

LA TRUFA BLANCA

Tipos de trufa

Existen aproximadamente unas 70 especies de trufas, 32 de las cuales las tenemos en Europa, aunque fundamentalmente son dos clases las más buscadas: la negra y la blanca.

La trufa negra

En España la trufa negra crece de forma silvestre¹ y representa el 50 % de la producción mundial. Es la trufa por excelencia y la que más dinero mueve a nivel mundial. Puede alcanzar precios de venta de hasta 1.000 € por kilo. Crece de forma natural a altitudes de entre 100 y 1500 metros y en exposiciones soleadas. La pluviometría en trufas naturales está entre 425-900 mm. (entre 600 - 900 mm. para Italia y Francia).

Su aspecto externo es rugoso, de color negro con tonos rojizos y al corte presenta un tono negro-violáceo recorrido por venas de color blanco. De aroma intenso, variable según las características del suelo en que se encuentre. Es la más utilizada en la cocina y admite la cocción.



Maduran de diciembre a marzo. Para su búsqueda sólo se admiten perros truferos adiestrados, y para su recolección (regulada por normativa estatal y autonómica) la utilización de cuchillos truferos, estando prohibidos los picos, rastrillos y azadas.

La trufa blanca

La trufa blanca (*Tuber Magnatum*) es típica de la región de Piamonte (Italia) y de Istria (Croacia). En España es llamada "Trufa blanca de alba" y en Italia "Tartufo bianco D'Alba".

Su temporada de recolección (otoño) es muy corta, desde finales de septiembre a finales de noviembre. Tiene forma irregular, su aspecto externo es liso, de color ocre pálido o amarillento. Al corte, marrón-rojizo finamente veteado de blanco. De aroma intenso pero muy volátil, no admite por ello la cocción. Es muy delicada y se



¹ Crece asociada a las raíces de árboles del género *Quercus* sp. (roble y encinas) y *Corylus* sp. (avellano) siempre en terrenos calizos de pH superior a 7,5 con una buena estructura, sueltos, bien aireados, con capacidad de retención de agua pero a la vez bien drenados para que no se produzcan encharcamientos que puedan detener su crecimiento. El clima debe ser suave pero con estaciones marcadas, las heladas por debajo de -8°C estropean el fruto.

estropea en pocos días. Su sabor no es pronunciado, en cambio es aroma en un 90% y se ha definido como una mezcla de gas metano y ajo.

Al igual que la trufa negra, se busca con perros adiestrados y está regulada por ley. Antiguamente se buscaba con la ayuda de cerdos (hoy prohibido), pero terminaban comiéndoselas, por lo que se comenzó a adiestrar a perros ya que estos no se sienten atraídos por su olor.

Es la más apreciada por los gastronómicos del mundo entero, siendo uno de los alimentos más caros. Italia es uno de los principales países exportadores. Todos los años, la localidad italiana de Alba de Piamonte celebra su feria del "Tartufo Bianco D'Alba", donde se subasta el "alimento más caro del mundo". Cocineros, empresarios, famosos y curiosos se dan cita en el Castillo de Grizane Cavour para conseguir el ejemplar más grande de este producto de lujo.



A diferencia de la trufa negra (*Tuber Melanosporum* Vitt), este manjar se encuentra en la naturaleza sin mediación humana. No se puede cultivar, sólo se puede encontrar silvestre de forma excepcional en una reducida región de Europa, lo que provoca que valga su peso en oro al ser una rareza difícil de encontrar.



Los efectos negativos del calentamiento global afecta a las trufas blancas que, al no ser cultivadas sino crecer en estado salvaje en los bosques de encinas y robles en otoño, están creciendo mucho menos a causa de las lluvias torrenciales estacionarias.

El hallazgo

A finales de noviembre del año 2007 el italiano Luciano Savini estaba con su hijo, Cristiano, y su perro, Rocco, cuando éste encontró el hongo que los medios de comunicación denominaron "la trufa del siglo". El perro Rocco, así, con tan sólo quince meses de vida batió el récord *Guinness* al encontrar en las colinas de la norteña Pisa la trufa blanca más grande jamás hallada hasta la fecha: 1,5 kilos. Luciano Savini donó el hongo a la organización de la "Subasta Internacional Trufa Toscana", que se celebra el 1 de diciembre, en Florencia en conexión con Londres y Macao (China), ante la presencia de numerosas autoridades.

El precio final alcanzado por el hongo fue de 224.997 €, y el comprador fue Stanley Ho, magnate chino de los casinos de Macao, que se comunicaba por teléfono con su socia Angela Leong, presente en el lugar. Al parecer, según cuenta el periódico *South China Morning*



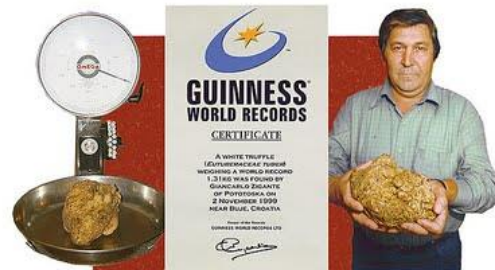
Post, Ho superó al artista británico Damien Hirst y al jeque Mansoor Bin Zayed al Nahyan de Abu Dhabi en la competencia por el hongo. Lo recaudado en esta subasta fue donado a organizaciones de beneficencia como *Caritas* en China, *El Consorcio para los Niños de la Calle* en el Reino Unido y *la Teletón* en Italia.

La trufa fue presentada en una bandeja de plata por un chef italiano en el *Hotel Grand Lisboa* de Macao. “Puedo decir que es muy rara. Normalmente, las trufas son más redondas. Esta parece el cerebro de un hombre (...) pero es agradable”, ha dicho Alfonso Iaccarrino, chef del hotel. Finalmente, el chef Iaccarrino preparó distintos platos con trufas blancas en el evento de gala.

