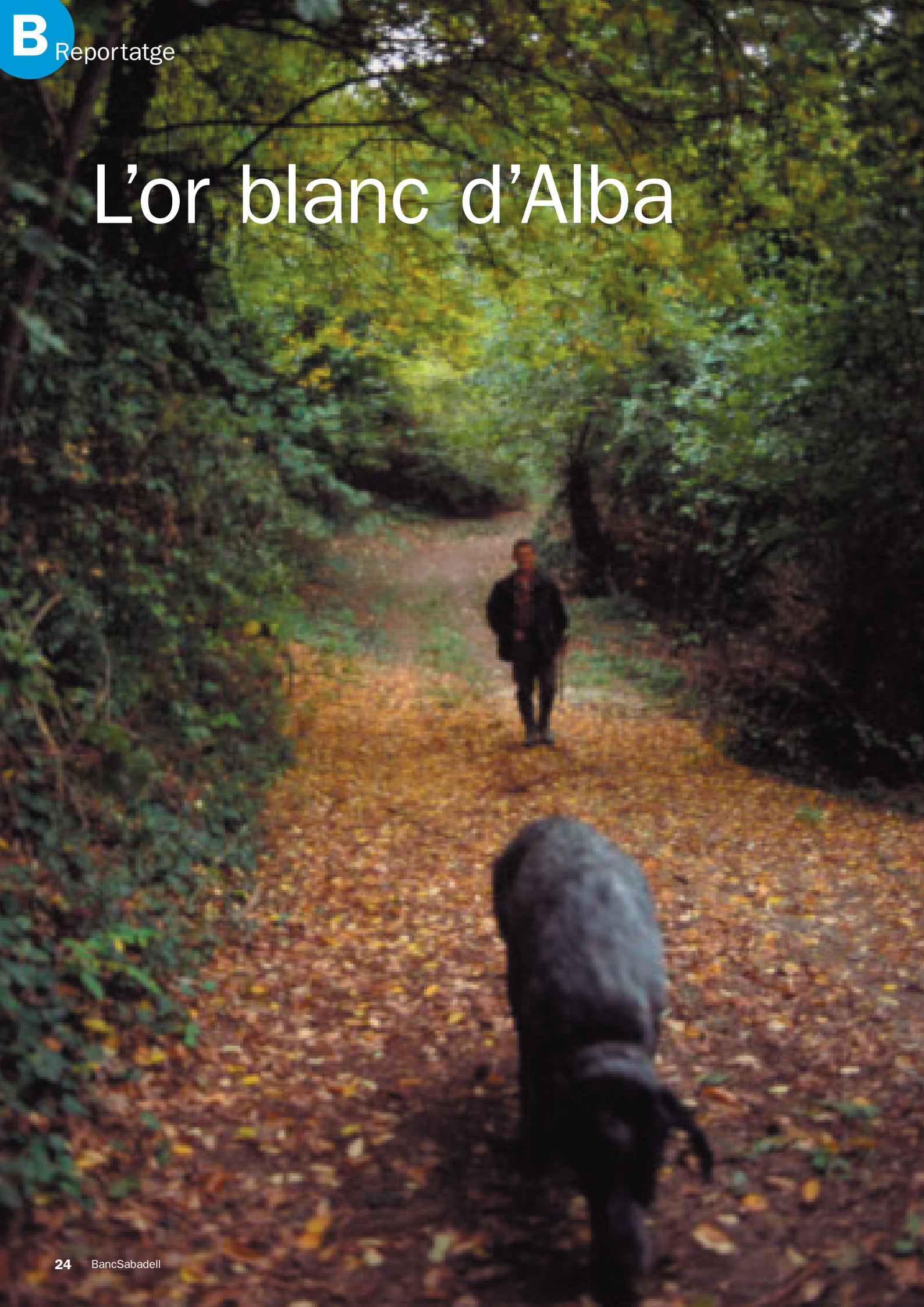


L'or blanc d'Alba



A la tòfona blanca no s'hi arriba per mitjà del gust, sinó, sobretot, de l'olfacte. Aquest preuat fong amb forma de tubercle és més una aroma que un sabor, tot i que la sensació que deixa entre el paladar i la llengua és d'una intensitat memorable. Val la pena pagar el que val? Segurament, els preus s'han inflat una mica per l'esnobisme d'alguns milionaris i famosos, però la tòfona blanca d'Alba, la reina indiscutible de les tòfones, és un tresor escàs i difícil de trobar que val la pena ser pagat.

