

# LAS TRUFAS DE ALBA, EL MANJAR MÁS CARO DEL MUNDO

LOS “TARTUFI” ESTÁN EN LA CIMA DE LA  
GASTRONOMÍA GOURMET



En el mundo de los platos gourmet hay un tesoro que -figurada y literalmente- vale su peso en oro. Las trufas, especialmente la muy apreciada variedad blanca, están en el pináculo de la cocina sofisticada. En general son demasiado caras para la mayor parte de los consumidores, salvo para los afortunados que habitan al pie de los Alpes, donde los “tartufi” son un ingrediente clave en la gastronomía local. En Piamonte y Umbría –corazón de la región tartufera- la época de recolección es un tiempo de celebraciones, tanto para los cazadores de trufas (“trifolao”) como para los pueblos que organizan festivales populares en torno a ellas.

*La Alimentación Latinoamericana* visitó la región del Piamonte, allí pudo comprobar cómo la mano del hombre puede agregar valor a los productos que entrega generosamente la tierra. No sólo las trufas, sino también avellanas, vides y leche se transforman en alimentos de altísimo valor agregado, que a su vez atraen al turista y generan ingresos para la región, cuna de algunos de los productos más emblemáticos de la gastronomía italiana.

Cuatro mil euros el kilo –a veces más- parece mucho dinero para un producto del campo, es cierto. Pero las trufas son raras y cada vez más escasas. Las blancas están disponibles sólo un par de meses al año y provienen casi exclusivamente de una sola región de Italia: Alba y Langhe. Año a año la pasión por ellas crece pero no su producción –a causa de la degradación ambiental y la deforestación de su entorno natural– de modo que la escasez es cada vez mayor. En el otoño comienza la estación de las trufas blancas, época del año en que estos raros hongos subterráneos aparecen en los platos más caros, como un símbolo de lujo para los paladares exquisitos. Algunas regiones, como las colinas que rodean la localidades italianas de Alba y Langhe, son particularmente favorables para el crecimiento de las trufas, entre las más

Trufa blanca de Alba



Trufa de verano



Trufa negra de invierno



populares están la muy preciada trufa blanca (*Tuber magnatum* Pico), la trufa de verano (*Tuber aestivum* Vitt.) y las trufas negras de invierno (*Tuber melanosporum* Vitt.).

Desde el punto de vista gastronómico, la trufa blanca no tiene igual. Cuando está madura, tiene un aroma único, donde se llegan a percibir diferentes notas: ajo, heno, tierra mojada, miel, champiñones y especias. Sus virtudes afloran más fácilmente al entrar en contacto con texturas cremosas, en platos tibios o calientes. Por ello, laminándola con un cortador especial, se sirve suavemente por encima del plato, justo antes de servirlo o en el instante mismo en el que se pone en la mesa, para que el perfume de esta joya culinaria invada el manjar. Es importante señalar que acompaña a platos donde no prevalecen fuertes aromas, ya que la protagonista es la *Tuber magnatum*.



## Desarrollos compactos e insonorizados para empresas alimenticias.

Llevamos a cabo proyectos adaptados a las necesidades de cada cliente, brindando soluciones eficientes y sustentables en el tiempo. Porque sabemos que cada cliente, como cada producto, es único.

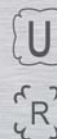


Unidad tipo satélite de enfriamiento de glicol para línea de envasado de bebidas carbonatadas.

Capacidad frigorífica 1,500,000 kcal/h  
Usuario: Coca Cola FEMSA



Certific  
MSC  
ISO 9001



Certificate of authorization  
N° 36.368

Certificate of authorization  
N° R-7019



VMC Refrigeración S.A.  
Soluciones en refrigeración industrial.