Precios de la trufa blanca

La trufa precedente que ostentaba el récord de tamaño fue encontrada en el año 1999 en Istria, en los confines de Croacia, y tenía un peso de un kilo y 310 gramos.

Otro ejemplar de trufa que alcanzó un buen precio fue la del año 2006, recogido en la localidad toscana (centro-norte de Italia) de San Miniato. En aquella ocasión el precio llegó “solamente” a 39.880 euros, para un peso de 852 gramos. Fue adquirida por un grupo de clientes del restaurante londinense *Zafferano*.



También en el año 2006, en la subasta anual que se celebra en el castillo de Grinzane, se pagó por una trufa 126.000 euros.

Por otra parte, en la 9ª edición de la “Subasta Mundial de la Trufa Blanca” que se desarrolló el 11 de noviembre de 2007 en la localidad norteña de Grinzane Cavour (Cuneo, Italia) se estableció un precio de venta de 143.000 euros por una trufa blanca cuyo peso era de 750 gramos. Fue adquirida por un comprador de Hong Kong, cuya identidad permaneció en el anonimato.

En 2005, se vendió un ejemplar de 1,2 kilos de peso por 95.000 euros. Esta trufa fue adquirida desde Hong Kong por una persona anónima.

En 2002 se pagaron 34.000 euros por un ejemplar de un kilo.

Aunque parece que la trufa más grande jamás hallada es la de 1954. Fue regalada al ex presidente de Estados Unidos Dwight Eisenhower, y según informa la agencia de noticias Reuters, su peso alcanzó los 2,5 kilogramos...



Otra información

Noticia sobre la recogida de trufa blanca:

<http://www.youtube.com/watch?v=aPqCWVInLPA> (3:17)

Noticia sobre la recogida de la trufa negra:

<http://www.youtube.com/watch?v=J9i1mvowjeY&feature=endscreen&NR=1> (4:10)

<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=Irh1ge58oPA&feature=endscreen> (3:34)

Documental sobre la trufa negra “Oro en el bosque”, en 3 partes:

(1/3) (9:24)

<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=LB7cjDGBKcl&feature=endscreen>

(2/3) (9:50)

<http://www.youtube.com/watch?v=J8AOhI369c0>

(3/3) (7:50)

<http://www.youtube.com/watch?v=XHID84sjp6c>

Elaboración propia a partir de diversas fuentes.

LA TRUFA BLANCA

1.-En el texto se habla del elevado precio que alcanza la trufa blanca en los mercados, ¿cuál es la causa: está relacionada con la oferta o con la demanda? ¿Por qué crees que la trufa negra no es tan cara? Dibuja la elasticidad de demanda que tendría un bien de uso habitual, la trufa negra y la trufa blanca.

2.-Supón que unos científicos logran producir trufas blancas en cultivos controlados, de tal modo que los cocineros del mundo no dependan de los hallazgos fortuitos de los senderistas en remotas montañas de Italia o Croacia. ¿Qué ocurriría con el precio? ¿Por qué? Representa la situación del mercado en este caso.

3.-En una unidad anterior se trató la Investigación y Desarrollo, así como su importancia para las empresas y la sociedad. Relaciona lo que sabes sobre I+D con la hipótesis de la pregunta 2, en la cual la trufa blanca dejaba de ser silvestre.

4.-La tabla adjunta recoge los datos que ofrece el texto respecto a los precios y pesos de la trufa blanca.

Año	Lugar	Peso (en gramos)	Precio (en euros)	Comprador	€/gr.
2007b	Pisa (Italia)	1500	224.997 €	Stanley Ho (Casinos Macao)	
2007a	¿?	750	143.000 €	Anónimo (Hong Kong)	
2006b	¿?	¿?	126.000 €	¿?	
2006a	San Miniato (Toscana, Italia)	852	39.880 €	Restaurante Zafferano (Londres)	
2005	¿?	1200	95.000 €	Anónimo (Hong Kong)	
2002	¿?	1000	34.000 €	¿?	
1999	Istria (Croacia)	1310	¿?	¿?	
1954	¿?	2500	¿?	¿?	

- a) Calcula los euros por gramo de trufa que se han pagado para cada uno de los años.
- b) Representa los datos en dos gráficos:
 - a. Uno que relacione años y euros. ¿Qué tendencia se observa? Según el gráfico, ¿se espera que suba su precio en el futuro o que baje?
 - b. Otro que relacione precio (euros) y cantidad (gramos). ¿Qué tendencia observas? ¿Es coherente? ¿Qué crees que influye más en el precio de la trufa, ¿el tamaño de esta o el año en que es encontrada?
- c) Si alguien te ofreciera una patente para producir trufas blancas por un total de 150 gramos al año, ¿la comprarías si su coste de adquisición fuera 7.500 euros? ¿Por qué?

5.-Busca en Internet el precio aproximado del oro, en euros por gramo. Piensa si este precio (en relación con el de la trufa blanca) es coherente en función de lo que sabes sobre la oferta y demanda de ambos bienes, y a partir de lo averiguado en los apartados anteriores.

6.-Respecto a la renta, ¿qué tipo de bien sería la trufa blanca? Comenta.

7.-Hay otros productos, minerales, servicios, etc., que, de manera similar a la trufa blanca, son también muy raros. Por ejemplo, el coltán. ¿Por qué es este mineral tan caro? ¿Dónde se encuentra? ¿Para qué se usa? Prepara un pequeño informe con las características más destacadas de este elemento.