арагон является сердцем испанского рынка зимних черных трюфелей. Здесь выращивается около **60 процентов** всех черных трюфелей страны. Производство разделено между провинциями **Теруэль, Уэска и Сарагоса**, причем большая часть трюфелей выращивается в труднопроходимой высокогорной провинции Теруэль.

Выращивание черных трюфелей не так просто, как выращивание других грибов.

"С момента посадки первых привитых деревьев до первого выращенного трюфеля фермерам приходится ждать до 10 лет без урожая и прибыли", - говорит Агустин.

Однако долгое ожидание - это только половина успеха, поскольку существуют строгие инструкции по уходу за трюфельными полями. Хотя поля "имитируют естественный лес", окружающую среду нужно контролировать, объясняет Агустин: *"Например, используя системы микроорошения, мы добиваемся равномерного распределения воды, что имитирует мелкий дождь, когда это необходимо".*

Температура и климат также очень важны для трюфелей, поэтому Теруэль - идеальное место для них.

"Здесь, на высоте от 900 до 1 200 метров над уровнем моря, идеальный климат, и мы защищены от сильных ветров тем, что расположены среди двух гор. Это делает наши известняковые земли просто идеальными для безопасного роста трюфеля", - говорит Огюстен.

В дикой природе черные трюфели можно найти в каталонских лесах Жироны, где на них охотятся местные любители и продавцы трюфелей с ноября по март. Хотя специальные **"трюфельные гончие"** покупаются и продаются по высоким ценам, Агустин объясняет, что дело не только в родословной собаки: *"Это не так важно, как считают некоторые. Важно, чтобы у них было хорошее обоняние и предрасположенность к обучению; например, бульдог не будет хорошим кандидатом для этой работы, так как у него снижены обонятельные навыки. Но уличная собака с хорошим нюхом и желанием учиться может оставаться вашим компаньоном до конца своих дней".*

Фестиваль черного трюфеля в Абехаре

Остальные **40 процентов трюфелей Испании** можно найти в других восточных регионах, таких как **Каталония и Кастилия-Леон. Провинция Сория** в северо-центральной части Испании - отличное место, которое стоит посетить, чтобы попробовать трюфеля, которые может предложить этот регион.

Ежегодный фестиваль черного трюфеля проходит в феврале в городе **Абехар** и является праздником всего трюфельного: рынки, мастер-классы и местные рестораны, предлагающие специальные трюфельные меню, которые рекомендует Педро Марко Монтори, главный исследователь Центра исследований и агропищевых технологий Арагона (СИТА).

"Трюфель - это фабрика ароматов, пока он жив или дышит, и те молекулы, которые он выделяет, могут быть использованы для трюфельования других продуктов, - говорит он. - Великие шеф-повара знают этот секрет, предлагая посетителям полноценные трюфельные меню, в которых всего несколько граммов трюфеля".



Почему испанские черные трюфели так популярны - Eurionews

ТАКЖЕ ПО ТЕМЕ

- [Сербия и Косово достигли договоренности](#)
- [Запрет на ЛГБТ-"пропаганду": "чужие ценности"](#)

БОЛЬШЕ ПО ТЕМЕ

- [ИСПАНИЯ](#)
- [GREEN JAPAN](#)
- [КАТАЛОНИЯ](#)



HOT TOPIC
Узнайте больше:
[Каталония](#)