T: +54 03492 432277/87  
ventas@vmc.com.ar / [www.vmc.com.ar](http://www.vmc.com.ar)  
Rafaela / Santa Fe / Argentina

**DIFÍCILES DE CULTIVAR**

La trufa es un tipo especial de hongo tuberoso, denominado hipogeo debido a que nace y vive toda su vida bajo la tierra. Pero las trufas no crecen en todas partes, sólo lo hacen en las raíces de algunas especies de árboles con los que viven en simbiosis, como roble, álamo, avellano, sauce y tilo. Para que esto suceda es necesario que haya una composición adecuada de la tierra y una humedad ideal resultante de periodos alternados de lluvia y sol.

El tiempo de maduración puede variar de cinco a ocho semanas, o incluso más, de acuerdo con la especie de trufa, el tipo de suelo y el clima. Las trufas son variables en forma y tamaño, aspecto exterior y sabor. Algunas llegan a ser como avellanas, otras como manzanas, pero algunos ejemplares excepcionales pueden superar el kilogramo. En comparación con las setas, las trufas tienen un perfume más persistente debido a que las esporas –que son la fuente del aroma– se propagan bajo tierra y no se pierden en el aire como ocurre con las setas que crecen por encima del suelo.



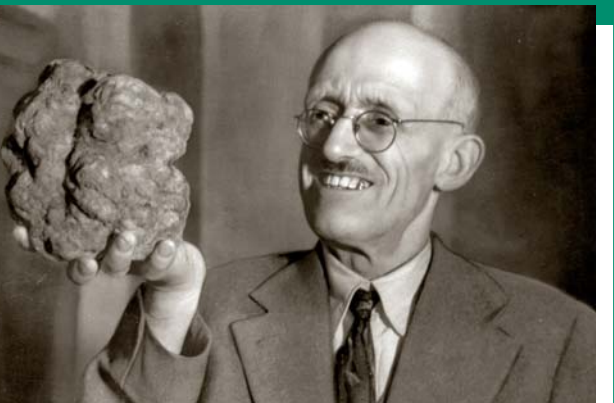
**LOS CAZADORES DE TRUFAS**

Las trufas, sean blancas o negras, son una especie de “barómetro ecológico”, en el sentido de que no pueden desarrollarse en los entornos contaminados o utilizados para el cultivo intensivo. Sólo se pueden cultivar la trufa negra y la trufa de verano mediante la plantación en terrenos adecuados de árboles jóvenes con raíces micorrizadas, pero se requieren al menos siete años para ver los primeros frutos de ese trabajo. En su estado natural, la trufa nace en los márgenes de los bosques, en claros más o menos amplios o en los bordes de los caminos rurales, no lejos de los árboles con los que vive en simbiosis, a una profundidad de 10 a 20 cm. El terreno que prefieren es fresco y húmedo, de naturaleza sedimentaria y a unos 700 metros sobre el nivel del mar. El área puede ser plana o en declive y debe estar bañada por las lluvias de primavera y verano, cerca de



**EL “REY DEL TARTUFO”**

El tartufo flanco de Alba adquirió fama internacional gracias al emprendedor Giacomo Morra, fundador de la empresa Tartufi Morra y creador de la Feria del Tartufo de Alba. A Giacomo (1889-1963), conocido como el “Rey del Tartufo”, se debe la idea de regalar, cada año, una gran “trifolia” a algún político, personalidad destacada o artista de trascendencia internacional. Las geniales iniciativas promocionales de Morra y la genuinidad del producto hicieron famosa a la trufa blanca y volvieron legendaria a su empresa. En todo el mundo, el nombre de Alba está firmemente atado a la trufa blanca. La trufa blanca piemontesa, por Ley regional, puede ser llamada “Trufa Blanca de Alba”. Y, de acuerdo a la Ley Nacional, una de las denominaciones para el *Tuber magnatum*



Pico es “Trufa Blanca de Alba”, pero sobre todo se ha vuelto una marca internacional. Y en el origen de toda esta industria está la capacidad de innovación y el empuje de Giacomo Morra.

los cursos de agua en los fondos de los valles, pero sin encharcamiento.

