



TRUFAS ...Un exclusivo
placer...

Este producto es una combinación de esencia de trufas negras y aceite de oliva extravirgen, que dentro de su botella incluye una lonja de este preciado hongo que armoniza su sabor. Así se origina un óleo capaz de entregarte generosa pero equilibradamente el aroma y el gusto de este verdadero diamante de la alta gastronomía, porque sorprende con su intensidad hasta los paladares más exigentes.

¿Cómo y cuándo usarlo?

El aceite de trufa negra puedes usarlo en platos calientes o fríos.

En ambos casos te recomendamos aplicarlo dosificadamente, de preferencia con el gotario que porta la botella, porque gracias a la fuerza de su aroma, necesitas sólo de un toque sobre la preparación terminada, de manera de no cocinar el aceite. Por ejemplo: sobre un risotto justo antes de servirlo; al terminar una salsa blanca u otra; sobre pasta recién hervida; en una crema de topinambur o simplemente aderezando un puré de papas.

Anímate a combinarlo con carnes blancas como pavo, pollo y codorniz, y con pescados como salmón o corvina. Puedes maridarlos con una amplia gama de verduras entre las que destacan papas, espinacas, arvejas, espárragos verdes, papa apio, champiñón blanco tipo París y todo tipo de masas.

En entradas o preparaciones más ligeras, nuestro aceite es perfecto para potenciar el sabor de ensaladas y carpaccios. Agrégalo a unos huevos revueltos justo antes de servirlos y a un crudo también. Incluso sobre una simple tostada te permite crear en pocos minutos un aperitivo diferente.

Una aplicación leve -un twist- te entrega el sabor de la trufa negra, a un precio razonable y con la ventaja de una conservación asegurada por varias semanas, lo que no se consigue con la trufa fresca que debes consumir en un plazo de días.

Raíces chilenas

La trufa negra de nuestro aceite proviene de las cordilleranas tierras chilenas de la Región del Biobío donde se desarrolla naturalmente en las raíces de árboles de roble y avellano.

Asimismo, usamos un aceite de oliva chileno de la más alta calidad, que permite a la trufa desplegar su distintiva conjunción de aromas que transforma los platos más sencillos en una fiesta de sabores que tus invitados más gourmet agradecerán.



Aceite de Trufa Negra Ilumina con su sabor hasta el plato más sencillo



Aceite con aroma de trufas negras



Etiqueta



Este producto nace de la combinación de esencia de trufa blanca y aceite de oliva extravirgen. Así se origina un óleo capaz de entregarte generosa pero equilibradamente el aroma y el gusto de este diamante de la alta gastronomía, que sorprende con su intensidad hasta los paladares más exigentes.

¿Cómo y cuándo usarlo?

El aceite de trufa blanca funciona en platos fríos o calientes. Es mucho más potente que el de trufa negra, por lo que debes aplicar dosificadamente con el gotario que porta cada botella.

Te recomendamos usar el aceite cuando la comida esté lista para que no se cocine, por ejemplo: sobre un risotto justo antes de servirlo; en guiso de ternera u otra carne similar; sobre pasta recién hervida; con preparaciones a base de papas, incluso con carne de liebre o faisán.

Anímate a mezclarlo con pollo, conejo y pescados como congrio o atún. Si amas las verduras, es perfecto para el topinambur, coliflor, champiñón, zapallo italiano, habas, alcachofa y todo tipo de legumbres.

Marídalo con queso fresco, con una polenta cremosa, unos ostiones recién salteados o un carpaccio de vacuno. También puedes agregarlo a huevos revueltos justo antes de servirlos, sobre una buschetta, una pizzetta o cualquier tipo de masa.

Aroma exclusivo

Gracias a nuestro aceite tienes una buena oportunidad de probar el sabor de la trufa blanca, producto que podríamos catalogar de muy exclusivo. Solo se encuentra de manera silvestre en la región del Piemonte, Italia, y en pequeñas cantidades.

Nosotros traemos su esencia y la integramos a un aceite de oliva chileno de la más alta calidad, para que puedas tenerlo en tu mesa y transformar tus platos, incluso los más sencillos, en una experiencia gourmet inolvidable.



