

Un chef asegura haber hallado un “tesoro gastronómico” en el Parque General San Martín



La **trufa blanca** es un producto exclusivo y costoso, considerado un verdadero “diamante” de la gastronomía. El chef **Fernando González**, director de la empresa de servicios gastronómicos *Etnias*, afirma haber encontrado 85 gramos de este valioso producto en el Parque General San Martín.

“Me propuse investigar los árboles del Parque. Soy una persona a la que le gusta

recolectar hongos y se interesa en el tema. Buscando con mi pareja, encontramos algo que en un principio creímos que era un champiñón. Al partirlo al medio, descubrimos que en realidad era otra cosa. Luego de una investigación y consultas con especialistas, confirmamos que se trataba de trufa blanca”, aseguró el cocinero, quien no brindó detalles de la localización exacta del hallazgo.

*“Se necesita de mucha paciencia para encontrar este producto. La teoría dice que sólo se encuentra con perros o cerdos truferos. Tiene un valor único y se da en pocas partes del mundo, a partir de la **encina**, un árbol específico”,* agregó Fernando.

Además, el gastronómico dijo que estas trufas fueron cosechadas verdes, por lo que todavía hay que esperar a su maduración. De todas formas, González mencionó que esto sería muy importante para Mendoza, ya que abriría puertas al desarrollo de un proyecto para producción de trufas en la provincia.

Las chances de hallar trufas en Mendoza

*“No se ha encontrado nada hasta el momento, pero **podría existir**. Se requiere de ciertas condiciones naturales que lo convierte en algo difícil de encontrar, pero es posible”,* aseguraron desde la **Dirección de Parques y Paseos Públicos**.

Además, desde el área confirmaron que se puede encontrar cualquier variedad de la familia de fungis, como son las trufas. *“Conviven muchas especies vegetales en una gran superficie de suelo. Esto se da gracias a la humedad y el tipo de clima”,* consignaron. Sin embargo, destacaron que no todos ellos son comestibles y hasta **pueden ser tóxicos**.



El organismo a cargo del Parque también mencionó que este tipo de extracciones está prohibida, ya que podría generar grandes daños en la flora del lugar.



“Las trufas blancas son difíciles de encontrar porque están bajo tierra, en suelos húmedos y frescos. No hay condiciones ecológicas para que esto se dé, pero dentro de la naturaleza todo es posible”, dijo **Gabriela Lucero, doctora en Patología Vegetal.**

La especialista aseguró que, para determinar su existencia, se necesita realizar un análisis por microscopio, pero que es muy difícil que una persona pueda dar con este tipo de hongo.

Trufa blanca: un diamante culinario

A diferencia de la trufa negra, este producto nace de manera silvestre, principalmente en la zona del **Piamonte italiano**. Su recolección sólo se hace entre los meses de octubre y diciembre, lo que la convierte en un ingrediente escaso y muy costoso. El “tartufo bianco”, como lo denominan los italianos, puede alcanzar en el mercado hasta los 6000 euros el kilo.



Los gastronómicos aseguran que tiene un sabor único y un aroma complejo e intenso. Esta joya culinaria no admite cocción y se recomienda consumirla en un período máximo de tres días. Además, para una conservación óptima tiene que estar en un recipiente de cristal con temperaturas que vayan entre los 2 y 4 grados centígrados.

La trufa blanca puede consumirse cruda, laminada, rallada o espolvoreada sobre distintos platos. Suele ser incluida en ensaladas, carnes o en típicas preparaciones italianas como las pastas y el risotto.

Fuente y fotos: Gentileza El Sol