En la región de Piamonte están los llamados “trifolao”, son alrededor de 10.000 “cazadores de trufas” que poseen una licencia especial. Debido a que las trufas tienden a crecer en el mismo lugar cada año, estos cazadores generalmente trabajan a la noche o al amanecer, para mantener en secreto la ubicación. El silencio y la oscuridad de la noche –cuando los aromas son más fuertes– es el momento de las caminatas de los ‘trifolao’ y sus perros por las colinas y los bosques para descubrir las trufas que llevarán al mercado. Mucho tiempo y paciencia andando en la humedad y frío otoñal es el precio que debe pagarse por el preciado tesoro.

En tiempos pasados, los trifolao utilizaban tanto perros como cerdos para que los ayuden a localizar las trufas, pero los últimos fueron abandonados hacia la década del ‘50. No todos los perros se convierten en buenos buscadores de trufas: es necesario que



tengan el sentido del olfato muy desarrollado, como los perros de caza, y cada animal debe ser entrenado pacientemente por un adiestrador experimentado. Un adiestramiento exitoso para la búsqueda de trufas sólo puede suceder cuando ambos –amo y perro– mantienen una relación de amistad y obediencia. La caza y la búsqueda de trufas es una actividad divertida para el perro, y para el trifolao es una gran satisfacción que va acompañada por ganancias económicas.

### GASTRONOMÍA Y TURISMO: LA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D’ALBA

El pueblo de Alba es conocido por ser el lugar donde se organiza la más antigua Feria de la Trufa Blanca y que se celebra entre octubre y noviembre de cada año. Desde su creación por Giacomo Morra, el evento se presenta como una cita internacional que a lo largo de los años ha contado con la participación de grandes personajes. La feria incluye numerosas iniciativas para habitantes y turistas y culmina con la subasta mundial de la Trufa Blanca de Alba, realizada en el Salón delle Maschere en el Castillo de Grinzane. Muchas ciudades de todo el mundo participan a la subasta en directo gracias a una conexión vía satélite. Se trata de una subasta dirigida a incrementar el prestigio de la Trufa Blanca de Alba en Italia y en el extranjero. En el año 2010, las dos trufas más valiosas fueron adquiridas una en Hong Kong por 105.000 euros y la otra en Grinzane por 100.000 euros. La ciudad de Hong Kong había adquirido ya en el año 2009 la trufa más valiosa, un ejemplar de 750 gramos que fue adquirido por 100.000 Euros. El día antes de la subasta (el 13 de noviembre) en todo el pueblo se organizan citas y



eventos, como el Mercado Mundial de la Trufa donde el visitante puede encontrar trufas certificadas. El gran mercado forma parte del evento gastronómico AlbaQualità. Más de 100 puestos donde no sólo es posible hacer compras, sino también saborear todos los productos de la región de Langa y Roero, como dulces artesanales, quesos y embutidos. Hay que destacar también los apreciados vinos de esta tierra: el Barolo, el Barbaresco, el Roero, el Nebbiolo, el Dolcetto, la Barbera, la Favorita, el Arneis y el Moscato, todos los cuales han contribuido a dar relieve internacional a la región de Langhe.

# TARTUFLANGHE: TRADICIÓN E INNOVACIÓN

La gira por la región del Piemonte llevó *La Alimentación Latinoamericana* a Tartuflanghe, una empresa familiar nacida en 1980 donde lo artesanal se conjuga con la moderna tecnología para elaborar especialidades “gourmet” a partir de las preciadas trufas.



Domenica Bertolusso y Beppe Montanaro, sus fundadores, se iniciaron en el “mundo del tartufo” en 1968, comercializando trufas frescas de la región. En esos primeros tiempos, su restaurante “Da Beppe” –ubicado en el corazón de Alba– era considerado un ícono por los amantes de estos hongos y figuraba en la guía Michelin. La nueva empresa se inició para explotar la experiencia y la creatividad de Beppe y su nombre nació de la inspiración de Domenica, quien asoció la palabra “tartufo” con la región “Langhe”.