Aceite de Trufa Blanca

Intensidad italiana en tu mesa



Aceite con aroma de trufas blancas



Etiqueta





Estudio y Aprendizaje



Clasificación de las especies de trufa

- Las trufas comestibles se pueden dividir en dos grupos, según tengan el peridio liso o verrugoso.
- Las trufas más importantes, según su uso culinario, son las siguientes:
 - *Tuber magnatum* (Trufa blanca de Italia)
 - *Tuber melanosporum* (Trufa negra de Périgord; plantación Chillán)
 - *Tuber brumale* (trufa negra de invierno)
 - *Tuber aestivum* (trufa de verano)
 - *Tuber indicum* (trufa china)

Tuber magnatum pico (trufa blanca de Italia)



- Es la más grande de las trufas comestibles y también la más apreciada. Llega a pesar de media entre 250 gr y 500 gr, con un costo / kg que llega hasta 8.000 Euros (puesto en Italia) (hasta 6 millones peso / kg).
- EL color es blanquecino-amarillo hasta gris-verdoso.
- Solamente crece en Piamonte, y no se ha podido cultivar en ninguna otra parte de mundo.
- Maduración es entre octubre – diciembre
- Tiene un perfume delicado y agradable, superior respecto al de cualquier otra trufa.





Tuber melanosporum

(Trufa negra de invierno, plantación Chillán)

- Peridio es verrugoso y negro; gleba con características vetas blancas.
- Sus dimensiones varían desde el tamaño de una nuez hasta el de una naranja (o mas grande).
- Las verrugas son regulares, y, bajo binocular, parecen poligonales como las del diamante, por lo que en Francia recibe el nombre de “diamante negro de la cocina”.
- Excelente sabor, y un aroma penetrante, que en ciertas personas produce un rechazo a la primera, por semejarse un poco a petróleo.
- Países productores tradicionales: Italia, Francia, España (trufas silvestres y de plantaciones).
- Países “nuevos”: Australia, Nueva Zelandia, Chile



Tuber brumale

(trufa negra de invierno)



- Es muy parecida a la Tuber melanosporum, y a menudo se confunde con esta.
- Los expertos la valoran mucho menos que la precedente
- Es menos perfumada y menos digerible que Tuber melanosporum
- En las plantaciones de Tuber melanosporum se considera un contaminante y se elimina
- Precios similares a la Tuber aestivum:
entre 80 – 200 Euros / kg (60.000 – 150.000 / kg)



Tuber aestivum (trufa verano)



- El peridio es de color pardo – negruzco, con grandes verrugas. La gleba tiene color crema, y las vetas blancas dan a la sensación un aspecto mármoleo.
- Tienen un ligero perfume a hongo y su valor es muy inferior al de Tuber melanosporum; el precio oscila entre 80 – 200 Euros / kg (60.000 – 150.000 / kg)
- A pesar del valor inferior, la trufa de verano se considera interesante y se puede utilizar de la misma forma que la Tuber melanosporum, pero agregando más cantidad.



Tuber indicum (trufa china)



- Es muy parecida a la Tuber melanosporum, pero con una consistencia gomosa.
- A menudo se confunde con ésta..
- Poco valor gastronómico debido a su escaso olor y sabor. Sin embargo, se utiliza frecuentemente en los restaurantes sustituyendo a ésta de modo fraudulento, supliendo su falta de aroma con aceites aromatizados.
- Su precio es muy inferior (10 – 100 USD / kg);
5.500 – 55.00 pesos /kg



Cosecha de Trufa

- La búsqueda de trufa suele denominarse por los truferos "cazar trufas" y es lógico, dada la gran similitud que tiene; la necesidad de utilizar perro, en la incertidumbre de los resultados y también en el aspecto lúdico que tiene en algunos casos.
- En origen, en Francia especialmente, la trufa se buscaba con cerdo, mejor si era hembra, que solía llevar un anillo en la jeta para evitar que hozara el terreno y descubriera trufas que aún no estaban maduras echándolas a perder. Sin embargo, este animal tiene graves inconvenientes para ser utilizado: es pesado, lento y sobre todo muy glotón, por lo que hay que estar muy pendiente para evitar que se coma las trufas que encuentra o que comience a hozar en toda la trufera. En el fondo, el cerdo no deja de ser un jabalí doméstico que es, en definitiva, el mayor competidor que tiene el hombre en el aprovechamiento de la trufa.



Las trufas y su simbiosis con los árboles



- Los filamentos del micelio de la trufa recubren los ápices de las raíces del árbol “huésped” y de ese modo hacen que el nutriente elaborado por la planta pueda ser absorbido por la trufa.
- La trufa también colabora para que la planta sea más productiva porque ayuda en los procesos osmóticos.
- Por ello, es imposible que exista una trufera si no existe una adecuada implantación arbórea.



Árboles preferidos para las trufas



- Los árboles preferidos para la simbiosis dependen del lugar a plantar, el suelo, y la especie de la trufa.
- Existen diversas especies de árboles conocidas a formar micorrizas con el hongo *Tuber melanosporum*, y son capaces de funcionar como hospederos, por ejemplo, los Robles europeos, encinas (*Quercus ilex*), avellano europeo, entre otros. Sin embargo, existen diferencias entre estas especies en su adaptación a ciertos tipos de suelo y condiciones climáticas.
- En Chile, hemos visto que el árbol que da mejores resultados en la 7° y 8° región es el encino (*Quercus ilex*)

¿ Qué suelos son aptos para el cultivo?



