

LA ENTREVISTA

Oriol Rovira

Propietario y chef de Els Casals
Sagàs (Berguedà)

“LA EXPLOTACIÓN DE TRUFA CULTIVADA PUEDE PRODUCIR TRUFAS MUCHO MEJORES QUE LAS SILVESTRES”

mente los cocineros profesionales hacen un trabajo de prescripción que ayuda a que el consumidor final pierda el miedo y se atreva a utilizarlo sin más.

¿Cuáles son sus principales usos en la cocina? ¿Son diferentes en función del tipo de trufa? (negra, blanca o de verano)

Siempre recomiendo la utilización de este producto en fresco, nunca en conserva o congelado, también creo conveniente utilizarlo como acompañante de elementos muy neutros, esto nos ayudará a sacarle el máximo de partido. Y en cuanto a los diferentes tipos de trufa que podemos encontrar en nuestra casa, sí diferenciar claramente la *Tuber melanosporum* del resto, no tanto por la técnica a utilizar, sino porque es mucho más aromática que las otras. Esto no es un inconveniente, es simplemente una diferencia importante a tener en cuenta.

¿Qué hay que tener presente para determinar la calidad de una trufa y el uso que se hará en el restaurante?

Muy fácil, fresca y madurez, intento no repetirme pero pienso que son los condicionantes que marcarán la calidad de la trufa.

¿Cómo hemos de conservar la trufa fresca una vez recogida o comprada? ¿Cuántos días se puede conservar?

Cuanto menos días se conserve mejor, yo cuando tengo las cierro en un tarro de cristal tapado herméticamente con un poco de papel de celulosa dentro envolviendo la trufa, no es conveniente conservarlas más de 5 ó 6 días una vez arrancadas.

¿Trufa fresca o en conserva? ¿Usar productos elaborados de trufa?

Siempre fresca, sólo en estricta temporada y se pueden utilizar sub-productos de la trufa. A mí particularmente me gustan mucho los zumos de trufa de la cocción y también me llega una mantequilla de origen francés extraordinaria.

“Los últimos años ha habido una pérdida bastante acentuada de las trufas salvajes y por eso es importante intentar protegerlas al máximo”

¿Cómo se abastece de trufa su restaurante?

Nosotros tenemos unas cuantas trufas en la finca y sacamos tantas como podemos, pero el resto de la producción la compramos en trufas de pueblos vecinos.

En su explotación familiar tiene trufa silvestre, ¿os habéis planteado cultivarla?

Sí que nos lo hemos planteado, ya que es una solución de futuro. Se nota que en los últimos años ha habido una pérdida bastante acentuada de las trufas silvestres y por ello es importante intentar protegerlas el máximo, además de plantar árboles nuevos en zonas apropiadas.

¿Qué opinión le merece la trufa cultivada? ¿Cree que puede ser una buena alternativa de cultivo para completar las rentas agrarias dada la demanda actual?

Sí, puede ayudar en mayor o menor medida, el hecho de poder contar con explotaciones de cultivos alternativos. Además, las zonas potencialmente apropiadas de cultivo coincide que suelen ser zonas deprimidas con suelos poco cultivados en la agricultura convencional. Por lo que las cultivadas, creo que no sólo igualan a las silvestres, sino que bien gestionada, la explotación de trufa de cultivo puede producir trufas mucho mejores que las silvestres, ya que el control, el riego, la preparación del terreno, y la extracción cuidadosa entre otros, contribuyen a mejorar su calidad.

Y finalmente ¿nos podría ofrecer una receta sencilla con trufa para hacer en casa?

Una receta fácil.

Huevo frito de oca con puré de patatas y trufa.

Ingredientes para 4 personas

4 huevos de oca frescos, 750 gramos de patatas, 2 dl. de aceite de oliva virgen extra, c/s trufa, sal gruesa, perifollo, mantequilla, bastones de pan tostado.

Para el puré:

Hacemos hervir las patatas, ya peladas y cortadas en trozos, una vez cocidas las escurrimos, salamos y pasamos por la batidora eléctrica añadiendo la mantequilla hasta obtener la textura adecuada.

Para el huevo:

En un cazo hondo y estrecho, antiadherente, ponemos el aceite virgen de oliva, y ponemos a calentar hasta que nos humee. A continuación, ponemos el huevo con cuidado hasta que esté frito completamente.

Para el emplatado:

Al fondo del plato, ponemos el puré de patatas, y encima el huevo, la trufa rallada, las hojas de perifollo, el bastón de pan y la sal gruesa.

Oriol Rovira



Fue en 1997, cuando a Oriol Rovira, propietario y chef del Hotel Restaurante Els Casals, se le despertó la curiosidad por la trufa fresca, y aún hoy día continúa fascinado por este preciado tesoro de la tierra. Tres años antes, él, su esposa Marta y el resto de la familia Rovira habían decidido restaurar la masía familiar en Sagàs (Baix Berguedà), que había sido afectada por los incendios del verano del 1994, y reconvertirla en el actual negocio que combina actividad agraria y hostelería. Aquí Oriol se ha desarrollado como cocinero, con una cocina sin artificios elaborada con productos propios, entre los que están las trufas de su finca.

¿Qué hace de la trufa un hongo tan apreciado gastronómicamente? ¿Qué propiedades destacarías?

Habría que decir, antes de nada, que no nos encontramos ante un producto normal; hay que decir que arrastra un aura de misterio y secretismo, respecto de su búsqueda y comercialización. Que sólo por esto ya lo hace absolutamente único en el mundo, sólo comparable con otros grandes mitos, por ejemplo el caviar. A partir de aquí, todas las peripecias que el hombre hace por desenterrar este hongo no son en vano. Hay que decir de ella que cuando es fresca y madura tiene un aroma absolutamente inconfundible, característica y única.

“Siempre recomiendo la utilización de este producto en fresco, nunca en conserva ni congelado”

Cataluña no ha sido una región donde tradicionalmente se haya utilizado la trufa en la cocina, ¿cree que se está incorporando con éxito?

Tradicionalmente sí creo que es un producto empleado desde hace muchos años, tenemos un recetario antiquísimo de cocina catalana donde ya la utilizaban, otra cosa ha sido la utilización popular de la trufa. Ni el precio ni las cantidades recolectadas han ayudado mucho a que la gente de la calle lo haya utilizado sin miedo. Hay que decir que última-

RuralCat.
redaccio@ruralcat.net

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
www.gencat.cat/darp



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

CENTRE TECNOLÒGIC FORESTAL DE CATALUNYA



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural
www.ruralcat.net

NIPPO: 770-10-014-0

D.L.: B-16786-05

ISSN: 1699-5465