Las primeras especialidades fueron desarrolladas pensando en las trufas pudieran ser saboreadas fuera de estación. Con ese concepto apareció en 1990 “Tartufissima”, la primera pasta de trufas del mundo, que dos años después ganaría el premio al mejor producto en el prestigioso “Summer Fancy Food Show” en Nueva York. A partir de allí, otras recetas genuinas de la cocina tradicional piemontesa –desarrolladas por Beppe– le permitieron a la empresa entrar al mercado gastronómico con todo éxito. Chips y snacks de trufas,

salsas con trufas, manteca y miel aromatizadas, aceite de oliva aromatizado, pastas artesanales con y sin tartufo fueron saliendo al mercado. Las diversas conservas de trufas, así como los jugos de trufa obtenidos por su cocción, alcanzaron gran difusión porque se pueden utilizar para crear diferentes preparaciones tradicionales o experimentar nuevas creaciones.



*Beppe Montanaro transmitió su saber a Stefania*



Quince años después los hijos de los fundadores -Stefania y Paolo- se unieron a sus padres para continuar con los negocios y la experiencia familiar, cargando la tradición pero sumándole entusiasmo y nuevas ideas. La constante investigación para innovar los llevó a crear productos de avanzada, que reinterpretan la tradición y utilizan nuevas técnicas. Un ejemplo es la trufa liofilizada noH<sub>2</sub>O®, que conserva todo el sabor y el aroma del producto fresco junto a una larga vida útil. Fue el primer producto deshidratado por liofilización y se lanzó en 2010, a partir de entonces Tartuflanghe ofrece a los chefs más prestigiosas preparaciones liofilizadas, como pesto en polvo y bagnet en polvo, además de una amplia variedad de materias primas liofilizadas, como hongos, frutillas, higos, choclo y muzzarella.

Otro ejemplo de innovación fue la aparición de la línea de productos Perlage®, obtenidos a través de la muy sofisticada técnica de “esferificación” en la cual se obtienen pequeñas esferas similares en aspecto y consistencia al caviar. Cubiertas por una fina membrana incolora, estas perlas “explotan” en la boca liberando todo su sabor. La línea incluye Aceite al tartufo blanco, Perlage de alga Wakame, Perlage de anchoas, Perlage de tartufo negro y Perlage de pesto.

Con el fin de entrar al mercado de las confituras dulces, en 2005 se inauguró una nueva planta de elaboración (totalmente renovada y extendida en 2011) para producir el bombón de chocolate Tartufi Dolci d’Alba, los célebres pralinés de avellanas al chocolate y las avellanas piemontesas con IGP (Información de Origen Protegida), hoy presentadas en múltiples versiones. En los dos últimos años, la empresa ha duplicado la superficie destinada a la producción y almacenamiento y ha creado un Show Room y un área de pruebas con cocina profesional. Así, con los años, Tartuflanghe se ha convertido en el punto de referencia en productos de alta gastronomía elaborados con trufas, avellanas y otras materias primas regionales, promoviendo en todo el mundo los tesoros de Langhe.





**Calcio**

- Carbonato de Calcio Pesado USP
- Carbonato de Calcio Liviano USP

**Calcio para compresión directa:**

- Carbonato de Calcio CD
- Citrato de Calcio CD

Molinos y Panificados – Alfajores y Galletitas  
 Leches y Yogures - Dulces y Postres - Productos Dietéticos  
 Fármacos y Cosméticos - Uso veterinario – Alimento balanceado

- Certificación GMP: Good Manufacturing Practice
- Certificación ANMAT: Ingredientes Farmacéuticos Activos

**CAFUNE S.A.:** (54 11) 4918-2677 / 2680  
 carbofarma@carbofarma.com.ar

**www.carbofarma.com.ar**

## NOCCIOLE D'ELITE

Continuando el viaje llegamos a Cravanzana, un pequeño pueblo en la localidad de Alta Langa, vecino a Alba. Allí está la hacienda agrícola Nocciolle d'Elite, de Emanuele Canaparo, que está a cargo del emprendimiento familiar que desde hace 50 años cultiva avellanas en una superficie de 25 hectáreas.