Text: Maribel Herruzo

Fotografies: XXXX



Grecs i romans ja van deixar escrites les virtuts i les sensacions que aquest bolet, arrugat i subterrani, transmetia als qui tenien el plaer de degustar-lo, fos del color que fos, encara que va ser l'edat mitjana l'època que va veure néixer un interès més gran per la tòfona blanca entre les famílies més nobles del Piemont. Sota un nom científic tan poc romàntic com *Tuber magnatum pico*, la tòfona blanca d'Alba rep aquest segon apel·latiu pel fet de trobar-se, principalment, a les regions piemonteses de Langhe, Roero i Monferrato, encara que se'n poden trobar exemplars en altres zones d'Itàlia central i del sud de França. El gust i el perfum, inconfusibles, els adquireix de les alzines, els til·lers, els pollancre, els salzes, els castanyers i els avellaners a recer dels quals creix, encara que necessita un terreny i unes circumstàncies climàtiques molt particulars per fer-ho.

El sòl ha de ser tou i humit la major part de l'any, a més a més de ric en calci, i permetre una bona circulació de l'aire, fins a l'època en què són collides, entre el setembre i el desembre; són tres mesos d'estar-se sota terra, encara que la maduració depèn, sobretot els últims dies, de la capriciosa pluja.

A la caça del tresor

El misteri de la seva formació i el seu origen envolta també la caça d'aquest

parable amb els seus gossos, entrenats especialment per a la cerca del valuós aliment. La foscor de la nit, i la més que probable boira, permeten al «trifulao» ocultar els seus passos i moviments davant dels possibles competidors, els altres cercadors de tòfones, que, sens dubte, tenen la pròpia ruta establerta. El gos triat no ha de ser de raça, sinó tot el contrari, perquè el seu olfacte sigui al més fi possible, i encara que no tots els gossos serveixen per a l'ofici, l'entrenament,

El gust i el perfum inconfusibles de la tòfona els adquireix de les alzines, els til·lers, els pollancre, els salzes, els castanyers i els avellaners a recer dels quals creix

preuat tresor, i el secret del possible emplaçament de noves peces es passa tan sols de pares a fills, els cercadors de tòfones experimentats coneguts a la regió amb el nom de «trifulao», que formen un binomi inse-

intens i no sempre fructífer, ha d'iniciar-se des que són cadells. Sense més companyia que el gos triat, els «trifulao» surten d'excursió nocturna amb un equip limitat, tot just un parell de botes fortes per suportar camins



enfangats, un bastó amb què enretirar arbustos i branques, una petita aixada per excavar sense fer malbé la tòfona («sapín» en el dialecte de la zona) i una jaqueta amb butxaques prou grans per transportar el botí, sense oblidar els bocins de pa o les galetes que regalaran al fidel company cada cop que el seu olfacte encerti

Els gossos han d'aprendre a excavar tan sols el just i necessari per indicar on hi ha el fong, però deixant a les mans expertes del «trifulao» l'acabament de l'operació. Molts vells cercadors de Langhe i Monferrato sostenen que la tòfona blanca només està madura després de la tercera lluna després de les pluges, a partir del

uns quants milers d'euros en alguna de les fires o subhastes que es fan a Alba o a la rodalia, però en temps no tan llunyans l'existència d'aquests cercadors de tresors de tardor es desenvolupava sota la duresa de la vida camperola. I això malgrat que avui els cercadors de tòfones s'han de sotmetre a una sèrie de regles, com respectar les propietats d'altres «trifulao» i sobretot la naturalesa, a més a més d'estar en possessió d'una targeta que en reconeix la condició per no tenir problemes legals. En general, aquests desenterradors de tresors no deixen cap mena de rastre de les passejades nocturnes pels boscos, i si la nit ha estat afortunada i han trobat algunes peces bones, la terra de splançada torna sempre al forat gràcies a la mà de l'expert cercador, que apunta meticulosament el lloc, la data i les condicions del ter-

