

## Trufa La fiebre del hongo

CELIA FRAILE

Vivimos inmersos en una auténtica fiebre trufera. Castilla y León, Castilla-La Mancha, Aragón o la Comunidad Valenciana se rinden a los pies de la trufa negra de invierno. La «tuber melanosporum» protagoniza experiencias turísticas en torno a su historia, tradición y cultura, así como gastronómicas para disfrutar de sus virtudes.

La búsqueda del tesoro micológico es el motivo central de la escapada «A la caza de la trufa» que propone Soria Vacaciones (www.soriavacaciones.es). Bajo la tierra de los montes de encinas sorianos habita este preciado hongo. Para detectarlo, es imprescindible un olfato más potente que el humano, por lo que los perros son adiestrados para ese fin. Además de asistir a su recolección en riguroso directo, la escapada incluye una visita a una finca de cultivo de la mano de un truficultor que explica su cultivo, al tiempo que muestra las esporas de la trufa bajo el microscopio.

Al finalizar la «cacería», se procede a la degustación de la cosecha a través de menús que giran en torno a esta especie fúngica (175 euros, con hotel y visita al Yacimiento de Numancia).

Este mismo sábado se celebra en Molina de Aragón la IX FERIA de la Trufa. Esta localidad guadalajareña aloja el Geoparque de la Comarca de Molina-Alto Tajo (www.geoparquemolina.es), cuyas características geológicas y climatológicas son perfectas para encontrar en sus bosques la «tuber melanosporum». Cuenta con 200 hectáreas dedicadas al cultivo de este manjar gastronómico, a través de la Asociación de Cultivadores y Productores de Trufa de Castilla-La Mancha. El certamen pone el acento este año en lo gastronómico con una degustación y concurso de tapas elaboradas con este ingrediente que cocinarán más de diez restaurantes del Geoparque. También serán protagonistas los animales imprescindibles para su recolección: los perros, con una ponencia sobre su adiestramiento, así como un concurso de re-

**Protagonista**  
Mercados,  
experiencias  
turísticas,  
jornadas,  
eventos...



Recolección de la especie fúngica en Soria

colección en las huertas a orillas del río Gallo, bajo el denominado «Puente de la Manola».

Aragón vive ahora el momento dulce de la «tuber melanosporum», estrella absoluta de jornadas y eventos en Zaragoza, Huesca y Teruel. En la capital, tiene lugar hasta el 25 de febrero «Descubre la trufa» (www.descubrelatrufa.com), se trata de una ruta gastronómica en honor al hongo que recorre, en forma de tapa o plato, varios restaurantes de la ciudad. También gourmet son las V Jornadas de la Trufa Negra de Teruel (www.trufadeteruel.com). Los menús, entre 15 y 49 euros, se complementan con talleres de cocina y el mercado el próximo 5 de marzo en Rubielos de Mora. A este mismo «diamante del bosque» está dedicado a la el mercado de Graus, que se celebra en este municipio oscense cada sábado hasta el 11 de marzo. Además de puestos de venta, permite degustar especie fúngica en preparaciones de restaurantes de la Ribagorza.

Castellón se une a esta particular fiebre del hongo con otras jornadas en Benasal, Cati y Culla. Además de menús en restaurantes, se pondrán a la venta productos locales en los que reina la «tuber melanosporum»: repositaria, embutidos, compra en fresco y quesos. También se podrán adquirir el sábado en el Mercado de Colón de Valencia, donde tendrá lugar el II Mercado de la Trufa Negra.