

TRUFA NEGRA

UN MANJAR AL ALCANCE DE CUALQUIER MESA



Hablar de trufa en cocina parece propio de restaurantes de alto nivel, platos caros, y preparaciones complicadas, más bien fuera del alcance de cualquier cocinero-a, y por supuesto fuera de lugar en un menú semanal de cualquier hogar.

Pero si bien es cierto que ha sido así durante muchos años, las cosas cambian; las tendencias, el mercado, la forma de cocinar, los menús... y el mundo de la trufa está cambiando. Los propios productores quieren dar claridad al mercado de la trufa. Un producto que se ha movido tradicionalmente en mercados oscuros e inasequibles para el consumidor de a pie.

El reto es aún grande: por un lado acercar el producto al consumidor y por otro, quitarle ese miedo a que la trufa es cara y complicada.

Para ello, los productores de trufa de Guadalajara se han unido en una Federación (www.truficultoresclm.com) para profesionalizar el cultivo, promocionar la trufa castellano manchega y dar transparencia al sector.

GUADALAJARA TIERRA DE TRUFA

Guadalajara es buena tierra para el cultivo de esta joya de la gastronomía -por altitud y por condiciones del terreno, en concreto en las comarcas de Molina de Aragón, Cifuentes y Sigüenza.

La variedad que se cultiva en nuestra provincia es la trufa negra "Tuber melanosporum". Es un hongo micorrizico, que crece bajo la tierra y que vive en simbiosis con una planta huésped de la que recibe los nutrientes: robles o encinas, normalmente.



En el mes de Noviembre empiezan a madurar las primeras trufas y comienza su recolección; la temporada termina en torno al mes de marzo. El aspecto "quemado" del terreno nos da una idea de donde se encuentran y los buenos perros truferos huelen los ejemplares ya maduros; es el momento de extraerlas cuidadosamente y llevarlas a una envasadora, donde se limpian en profundidad, se saanean meticulosamente y seleccionan por tamaños.

En la actualidad, en Guadalajara hay dos envasadoras de Trufa; *TrufaZero*, ubicada en Cifuentes, fue la primera envasadora con registro sanitario y dispone además de tienda física en esta localidad y venta por internet, así como venta de otros productos trufados (AOVE trufado, Vinagre con trufa, queso trufado, *gelée* de tomate trufado, crema de queso de oveja con trufa, etc.); En la comarca de Molina de Aragón, en concreto en Rueda de la Sierra, se encuentra *Trufarte*, y recientemente ha surgido otro proyecto en la zona de Sigüenza con el nombre de "*Trufae, amor a la trufa negra*", que comercializa producto en su tienda *on line*.

LA TRUFA ES FÁCIL Y CUNDE MUCHO

La trufa negra es un manjar para el paladar y una delicia para los sentidos, no en vano se la conoce como el 'diamante negro' de la cocina. Su aroma es profundo, intenso y característico y se puede consumir cruda o cocinada.

No olvidemos que es un producto de temporada por lo que tenemos unos 10 días para consumirla en fresco, conservándola en la nevera; pasado este tiempo, en papel de film podemos tenerla en el congelador todo un año. Además, basta con un ejemplar de unos 25-50g para dar mucho sabor a varios platos.

Todas las trufas deben pasar un control de calidad por parte de su productor. La señal que te indicará dicho control, es un cortecito superficial a través del que verás su interior, la gleba. El dibujo de la veta debe verse claro y definido.

Es muy importante conocer la procedencia de la trufa. Cada trufa tiene una categoría, y por lo tanto, un precio correspondiente.

ALGUNOS CONSEJOS

¿Sabías que con una sola trufa puedes trufar huevos, arroz o unas migas, y luego laminarla sobre un plato de pasta o hacer una salsa...?

Si le añades un poco de vinagre con trufa cuando estés acabando de hacer la mayonesa el resultado es sorprendente.

La salsa bechamel con un poco de queso con trufa está mucho más jugosa.

Si tienes trufa congelada puedes rallar un poquito sobre un plato, sin descongelarla, y volver a poner en el congelador lo que te sobre.

Saborea Guadalajara. Consume Productos de la Tierra

Es un consejo de la Asociación Provincial de Agricultores y Ganaderos -APAG-

Venta online en www.alimentosdeguadalajara.es o en supermercados APAG: C/ Francisco Arillo 150-152. Guadalajara y C/ Rondalla Santa Cecilia, 1. Molina de Aragón.

URBANI

GUADALAJARA

Style

EJEMPLAR GRATUITO, ¡LÉVATELA!

MODA
EL JERSEY, EL JEFE DEL INVIERNO

DECO
¿PINTAR O EMPAPELAR?

GASTRONOMÍA
GUADALAJARA TIERRA DE TRUFAS

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Es hora de afrontar el reto

www.urbanstyle.es



BELLEZA

LOS CORTES DE PELO QUE ARRASARÁN EN 2020



VIAJES

LOS 10 PUEBLOS QUE CONQUISTAN EN INSTAGRAM