

vsd



El cocinero Juan María Arzak (izquierda) y Serafín Izquierdo desentierran una trufa encontrada por una jabalina que ha seguido su rastro a través del olfato en una feria anterior.

Orisoain acoge este fin de semana la Feria de la Trufa. Visitas a truferas, degustaciones, pasacalles, premios y menús micológicos recuerdan ese hongo negro tan cotizado por los cocineros.

La reina de la Valdorba

CRISTINA ALTUNA
Pamplona

S I alguien tiene alguna duda de que la trufa gusta, una buena propuesta es pasar este fin de semana por Orisoain. Esta localidad de la Valdorba se convierte, por sexto año consecutivo, en el centro de atención de productores, cocineros y público en general que disfrutan con un plato condimentado con trufa.

Hoy en día, la trufa se ha convertido en la reina de la Valdorba. Es un tesoro en gastronomía, un hongo muy cotizado, una seta con leyenda que ha pasado de ser un producto desconocido, que se tiraba a la basura si aparecía de forma natural en el campo, a un producto muy apreciado y codiciado en la cocina de los restaurantes y, también, de casas particulares aunque su elevado precio de venta limita su uso doméstico.

Generar mercado

La trufa vive años felices y a buen seguro que en los próximos años seguirá siendo un producto apreciado en la cocina. Además, será más fácil acceder a este producto ya que han comenzado a dar fruto los cultivos que se han puesto en marcha en la última década.

Cuando se celebró la primera Feria de la Trufa, y ya van seis, los organizadores lo hicieron con reservas y miedos a que la respuesta del público no fuera la adecuada. Fue un proyecto novedoso, pero también arriesgado ya que dedicar una jornada a la trufa era centrarse en un producto poco conocido.

Han pasado los años y la Asociación para el Desarrollo de Valdorba, organizadora de las ferias, ha conseguido mantener esta feria en el calendario festivo y congrega a numeroso público que quiere conocer más detalles so-

bre la trufa o, también, llevarse una a casa para utilizarla en la cocina.

Por ejemplo, quien se acerque a Orisoain estos días podrá conocer que la trufa era prácticamente desconocida en Navarra en 1958, que es una seta que crece bajo tierra, que se localiza con la ayuda de perros adiestrados, que desprende un aroma intenso y perdurable y que puede proporcionar sabores novedosos en manos de un buen cocinero.

Dichas explicaciones podrán escucharse de boca de truficultores navarros que se darán cita en la feria, así como a través de un

programa de visitas guiadas a las truferas en las que se dará una charla a los asistentes sobre la trufa, sus características ecológicas y su cultivo. La visita también servirá para escuchar una explicación sobre el terreno de los secretos de la trufa o presenciar una demostración de recogida con perro trufero.

Cuestiones técnicas aparte, la Feria de la Trufa es también una buena ocasión para conocer la Valdorba, para acercarse al románico de esa zona de la Comunidad foral y para disfrutar de la fiesta popular que se vivirá en una localidad pequeña, Orisoain, pero que vestirá sus mejores galas y ambiente de calle para recibir a vecinos y visitantes.

La jornada central de la feria tendrá lugar el domingo. Una carpa instalada en la plaza de Orisoain indicará que la fiesta está en la calle, bajo la amenización musical de los gaiteros y gigantes de la localidad, mientras que también habrá un espectáculo de danzas a cargo de Baldorba Dantz Taldea. Además, quien haya probado algún plato condimentado con trufa podrá recordar su sabor a través de una degustación de pinchos trufados. Y quien no conozca el sabor que proporciona la trufa en la cocina, es el momento de probarlo y de comprar una preciada trufa negra.

CONSEJOS



Limpieza La trufa crece de forma subterránea. Para utilizarla en la cocina, es preciso una limpieza escrupulosa. Lavarla bajo el chorro de agua y frotar la superficie con un cepillo. Secar con papel de cocina o un paño suave.

Conservación Para conservar

la trufa fresca unos pocos días, es aconsejable tenerla en el frigorífico. Guardarla dentro de un recipiente y cubierta con agua. Si se quiere conservar más tiempo, congelar la trufa ya limpia.

Trufas en conserva Si no se puede disponer de trufas frescas se pueden comprar en conserva. Comprobar bien la etiqueta ya que en el envase debe figurar claramente "tuber melanosporum". De lo contrario, no ofrece el mismo aroma ni calidad aunque sea más barata.

PROGRAMA

Viernes De 19 a 21 horas, taller de cocina con trufa impartido por Carlos Ruiz de Vergara, autor del libro "Cocinar con trufa" y profesor de la Escuela de Hostelería de Burlada.

Sábado 11 horas. Visita guiada para conocer el mundo de la trufa y el románico de la Valdorba. La jornada incluye una visita a truferas, con salidas desde Katalain (Garisoain). Plazas agotadas. A lo largo del día, menú degustación con trufa en los restaurantes Amair (Gariñoain), Coto Valdorba (Sansoáin), El Mirador (Barasoain) y Túbál (Tafalla). Los precios de los menús rondan los 30 y 35 euros, salvo el caso del Túbál pues se trata de un menú de alta cocina.

Domingo 11 horas, apertura oficial de la V Feria de la Trufa en Navarra. Inauguración de la exposición en la carpa instalada en la plaza de Orisoain. A continuación, degustación de pinchos y huevos trufados en el restaurante El Mirador. 11.45 horas, pasacalles del grupo de gaiteros y gigantes de Orisoain, así como del grupo Baldorba Dantz Taldea. 12 horas, demostración de recogida de trufa en una parcela cercana al pueblo. 13 horas, entrega del IV Premio "Túber" a la innovación en la cocina de trufa con la presencia de destacados cocineros. 14.30 horas, clausura de la feria. A las 15 horas, degustación de menús micológicos y caldereta valdorbesa trufada (8 euros).