- La trufa negra prefiere ciertos tipos de suelo con alto contenido de calcio o con piedra caliza (calcáreos) y ciertas características físicas, estructura, capacidad de drenaje, capacidad de retención de agua y balance de elementos nutricionales, entre otros.
- Con un buen análisis de suelo y posterior modificación, hoy día podemos recrear las condiciones ideales para el desarrollo y crecimiento de trufas en suelos de Sudamérica de naturaleza no calcárea (ácidos).

¿ Qué tipo de climas requiere la trufa ?



- La trufa negra prefiere un clima de tipo mediterráneo-templado, con estaciones bien marcadas, inviernos fríos y veranos calurosos.
- El clima ideal para la trufa puede resumirse en: - Inviernos fríos - Primavera con períodos alternados de frío y calor - veranos cálidos, interrumpido por lluvias o eventos de irrigación – otoño sin exceso de humedad a fines del verano y otoño.
- Cabe recalcar que la trufa es un hongo muy resistente a condiciones puntuales de humedad y Tº extremas, sin embargo esta es vulnerable durante su ciclo de crecimiento, por lo cual el exceso o falta de agua podría ser fatal.





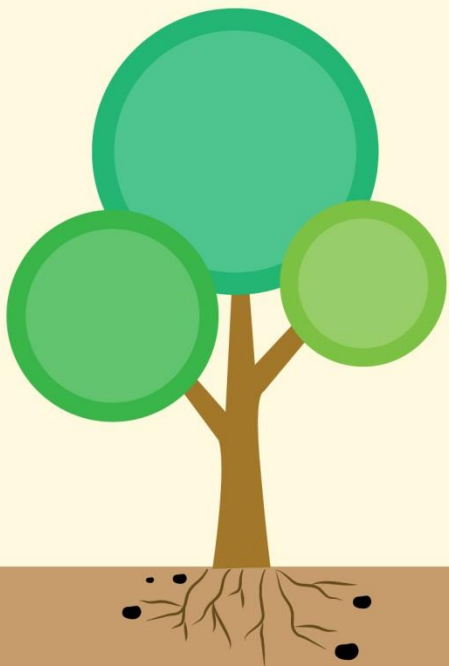
Ciclo de vida de trufas

- En una plantación trufera podemos distinguir dos fases o periodos claramente diferenciados. El primero, que sería el de formación de la trufera, y que puede durar aproximadamente entre cinco y ocho años, y un segundo periodo de producción propiamente dicho, a partir de la primera cosecha de trufas hasta unos 50 años.
- La primera etapa de formación (de los árboles), corresponde a una fase en la que las micorrizas van invadiendo el terreno con el crecimiento de la raíz del árbol. El micelio de la trufa se instala y adueña de un terreno, y se aprecian unos síntomas evidentes en la superficie, aparecen los denominados calveros o quemados. En estos quemados se seca la vegetación herbácea y la mayoría de las plantas, quedando el suelo prácticamente desnudo.
- Una vez establecida la trufera, con su característico quemado en la base del árbol, entraríamos ya en la fase productiva. La entrada en producción de la trufera depende de la especie leñosa asociada.

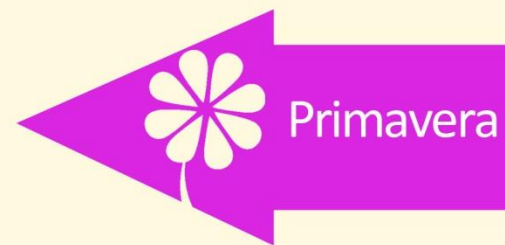


Ciclo anual de las trufas

- **En primavera** se produce la germinación de las esporas, expansión del micelio y del sistema radical de la planta micorrizada, reinfección de raíces por el hongo y una gran actividad metabólica de las micorrizas.
- **En verano** existe una formación de los primordios fúngicos (trufas pequeñas) y un engrosamiento de los mismos.
- **En otoño** se disminuye la actividad metabólica del hongo y las trufas adquieren el tamaño y forma definitivos.
- **En invierno** se para la actividad metabólica, madura la trufa y se recolecta entre Junio y Agosto.



