

LA COLUMNA GASTRONÓMICA

NORBERTO MIRAS

MIEMBRO DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN

TARTUFO



No pocos piropos se han dedicado a la trufa: Brillat-Savarin la llamó el «diamante de la cocina»; George Sand, pseudónimo de 'Amantine' Aurore Lucile Dupin, baronesa Dudevant, la denominó «manzana mágica»; el periodista Émile Goudeau, «negra reina»; la pícaro Colette, «gema de las tierras pobres»; y Alejandro Dumas el «sacrum sacrorum de los gastrónomos». La trufa se conoce desde la antigüedad, pero hasta el siglo XVIII su origen estaba considerado un misterio; Plinio el Viejo, prolijo escritor y naturalista romano, se admiró en el siglo I a.C. de que la trufa creciera sin raíces: «Es una callosidad de la tierra... nace espontáneamente y no puede sembrarse». Su clasificación se produjo en 1711, cuando el botánico francés Claude Joseph Geoffroy

publicó un estudio que permitió catalogarla entre los hongos.

Como muchos hongos –entre ellos amanitas y boletus–, las trufas, para su desarrollo necesitan que sus hifas –filamentos estructurales– se unan a las raíces de otras plantas en un fenómeno denominado simbiosis micorrízica. El micelio –raíz de la trufa– se une a la raíz de una planta huésped –normalmente un árbol– para extraer azúcares y otras sustancias nutritivas. El árbol también se beneficia porque la trufa favorece la absorción de sustancias nitrogenadas, sales de sodio, de potasio y de fósforo. Está demostrado que en los terrenos pobres en sustancias minerales los árboles con micorrizas crecen con mayor vigor.

La recolección de estos hongos se lleva a cabo en robledales, sobre todo, aunque también en arbole-

das de castaños, avellanos y tilos. La recolección se realiza con la ayuda de perros adiestrados, sensibles a su aroma. La utilización de cerdos queda reservada al folclore.

Se conocen setenta especies de trufa, treinta y dos de ellas en Europa. La trufa negra del Périgord ('Tuber melanosporum') en Francia, es la más estimada, pero España es el mayor productor mundial de esta variedad. La trufa de San Juan, de color pardo oscuro vetado de blanco, la trufa gris de Champaña, las de Alsacia y del Vaucluse, pardas con vetas negras, son menos perfumadas, así como la terfez (trufa blanca africana del Atlas). La trufa blanca del Piemonte ('Tuber magnatum') tiene fama mundial y presenta un delicado perfume. Merece la pena ir a San Miniato –pueblo equidistante de Pisa y Florencia– en noviembre, cuando se celebra el Mercato Nazionale del Tartufo Bianco.

Respecto a su precio, el escritor Jean-Louis Vaudoyer afirmó: «Hay dos razas de consumidores de trufas: una cree que las trufas son buenas porque son caras; la otra sabe que son caras porque son buenas».



El Grupo 'Los Chinos', del Instituto de Educación Secundaria Ruiz de Alda, de San Javier, participó en la edición de 2016 con Iván, Alba, Pablo y Mario, guiados por su profesora Sonia. :: IES RUIZ DE ALDA



'Los Cazanoticias', en plena búsqueda de información. El equipo, del IES José Planes de Espinardo, contó en 2016 con Celia, José Antonio, M^a José, Nerea, Purificación, Patricia y su tutora, Manuela. :: J. PLANES

Ser periodista por un día

:: FERNANDO CASTILLO

MURCIA. ¿Quién no ha soñado alguna vez con escribir en un periódico, salir en la tele o hablar por la radio? El periodismo es una profesión muy atractiva que lleva al que lo ejerce a las casas de miles de personas. La Consejería de Educación y Universidades y laverdad.es han decidido una vez más dar esa oportunidad a todos los alumnos de Secundaria, Bachillerato y Ciclos Formativos de Grado Medio de todos los centros públicos y concertados de la Región de Murcia convocando la VIII edición del concurso 'Mi Periódico Digital'.

El certamen es ya un clásico en la Región y la inscripción está abierta hasta el 5 de abril en la web www.miperiodicodigital.com. Su funcionamiento es sencillo: los estudiantes forman equipos de entre cuatro y seis miembros, que pueden ser de diferentes clases e incluso cursos si quieren. Entonces le piden a un profesor que haga de tutor e inscriba al grupo. También puede ser al revés, que el profesor decida participar con sus alumnos y les proponga inscribirse. Sea como sea, entrar a formar parte de 'Mi Periódico Digital' es totalmente gratis y asegura aprendizaje y diversión.

Durante la competición, los equipos elaborarán su propio medio de comunicación en internet. Deberán estructurar sus portadas con las herramientas que les proporcionará la

organización (fáciles de utilizar e intuitivas) y escribir sobre los temas que se les propongan en las diferentes pruebas. Por supuesto, tendrán su espacio para escribir sobre temas libres que consideren de interés. Deberán ejercer de periodistas durante un mes con smartphones, tablets, ordenadores y cámaras en juego.

La VIII edición de 'Mi Periódico Digital' está organizada por la Consejería de Educación y Universidades y laverdad.es. Cuenta con el patrocinio de Iberdrola, Hospital Quirón Salud, centro comercial Thader, Popular y Grupo Fuertes.

Inscripciones en:
www.miperiodicodigital.com

VIII EDICIÓN 'MI PERIÓDICO DIGITAL'

ORGANIZAN:

Región de Murcia

LA VERDAD

PATROCINAN:



MI PERIÓDICO DIGITAL

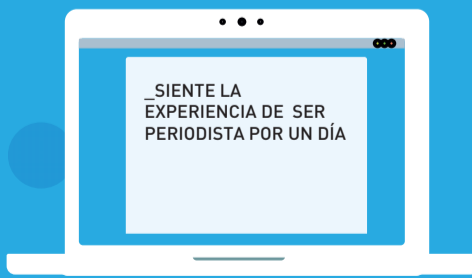
EL CONCURSO ESCOLAR

8ª EDICIÓN

Participa con tu centro educativo antes del 5 de Abril y gana grandes premios:

TABLETS · CÁMARAS DE FOTOS · EBOOKS
VIDEOCONSOLAS · SMARTPHONES

Consulta las bases completas en www.miperiodicodigital.com



Organizan Región de Murcia

LA VERDAD

Patrocinan

IBERDROLA

Hospital Quirón Salud Murcia

THADER

Popular



Popular

Grupo Fuertes