El misteri de la formació i origen de la tòfona envolta també la caça d'aquest preuat tresor, i el secret del possible emplaçament de noves peces es passa tan sols de pares a fills

una nova peça. Alguns d'aquests gossos són tan bons en la seva feina que només d'aixecar una pota o una altra ja indiquen als amos quina mena de tòfona han trobat, ja que de vegades troben tòfones negres, de menys preu però igualment saboroses i valuoses.

mes de setembre; tot plegat pot ser tan sols una superstició o la confirmació d'una cosa que han anat experimentant durant tota una vida.

Actualment, els tofoners saben que poden tenir un cop de sort i trobar aquesta peça que es vendrà per



La tòfona a l'Estat espanyol

A l'Estat espanyol també hi ha tòfonos, encara que són negres i el seu valor al mercat no és tan elevat com el de la piemontesa. La varietat espanyola és la *Tuber nigrum*, també coneguda per *melanosporum*, tòfona negra o del Perigord (que també es troba a França). De forma irregular, té la pell negra o grisa recoberta de berrugues i una aroma forta i picant, lleugerament amargant.

L'exploració indiscriminada que va sofrir la tòfona a la dècada dels seixanta va significar la desaparició d'algunes zones tofoneres, que actualment s'han tornat a recuperar amb l'esforç dels especialistes i els tofoners. El temps de recol·lecció varia una mica respecte a la tòfona blanca, ja que va del novembre fins al març, i assoleix el millor punt de maduració a partir del gener.

A Espanya la tòfona es troba en llocs amb clima continental però amb influència mediterrània, amb hiverns suaus i estius no gaire càlids. Així, la meitat de la producció tofonera espanyola es recull a Aragó, encara que també Catalunya, Burgos i Sòria en tenen una producció destacada. Els mercats més importants on pot adquirir-se la tòfona negra fresca, de temporada, són tres: Graus, a la província d'Osca; Vic, a Barcelona, i Mora de Rubielos, a Terol. També és molt apreciada la tòfona que es troba a Morella.

La producció espanyola suposa del 30 al 50 % de la producció mundial de tòfona, i juntament amb França i Itàlia és la gran exportadora del que es coneix com el «diamant negre de la cuina», tot i que la gastronomia espanyola no l'ha incorporada a les seves receptes fins a èpoques molt recents.

reny, per tornar-hi un any més tard i provar fortuna de nou.

La fira anual d'Alba

El que a començament del segle xx va començar com una exposició agrària i industrial es va convertir, amb el temps, en una atracció turística i en un aparador dels productes agraris i artesans d'Alba, amb la tòfona blanca com a estrella indiscutible de la fira. Va ser Giacomo Morra, hotelier i restaurador dels anys trenta, el qui va batejar i va donar a conèixer la *Tuber magnatum* amb el nou nom, i també va ser a ell a qui se li va acudir la idea de regalar cada temporada les peces més grans a personatges famosos i emblemàtics,

començant l'any 1951 amb l'actriu Rita Hayworth, per continuar any rere any amb Winston Churchill, Marilyn Monroe i Joe Di Maggio, l'emperador etiop Haile Selassie, Nikita Krushev, Sofia Loren i, fins i tot, el papa Pau VI, entre altres. Aquests inesperats ambaixadors de la tòfona li van fer guanyar renom internacional al que, fins aleshores, no era més que un reputat producte nacional. Des de fa setanta-cinc anys, el centre històric d'Alba s'engalana cada cap de setmana d'octubre, i el primer de novembre, per recordar als visitants la febril activitat que es desplegava a la ciutat a l'edat mitjana, i que avui inclou, també, jocs de l'època, torneigs, degustació de vi i requisits gastronòmics, i una variada selecció de treballs artesans elaborats en aquell mateix moment, amb els protagonistes vestits per a l'ocasió, igual que els seus avantpassats de fa mil anys. Mentrestant, al Cortile della Maddalena, els «trifulao» exposen i venen la mercaderia juntament amb altres productes artesans que es produeixen a la regió: l'excel·lent vi Barolo, formatges, embotits, olis amb aroma de tòfona i un altre dels productes estrella de la zona, les avellanes, amb què es confecciona una famosa crema de xocolata. Alguns afortunats participen en un altre esdeveniment que ha incrementat encara més, si això és possible, el preu i la fama de la tòfona blanca: una subhasta feta al



