

Biólogos cordobeses recuperan el oro negro de los campos andaluces: la Trufa de Verano

LOCALIZACIÓN: CÓRDOBA.

DURACIÓN VTR: 1'52

RESUMEN VTR:

La Trufa de Verano aprovecha el terreno seco de los campos andaluces para tener uno de los aromas más intensos. Andalucía es la región con mayor diversidad de trufas, 81 tipos de trufas diferentes debido a las características de su clima. Dos biólogos cordobeses han estudiado estos hongos durante años y ahora han creado su propio vivero, una empresa que comercializa distintos árboles de clima mediterráneo, como las encinas, asociadas a las trufas. Inyectan en la raíz del árbol esporas de estos hongos. Son árboles micorrizados que ya se comercializan por todo el país. Una forma de recuperar el oro negro de nuestros campos.

VTR:

Buscan trufas de aroma intenso, son trufas de verano, pero andaluzas. Con más de 80 especies distintas esta es la región del mundo con más variedades de trufa, de la que hay constancia desde el siglo primero antes de Cristo.

TOTAL BALDOMERO MORENO

Biólogo y socio

Vivero "El Origen de la Trufa"

"Andalucía es el clima ideal para esta trufa de verano que solo se puede producir en este medio seco, es precisamente lo que hace que existan aquí, por eso tiene esa potencialidad tan alta como zona de cultivo de trufa, Andalucía, no tiene nada que envidiarle a la trufas italiana. De hecho aquí tenemos el origen de la trufa negra."

La empresa que gestionan estos dos biólogos cordobeses pionera en la producción de árboles de los que recoger este hongo, los llaman micorrizados. En este laboratorio Elena inyecta en la raíz de árboles como la encina esporas de trufas. Así surgen estos pequeños plantones de encinas truferas, en un par de meses podrán ser trasplantadas a nuestros bosques.

TOTAL ELENA PULIDO

Bióloga y socia de

Vivero "El Origen de la Trufa"

"Es la panacea de nuestros montes y de nuestros bosques y o solamente de nuestros bosques sino de cultivos que no son rentables son zonas muy interesantes para el cultivo de la trufa, el desconocimiento es total por eso somos pioneros porque estamos dando a conocer el potencial de nuestra tierra."

Un potencial en forma de manjar y que ahora ronda los 150 euros el kilo. El condimento perfecto para una gran variedad de platos.

TOTAL JUAN PEDRO SECADURA

Jefe de Cocina "Casa Pepe"

Córdoba

"Yo creo que se pueden hacer infinidad de recetas desde sorbetes helados, elaboraciones en frío, yo creo que tiene infinidad de maridaje con otros productos como el pescado, carnes en salsas, como en setas...se aprecia por el juego que te puede dar en la cocina"

Y en los paladares... Dicen que es un regalo de la naturaleza en forma de oro negro que la historia dejó hace siglos en Andalucía.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es