

Trufa negra, un placer para el paladar con múltiples beneficios para la salud

Noticias 24hs | 10-06-2021 | 17:22



Trufa negra

La naturaleza es sabia, y el planeta en el vivimos era capaz de proporcionar todo cuando se necesitaba cuando eran pocos los humanos que habitaban el planeta, algo que con los años ha ido cambiando, pues ahora somos tantos, que tanto la agricultura como la ganadería se hacen de forma extensiva, pues solo de este modo es posible alimentar a la población mundial, aunque ni con esta polémica solución se ha logrado que muchas personas dejen de pasar hambre.

Sin embargo, y pese a que hoy resulta sencillo contemplar hectáreas y hectáreas de cultivos para dar respuesta a la demanda mundial, no deja de resultar curioso que en el caso de algunos productos la producción sea menor que la demanda, haciendo que estos alimentos alcancen la categoría de joyas gastronómicas.

Sin ir más lejos, ¿uno de los productos más valorados en las cocinas, así como por los chefs más prestigiosos, es la trufa negra, conocida como el diamante negro? comentan desde Trufasa, empresa familiar dedicada al cultivo y distribución de trufas negras de gran calidad.

Y es que, pese a que este hongo se cultiva en otros países como Francia o Italia, España es el mayor productor de esta joya culinaria que es capaz de transformar el más básico de los platos en un producto gourmet.

Pero, ¿qué es realmente la trufa negra? ¿qué propiedades tiene y qué es lo que aporta?

La trufa negra es un hongo subterráneo que forma asociaciones simbióticas con raíces de encinas, robles, chopos, tilos, avellanos y otros árboles. Para localizarlas se emplean perros truferos, capaces de olerlas a varios metros de distancia, y que deben ser entrenados para desempeñar dicha función.

Este hongo de forma globosa irregular, tono negro, agradable sabor y aroma intenso, se recolecta durante los meses más fríos del invierno, es decir, entre noviembre y marzo.

¿La trufa negra es un excelente comestible que posee un elevado poder culinario, pero no solo eso, sino que posee muchas otras propiedades y beneficios para la salud. De hecho, el uso de la trufa

negra se remonta a los antiguos egipcios, griegos y romanos que la empleaban no solo por su exquisito sabor, sino también por sus propiedades medicinales?.

Capaces de mejorar el funcionamiento del sistema nervioso y del circulatorio, ayudan, además, a mantener los músculos firmes. En el pasado también se le atribuyeron propiedades afrodisíacas, pero si hay algo por lo que destaca la trufa negra es por su sabor, pues con apenas unas láminas se logra convertir algo tan básico como unos huevos fritos en un majar digno de los dioses de cualquiera de las antiguas culturas.

Autor: Redacció