GERMINACIÓN DE ESPORAS
EXPANSIÓN DEL MICELIO
ACTIVIDAD MICORRÍCICA
INTERCAMBIO FISIOLÓGICO ÁRBOL – HONGO
APARICIÓN DE PRIMORDIOS



PARALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD MICORRÍCICA
RESISTENCIA DE PRIMORDIOS
CRECIMIENTO DE PRIMORDIOS Y DESARROLLO
DE PRIMERAS TRUFAS INMADURAS

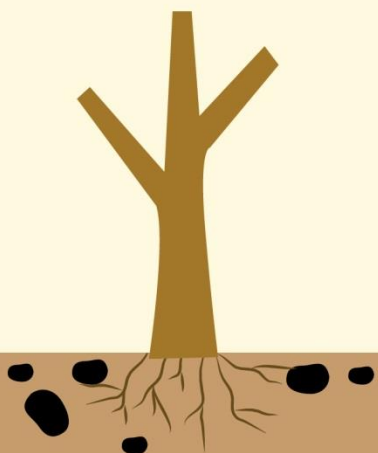


Ciclo anual de las trufas

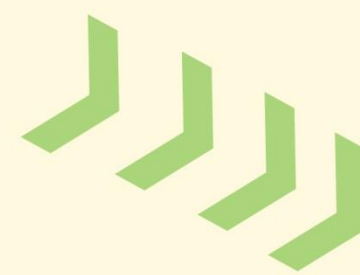
ACTIVIDAD MICORRÍCICA
INTERCAMBIO FISIOLÓGICO ÁRBOL – HONGO
ENGROSAMIENTO DE PRIMORDIOS
TRUFAS INMADURAS Y MADURACIÓN LENTA



REPOSO DEL MICELIO
REPOSO DE LA ACTIVIDAD MICORRÍCICA
MADURACIÓN DE TRUFAS



Trufas desenterradas por la fauna silvestre

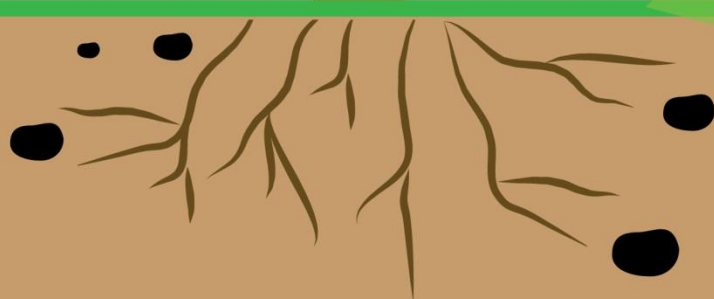
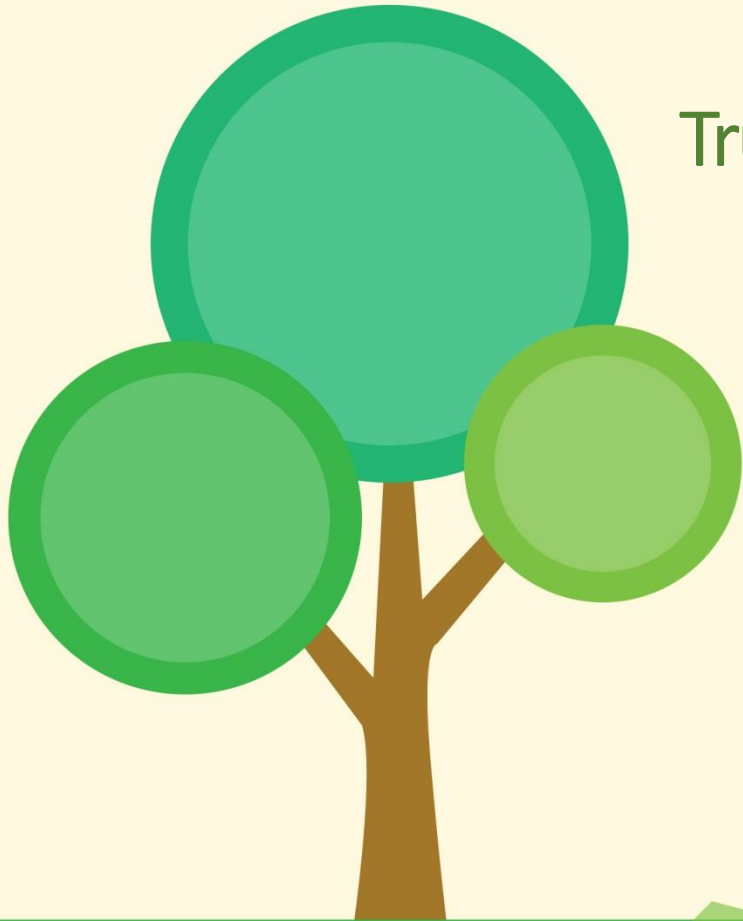


Fauna silvestre encargada de su diseminación



Micelio
Aparato Vegetativo

Esporas





MUCHAS GRACIAS

American Sparks LLC.

Tels: 305-614-1190/305-614-1192

info@americansparks.net

1111 Park Centre Blvd. Suite 103

Miami, Fl. 33169

