
EL PAÍS**ARCHIVO**EDICIÓN
IMPRESA

VIERNES, 26 de junio de 2009

GASTRONOMÍA

Caviar de trufa

R. R. | 26 JUN 2009

Archivado en: [Gastronomía](#) [Cultura](#)

"La trufa no es precisamente afrodisiaca, pero en ciertas circunstancias puede hacer a la mujer más afectuosa y al hombre más amable", decía el exquisito Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía, *Fisiología del gusto*, de 1825. Y es que las formas, el color o su escondite en la tierra no son precisamente los atractivos de la trufa. Pero en su sabor y en su aroma está el secreto de haberse convertido en un mito gourmet. Codiciada, exquisita y cara, aporta a los platos otra dimensión aromática. La producción española de este fruto de tierra rivaliza poderosamente con la italiana y en el mercado hay novedades que permiten jugar en el restaurante y en casa. Una de ellas es el *Caviar de trufa* que produce la firma Acipenser con *Tuber Melanosporum* procedente de Castellón. La intensidad del oro negro adquiere en este caso una sensación melosa. Envasada en latitas, se puede saborear todo el año y usar fácilmente en huevos al plato, *risotto*, espuma de patata, foie, salsas y tartars. Truffe Facon Caviar (a 24 euros los 50 gramos) lo distribuye en tiendas gourmets www.delicea.com.