

La trufa, oscuro objeto de deseo

por FERNANDO SAPIÑA

Para los lectores de las novelas de la serie Carvalho, las trufas, y también los *flaons*, vienen de la comarca de Els Ports, en el País Valenciano. El detective vivió algunos momentos inolvidables en compañía del gestor Enric Fuster, de Villores, y del profesor morellano Sergio Beser. Así, en *Los mares del sur*, los tres, Carvalho, Fuster y Beser, cenan una paella cocinada por el segundo, regada con abundante vino de Aragón y rematada con unos *flaons* y una mistela de Alcalà de Xivert; una escena en la que la «Oda a la paella» de Pemán también tiene un papel estelar. Esos *flaons* formaban parte de los envíos periódicos de la hermana del gestor, que lo surtía también de trufas conservadas en coñac.

Las trufas son los frutos de especies de hongos del género *Tuber*. A diferencia de las plantas, los hongos no pueden realizar la fotosíntesis, dado que carecen de clorofila. Algunos viven en los restos en descomposición de plantas muertas, otros son parásitos de plantas vivas, y las trufas, al igual que las setas, establecen una simbiosis con árboles y arbustos. Estos hongos simbióticos absorben minerales y agua del suelo, que comparten con las plantas a través de sus raíces,

«Las trufas, al igual que las setas, establecen una simbiosis con árboles y arbustos»

mientras que las plantas comparten con los hongos azúcares y otros nutrientes.

Una diferencia fundamental entre las setas y las trufas es que, mientras que las primeras desarrollan sus frutos por encima del suelo, las trufas los forman bajo tierra. La comparación de sus genomas indica que las segundas provienen de las primeras. Las setas descargan sus esporas al aire, y éstas se dispersan por la acción del viento. Pero sus frutos están indefensos frente al calor, los vientos secos, las heladas y los animales. En los lugares en donde estos peligros eran comunes apareció una adaptación evolutiva: desarrollar los frutos a cubierto, bajo tierra.

«De las muchas especies de trufas que existen solo unas pocas nos resultan atractivas a los humanos. Destacan la trufa blanca y la negra»

Sin embargo, esta adaptación, favorecida también por la simplificación del fruto, planteó un reto: ¿cómo dispersar, entonces, las esporas? Las trufas recurrieron a insectos y mamíferos: al madurar, los frutos producen distintos compuestos volátiles que atraen a estos animales. Entre los insectos se encuentran distintas especies de moscas; aunque son una plaga, dado que sus larvas se alimentan de los frutos, su vuelo característico es una señal empleada por los truferos para localizarlas. Por otro lado, también atraen a mamíferos, desde jabalís a ardillas y, por eso, los cazadores han utilizado tradicionalmente cerdos y, más recientemente, perros para localizarlas.



Tostada de solomillo de cerdo al queso brie trufado

Una característica de las trufas es su carácter perecedero: aguantan más o menos una semana. Un método tradicional de conservación, como ya hemos comentado, es sumergirlas en coñac. Se pueden disfrutar como ingredientes de embutidos y patés, en conserva en su jugo –esterilizándolas calentando– o en aceites de trufa. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el compuesto bis(metiltilio)metano reproduce el aroma de la trufa blanca, mientras que una mezcla de dimetilsulfuro y 2-metilbutanal, en las proporciones adecuadas, reproduce el sabor de la trufa negra. En el mercado se pueden encontrar aceites aromatizados efectivamente con trufas y aceites a los que se les han añadido estos compuestos para imitar el aroma de las trufas: evidentemente, estos últimos no tienen la complejidad aromática de los primeros.

En el libro de Nikki Segnit *La enciclopedia de los sabores*, la lista de ingredientes que combinan con la trufa no es precisamente corta: entre otros, aparecen espárragos, bacon, ternera, col, huevo, setas, hígado... En el apartado de los quesos blandos, Segnit comenta cómo trufar un queso brie y, entre las carnes, además de la ternera, también aparece el cerdo. Así que la receta propuesta es una variante de una tapa que ya habíamos probado y celebrado en casa, cambiando el foie por un queso brie trufado.

Ingredientes: mantequilla, solomillo de cerdo, ranadas de pan, queso brie, trufa, sal, pimienta.

Elaboración: Abrir en dos un buen queso brie. Cubrir la parte inferior con finas láminas de trufa, colocar encima la parte superior, envolver con un film plástico y dejar 24 horas en la nevera. Dejar calentar a temperatura ambiente el queso brie, y cortarlo en porciones de tamaño adecuado. Mientras se hacen las tostadas, calentar la mantequilla en una sartén, echar los medallones de solomillo y freírlos durante tres minutos cada lado. Salpimentar, retirar de la sartén. Colocar los medallones de solomillo sobre las tostadas y cubrir con una porción de queso brie trufado.



De las muchas especies de trufas que existen solo unas pocas nos resultan atractivas a los humanos. Y, entre ellas, podemos destacar dos: *Tuber magnatum* y *Tuber melanosporum*. La trufa blanca (*Tuber magnatum*) crece en el Piamonte y en pequeñas zonas de Francia, Hungría, Serbia, Eslovenia y Suiza. La trufa negra (*Tuber melanosporum*) se encuentra en distintas regiones de Europa: en Francia, Italia y, sobre todo, en España; de hecho, en el País Valenciano tenemos una zona de producción destacada en la comarca de Els Ports, con epicentro en Morella, y también tenemos cerca la comarca de Gúdar-Javalambre, con epicentro en Sarrión. No es de extrañar, por tanto, que utilicemos la palabra *trufa* para referirnos a la trufa negra.

Hace poco Pere Castells (del proyecto Bullipedia) se preguntaba en la revista *Investigación y Ciencia* por el elevado precio del caviar, y concluía que se debía a su escasez, más allá de sus atributos gastronómicos. Otro tanto se puede decir de las trufas. Alain Ducasse señala, con razón, que las virtudes olfativas de la trufa negra son mucho más relevantes que las gustativas, y describe su perfume como «equivoco, a

la vez animal y vegetal, caliente y embriagador, casi suave y, al mismo tiempo, potente, penetrante, único». Un aroma que depende de la genética de la trufa y de la planta huésped, de la flora microbiana que habita en el fruto, y también de su estado de maduración y de las condiciones de almacenamiento. Mi compañero Aurelio Beltrán, en una pausa en el trabajo, me comenta que, en su opinión, debe usarse con precaución, porque un exceso satura; pero a continuación añade que, para su hermano José Pío, nunca hay suficiente trufa en un plato: ya sabéis, sobre gustos... 🍄

BIBLIOGRAFÍA

- DAVIDSON, A., 1999. *Oxford Companion to Food*. Oxford University Press. Oxford.
- MCGEE, H., 2007. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la cocina*. Debate. Barcelona.
- SEGNIT, N., 2011. *La enciclopedia de los sabores*. Debate. Barcelona.
- SPLIVALLO, R. et al., 2011. «Truffle Volatiles: from Chemical Ecology to Aroma Biosynthesis». *New Phytologist*, 189: 688-699.
- TRAPPE, J. M. y A. W. CLARIDGE, 2010. «The Hidden Life of Truffles». *Scientific American*, 302: 78-84.

Fernando Sapiña. Instituto de Ciencia de los Materiales, Parque Científico, Universitat de València.

