

## BAIX BERGUEDÀ



Extreure la tòfona requereix eines apropiades i molta cura



Per netejar-les cal aigua i un raspallet per treure'n la terra



Oriol Rovira, rere la bola de foie arrebossada de tòfona

## La tòfona, el diamant negre de la cuina

Les excel·lències d'aquest bolet elitista centren una jornada que es va celebrar a Els Casals

En uns dies en què la tòfona es troba en el seu punt culminant de maduració, el restaurant Els Casals de Sagàs mostra al públic com s'ha de tractar la reina dels fongs, des de la recol·lecció fins a la laboriositat de la preparació

ALBA FELIP  
i organitzadora

L'anomenen la reina dels bolets. I no és exagerat. El protocol que requereix la tòfona i els diners que mou la converteixen en un producte elitista, exclusiu, que alguns qualifiquen de diamant negre de la cuina.

La Reiza estava neguitosa. Acostumada a la tranquil·litat del bosc i a la discreció i solemnitat de la cerca, la jove cocker no podia fallar. Davant seu tenia un grup de curiosos expedicionaris disposats a descobrir com la gosseta trobava les tòfones i com, més tard, el cuiner Oriol Rovira, de l'hotel-restaurant Els Casals, de Sagàs, convertia el fong terrós en una de les delicadeses. Pocs minuts després d'aturar-se a la tofonera, la Reiza va començar a olorar i a furgar la terra amb insistència, concentració i seguretat. El seu amo —que es vol mantenir en l'anonimat perquè diu que aquest negoci mou molts diners— va acabar de gratar el forat amb un punyal homologat, de 20 centímetres i amb la fulla correctament sense afilar, i en va treure la primera tòfona (o trufa). El grup es va acumular al voltant de la peça i va coincidir que feia olor de butà. Era petita, però, segons el professional, que insistia que aquest any no era gaire propici per a les tòfones, n'havia trobades de fins a mig quilo. «Hem vingut pel 'morbo'. Ens agrada molt menjar tòfones i ara vollem anar-ne a buscar. Qui més qui menys s'atreveix a anar a buscar bolets, però les trufes són un món a part. Tenen glamour», explicaven Jordi Castell i Marta Castanyer, de Matadepera. Tot i el glamour que

atorguen a la tòfona, en Jordi reconeix que ratllada damunt dels ous ferrats és com li agrada més.

Durant un parell d'hores, la Reiza, protagonista de les primeres hores de la jornada sobre la tòfona, no va decebre. Va aconseguir trobar una bona bosseta de trufes. Contràriament al que pensaven la majoria dels assistents, els gossos recol·lectors de tòfones no són d'una raça especial. L'amo explica que la va agafar de cadell i que li va ensenyar a caçar tòfones tot jugant. «Li tirava tòfones petites i ella les buscava, i quan les trobava li donava una petita propina. Així va anar creixent i ara, que té 4 anys, no me la vendria pas», explicava orgullós.

Cada tòfona feia pujar el valor de la bossa de plàstic. Aquesta temporada la tòfona negra d'aquí va a 700 euros el quilo, aproximadament. Però n'hi ha d'altres tipus, com la tòfona blanca del Piemont, que ha arribat a valer 6.000 euros el quilo. «Aquesta trufa té una potència desmesurada. És impensable cuinar-la, només pot anar ratllada al damunt d'alguns plats», explicava Rovira.

Després de la sortida per l'entorn de Els Casals, els participants van anar a preparar-se a les habitacions per al dinar. La Reiza va beure aigua per recuperar forces. L'Oriol es va endinsar al seu terreny, la cuina, per preparar els seus plats. Alguns clients ja seleccionaven el menú mentre potser tenien al cap la frase del poeta Jean-Louis Vaudoyer, que afirmava que hi ha dos tipus de consumidors de tòfones, els que creuen que són bones perquè són cares i els altres que saben que són cares perquè són bones.



La Reiza es va convertir en la protagonista de la jornada i, insaciable, va trobar una bona quantitat de tòfones

**Oriol Rovira: «la tòfona, tot i ser cara, demana simplicitat a la cuina»**

El grup d'assistents a la jornada sobre la tòfona que es va celebrar el cap de setmana passat a Els Casals va poder gaudir d'un sopar degustació apte només per als paladars més exquisits. Per començar, uns entrants a base d'una trufa sorpresa —una bola de foie arrebossada amb tòfona, formatge cremós amb carpaccio de vedella i tòfona ratllada, i carxofes cruës amb tòfona laminada. De primer van degustar un consomé de gallina amb bou de mar i tòfona, i de segon, un pastís de panxeta cruïent, patata i tòfona, bacallà al

vapor amb all i julivert, falsos filets i tòfona i filet de bou amb albergínia fumada i tòfona. De postres, «El bosc», amb gelat de tòfona, i terrina de fruits secs i xocolata. En total, 150 grams de tòfona per persona repartida entre els diferents plats del menú, valorat en 110 euros per cap. «La tòfona no es pot coure, perquè si arriba a temperatures superiors a 60 o 70 graus desapareix, es volatilitza. Jo la faig ratllada o integrada dins el plat, però sempre natural o temperada», explica el cuiner Oriol Rovira. «Tot i ser un producte car, la tòfona

demana una simplicitat absoluta. Però la gent encara li té por». Afegeix. El gastrònom creu que en el món d'aquest bolet subterrani tot està inventat. «Ja s'ha fet truita de tòfona, ara només cal que cada cuiner posi la seva imaginació en cada plat».

Per als propers 25, 26 i 27 de febrer, Els Casals està preparant una jornada sobre el món del porc. Dissabte al matí tindrà lloc la matança del porc, a la manera tradicional, i l'elaboració de diferents productes carnis. Per assistir-hi cal fer reserva prèvia trucant al telèfon 93 825 12 00.