De la terra a la taula

No cal ser un gran entès en cuina per preparar un plat amb aquest exquisit ingredient. Els llibres i les guies de la zona insisteixen que una de les millors maneres de tastar l'aroma i el gust de la tòfona blanca és ratllant-ne algunes fines làmines sobre uns... ous ferrats! L'essencial per assaborir sense interferències el delicat sabor de la tòfona blanca és un plat que no incorpori altres gustos, qualsevol cosa senzilla i delicada, sense espècies ni suc. Un senzill rissotto amb formatge parmesà o qualsevol mena de pasta amb alguna salsa de formatges no gaire forts són plats que casen perfectament amb la delicadesa del sabor de la tòfona. Sigui de la mida que sigui, s'ha de netejar de qualsevol resta de terra que encara hi hagi damunt la pell, i per a això no s'ha de fer servir mai aigua, que n'arruïnaria de manera irremeiable la consistència i el perfum, sinó un petit raspall de cerres no gaire dures i un drap sec. Un cop neta de restes, la tòfona es ratlla o es talla en làmines fines que es van afegint al plat ja preparat, sempre a l'últim moment, perquè en l'espera no perdi el gust ni l'aroma. La *Tuber magnatum* es degusta sempre crua, no s'ha de cuinar mai i, pel que diuen els cuiners entesos, és millor regar de làmines abundants un sol plat que repartir-les en diversos plats en un sol àpat.

castell de Grinzane Cavour, a pocs quilòmetres d'Alba, retransmesa via satèl·lit a algunes ciutats dels Estats Units, perquè des d'allà restauradors i sibarites del gust amb prou diners per gastar puguin licitar per les millors peces. El rècord en la curta història d'aquesta subhasta el va batre un any un licitador anònim de Las Vegas, que va pagar 30.000 euros per un exemplar de mig quilo. És clar que, a la subhasta, s'arriba a uns preus molt per damunt del valor real en el mercat. Tot per a més glòria d'un humil i senzill fong d'aparença rugosa, amb una olor que barreja les subtils aromes dels arbres al costat dels quals madura amb la del gas metà, que creix sota espesses capes de terra i que desperta passions.

Tota una vida

Renato va començar a buscar tòfones tot just quan tenia sis anys, i d'aleshores ençà només ha faltat a la cita anual un cop, quan li va tocar fer el servei militar. Fa seixanta anys que recorre els boscos, els últims en companyia de la Dianna, que ja de cadell va demostrar un olfacte privilegiat per a aquesta feina. Renato confessa que veia poc la dona quan s'acostaven els darrers quatre mesos de l'any, ja que passava el dia treballant en una

impremta i les nits a la recerca de tòfones. Ara ha canviat els hàbits, i en lloc de sortir de nit s'aixeca de matinada, abans que surti el sol, i continua la cerca fins al matí. Amb seixanta-sis anys encara somia d'igualar la marca del pare, que va trobar una tòfona de mil tres-cents vuitanta grams, mentre que la tòfona més grossa que ell ha trobat, l'any 2001, va pesar una mica més de mig quilo. Al mercat, és clar, es cotitza més una tòfona gran que moltes de petites, potser més per

l'espectacularitat de les dimensions que per la diferència de gust. Renato continua buscant aquesta peça amagada que farà que el seu nom s'inscrigui al costat de qui va descobrir, el 1954, la tòfona blanca més gran i més espectacular trobada fins aquell moment; els dos quilos i mig de pes que feia aquesta tòfona no es van arribar a oferir al mercat, sinó que van ser un regal per a Harry Truman, aleshores president dels Estats Units. **B**

