



MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS

Decálogo de la trufa negra europea

Con motivo de la celebración de Trufforum, la feria de la trufa negra europea, se ha creado un Decálogo de la trufa negra (*Tuber melanosporum*). Este decálogo ofrece algunas curiosidades sobre el preciado hongo, también conocido como el diamante negro de la cocina, pero hay mucho más que saber de él, y los eventos gastronómicos que se desarrollan en estas fechas pueden resultar interesantes para ello.



VelSid
08 FEB 17



Hace unos días os informamos sobre la celebración de la [feria Trufforum](#), la cita internacional dedicada a la **trufa negra** europea que tiene ente sus objetivos promocionar su consumo responsable tanto en los restaurantes como en los hogares, así como educar a los consumidores sobre varios aspectos del conocido como diamante negro de la cocina, tales como los distintos orígenes de las trufas europea, las distintas especies, como distinguirlas de las trufas asiáticas (menos valoradas), cómo evitar fraudes, cómo utilizarlas en la cocina para disfrutar de todas sus cualidades, etc.

También hacen especial hincapié en la importancia de los controles de calidad, e informan de que las trufas que se pongan a la venta en **Trufforum 2017** se controlarán y clasificarán siguiendo normas FFV-53 de la *United Nations Economic Commission for Europe* (UNECE), por lo que estarán intactas, firmes, limpias (sin tierra u otra materia orgánica), libres de daños causados por congelación, podredumbre o plagas, y libres de aromas extraños. Dicho control de calidad se realizará dos horas antes de abrir la feria o mercado por personal especializado.

Esto también contempla la clasificación de las trufas según sus características, estarán clasificadas en distintas categorías: **Categoría Extra** cuando tenga una forma regular, globosa, una textura firme y exenta de cualquier daño superficial, con un peso superior a 20 gramos. **Categoría Primera** cuando los daños no afecten a la apariencia y calidad de la trufa, pudiendo tener ligeros defectos de forma, color o abrasión superficial y un tamaño superior a 10 gramos. Y la **Categoría Segunda** será la de las trufas con un tamaño superior a 5 gramos, pudiendo ser entera o trozos, y se permitirán defectos más severos.

Toda esta información está bien para quien vaya a visitar la feria Trufforum este fin de semana, pero para todos en general puede interesar conocer el **Decálogo de la trufa negra europea** (*Tuber melanosporum*) que han creado desde Trufforum, pues siempre se puede aprender algo (aunque este decálogo es, más que nada, para quienes no conocen prácticamente nada este hongo), así que es lo que queremos compartir con vosotros y os lo transcribimos a continuación.

1 *Tuber melanosporum* es el nombre científico de la trufa negra europea. ¿Sabías que conocer el nombre científico es muy importante para diferenciarla de otras especies de trufas de apariencia muy similar y de valor inferior?

2 Las trufas asiáticas tienen un precio hasta 20 veces inferior al de la trufa negra europea. ¿Sabías que algunas trufas asiáticas presentan un gran parecido con la trufa negra y que diferenciarlas requiere la labor de expertos?

3 La trufa negra es un potente y delicado aromatizador de alimentos al alcance de todos. ¿Sabías que con una trufa negra pequeña puedes aromatizar huevos para más de 100 personas?

4 La trufa negra se produce principalmente en Francia, España e Italia. ¿Sabías que estos países producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 trufficultores?

5 La trufa negra se produce de forma sostenible y responsable en Europa. ¿Sabías que el 90% de los trufficultores son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural?

6 La trufa negra se recolecta con ayuda de perros adiestrados. ¿Sabías que los perros trufferos permiten a los trufficultores extraer las trufas en su justo punto de maduración?



punto de maduración?

7 La trufa negra de invierno es un producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo en Europa. ¿Sabías que la trufa fresca madura es la mejor forma de disfrutar de todos sus auténticos aromas?

8 La trufa negra fresca madura contiene más de 100 compuestos aromáticos cuya combinación y proporciones es una experiencia gastronómica inimitable. ¿Sabías que existen productos sintéticos utilizados en la industria agroalimentaria que tratan de imitar el aroma de trufa pero que son otro producto diferente a la auténtica trufa negra?

9 La trufa negra se produce en paisajes de una gran belleza y contemplar la caza de la trufa es una experiencia única. ¿Sabías que hay productos turísticos específicos para conocer la cultura de la trufa en los territorios rurales productores?

10 La trufa negra tiene un gran valor gastronómico que marida muy bien y potencia muchos alimentos. ¿Sabes que hay restaurantes especializados que ofrecen menús en temporada centrados en la trufa negra?

Lo cierto es que este decálogo deja las puertas abiertas para realizar otro que sea más didáctico para todo aquel que realmente quiera descubrir las delicias de la trufa negra europea, así que habrá que ponerse a ello. Mientras tanto, podéis dar un repaso a las distintas recetas y artículos que hemos compartido en el blog.