



Días de vino y trufas en Alba

A la trufa blanca se llega a través del olfato, pues este preciado hongo con forma de tubérculo es más un aroma que un sabor, aunque la sensación que deja entre el paladar y la lengua sea de una intensidad memorable.



Texto y fotos: **Maribel Herruzo**
www.maribelherruzo.com

Griegos y romanos escribieron ya sobre las sensaciones que esta arrugada y subterránea seta transmitía a quienes la degustaban. Bajo un nombre científico tan poco romántico como *Tuber magnatum* pico, la trufa blanca de Alba se encuentra, principalmente, en las regiones piemontesas de Langhe, Roero y Monferrato (Italia). Su inconfundible sabor y perfume los adquiere de las encinas, tilos, álamos, sauces, castaños y avellanos al abrigo de los cuales se desarrolla, en un suelo blando y húmedo, rico en calcio y con una buena circulación de aire. Tres meses de permanencia bajo tierra, entre septiembre y diciembre, y una buena dosis de lluvia es lo que necesita para madurar.

La Feria anual de Alba

La feria de exposición agraria e industrial de principios del XX se ha convertido en atractivo turístico y el mejor escaparate de los productos agrarios y artesanos de Alba (Langhe), con la trufa blanca como estrella indiscutible. Fue Giacomo Morra, hotelero y restaurador de los años 30, a quien se le ocurrió la idea de regalar cada temporada las mayores piezas encontradas a personajes famosos como Rita Hayworth, Winston Churchill, Marilyn Monroe, Sofía Loren o el Papa Pablo VI, entre otros. Estos inesperados embajadores hicieron ganar a la trufa el renombre internacional del que hasta entonces carecía. Desde hace 80 años, el centro histórico de Alba se engalana

cual burgo medieval todos los fines de semana de octubre, y el primero de noviembre mientras en el Cortile della Magdalena se exponen los productos de la región: las trufas, el excelente vino Barolo, quesos, embutidos, aceites con aroma de trufa y las avellanas con las que se confecta una celeberrima crema de chocolate. Algunos afortunados participan en otro evento que ha incrementado aún más, si cabe, el precio y la fama de esta trufa: la subasta en el castillo de Grinzane Cavour (este año el 14 de noviembre), a pocos kilómetros de Alba, retransmitida vía satélite a los Estados Unidos para que desde allí restauradores y sibaritas del gusto con dinero suficiente puedan pujar por las mayores piezas y donde

un año un pujante anónimo llegó a pagar 30.000 € por un ejemplar de medio kilo.

De la tierra a la mesa

En los libros y guías de la zona insisten en que una de las mejores maneras de probar la trufa blanca es rayando unas pocas láminas sobre unos... ¡huevos fritos! Lo esencial para saborear sin interferencias el delicado sabor de la trufa blanca es un plato que no incorpore otros gustos, algo sencillo y delicado, como un plato de pasta con queso suave o un risotto con parmesano. La trufa debe limpiarse de cualquier resto de tierra que permanezca sobre su piel con un pequeño cepillo de cerdas no demasiado duras y un paño seco. Luego se raya o se corta en

A LA CAZA DEL TUBÉRCULO

Renato es un trifulao o buscador de trufas que lleva 66 años recorriendo los bosques, los últimos en compañía de Dianna, que ya de cachorro demostró un olfato privilegiado para este trabajo. Los trifulaos forman un binomio inseparable con sus perros, entrenados especialmente para encontrar trufas, excavando solo lo justo y necesario para indicar donde está el hongo y que las manos expertas del buscador rematen la operación. El elevado precio hace que la ubicación de nuevas piezas esté rodeado de misterio, y la información se pase solo de padres a hijos. La probable niebla y la oscuridad de la noche permiten al trifulao ocultar sus movimientos ante los posibles competidores. El mayor hallazgo de Renato pesó algo más de medio kilo, aunque su padre lo superó con una trufa de

1.380 gr. Renato sigue buscando esa pieza escondida que hará que su nombre se inscriba junto al de quien encontró, en 1954, la mayor trufa blanca hallada hasta el momento, de 2,5 kilos, que no llegó a ofrecerse en el mercado, sino que se regaló al entonces presidente de Estado Unidos, Harry Truman.

Más Información en www.fieradeltartufo.org