*“Trabajamos con el mismo amor que guiaba a mi bisabuela, que elegía las mejores avellanas, las tostaba sin perderlas de vista ni un instante, las molía y preparaba una torta o la base para el bonat”*

Sus avellanas son de la variedad “Tonda Gentil” y están certificadas como IGP de Piemonte, pero además, desde hace varios años sus dueños han optado por agregarles valor dentro de su propia finca, con la creación de una planta de descascarado y una planta de procesamiento. Los productos obtenidos, crudos o tostados, se transforman en chips, pasta, harina y crema untable, se envasan en recipientes especiales de varios tamaños y se venden a pastelerías finas, heladerías y tiendas especializadas en productos regionales.

La variedad Tonda Gentil es la reina de Alta Langa, donde se ven los grandes cultivos de avellanos en las laderas de las colinas que se extienden hacia el Sur, en dirección a la costa de Liguria. Cuando se habla de las avellanas cultivadas en el Piemonte, al referencia abarca las provincias de Cuneo, Asti y Alessandria, pero este fruto alcanza su máxima expresión en el territorio de la Alta Langa. Cravanzana, principal centro de producción, está a 585 metros sobre el nivel del mar, eso conduce a avellanas de caparazón duro, con una forma esférica perfecta, que se caracterizan por una muy buena vida de anaquel y facilidad para el pelado, seleccionadas luego de un largo y laborioso proceso natural guiado por el trabajo del hombre.

La IGP Nocciola de Piemonte garantiza la calidad y autenticidad del producto, se ha demostrado que estas avellanas contienen una cantidad significativa de aminoácidos esenciales y de vitamina E y es particular-

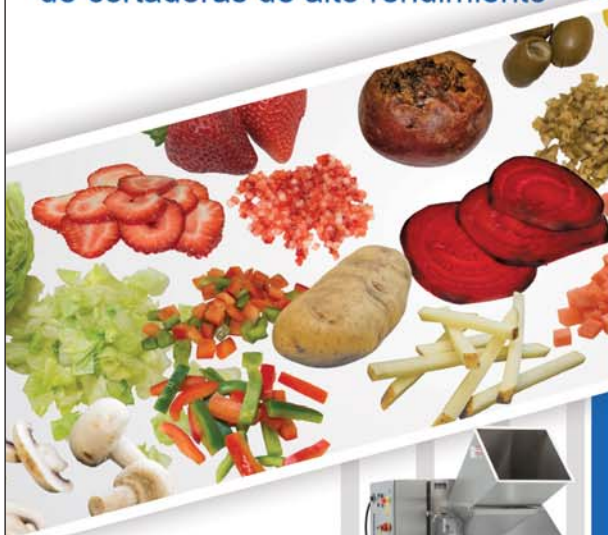


mente rica en lípidos con 700 kcal/100 g, por lo que se la considera una importante fuente de energía. El agregado de valor también se logra por cuestiones de salud: recientes estudios han demostrado que comer avellanas en forma regular tiene un efecto positivo, ya que ayuda a mantener bajo el “colesterol malo” mientras que eleva el nivel en sangre del “colesterol bueno”. Asimismo, el alto contenido de tocoferoles, incluyendo a la vitamina E, constituye una fuente de antioxidantes que protegen contra el envejecimiento de los tejidos. La avellana con IGP de Piemonte se posiciona así como un alimento de alta calidad, capaz de satisfacer no sólo la demanda de sabor y aroma sino también la cada vez más importante demanda de efectos saludables para el consumidor.

# CORTADORA SPRINT 2<sup>®</sup>

2 NUEVOS MODELOS: CON Y SIN CINTA DE DESCARGA INCORPORADA

Presentamos la nueva generación de cortadoras de alto rendimiento



Soluciones de corte a medida

## URSCHEL<sup>®</sup>

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos  
[es.urschel.com](http://es.urschel.com)



URSCHEL LATINOAMÉRICA

Tel : + 54 341-3171400

Email : [ula@urschel.com](mailto:ula@urschel.com)

© Sprint 2 y Urschel son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc. EEU.U