

La trufa negra de Provenza

BIEN VALE UNA MISA

TEXTO: OSCAR CABALLERO DESDE PROVENZA FOTOS: ARCHIVO DEL DIAMANTE NEGRO, OSCAR CABALLERO Y CAVE DE RASTEAU

Son varios los climas y bosques de Francia pródigos en trufas negras. En el Mediterráneo francés, además, éstas encuentran la estimulante compañía de los tintos del Ródano.

E

s como si al entrar al restaurante nos asaltara un olor a incienso, pero al revés. Son las 10:30 de la mañana del tercer domingo del año, en la iglesia templaria de Richerenches, Provenza francesa. Y huele a trufa. Perdón, a *tuber melanosporum* –en latín queda más católico. En el altar, rotundos ejemplares de trufa negra, *rabasse* en dialecto. O “los hongos del diablo”, según el nombre que les diera en algún momento la Iglesia.

Uno piensa, sin osar la blasfemia, en reemplazar “tomad y comed, ésta es mi carne” y “tomad y bebed, ésta es mi sangre”,

por un “tomad y oled, éste es mi aroma”.

Es omnipresente: hay trufas en los bolsillos de los hombres, en los bolsos de las mujeres. Porque al final de la misa, cuando es recogido el diezmo, la limosna, en lugar de monedas se deja caer una trufa, más o menos discreta en grosor y gramos.

Tan singular consagración, instituida en 1952 por el padre Henri-Michel Reyne, un humilde cura de Richerenches, entró así en la historia de la gastronomía y es celebrada desde entonces cada tercer domingo de enero, en loor –y olor– de multitudes, para acrecentar los magros peculios





Iglesia Templaria de Richerenches. Página opuesta: Misa de la trufa

de la parroquia. Ya se sabe: el brillo del Vaticano no se corresponde siempre con el de sus iglesias. Por eso, tras el *ite missa est*, la plazoleta del Ayuntamiento se transforma en sala de subastas. Y las trufas, se vuelven colecta en euros.

¿Por qué el tercer domingo? En homenaje a San Antonio, patrón de los buscadores y cultivadores de trufas. Normal: Richerenches, municipio de la provincia de Vaucluse, donde está el 80 por ciento de la producción francesa de trufas, acoge desde 1921, cada sábado de noviembre a marzo, el mayor mercado de trufas de Francia. Y el más secreto: las transacciones importantes se resuelven en la parte trasera de las furgonetas. O en una mesa

de la trastienda de uno de los dos bares que abren y cierran la ruta de puestos. Espacio vacío hasta el cierre del mercado; invadido luego por el aroma de un clásico, el *omelette aux truffes*: dos huevos y una trufa de 10 gramos. Las cifras de un mercado discreto son ambiguas. Según los años, allí se comercializarían de 10 a 30 toneladas.

DE LA TRUFA AL VINO

Cuando los franceses hablan de Paca no se refieren a una señora, sino a la sigla con la que se conoce a la región Provençe-Alpes-Côte d'Azur. O Rhône Alpes. Y también se le llama lugar de los Papas, de cuando el Vaticano estuvo en Avignon. La



ciudad del más cantado de los puentes es, por otra parte, punto de partida para visitar la zona: gracias al TGV, el tren de alta velocidad, Avignon está hoy a menos de tres horas de París.

Paraíso del turismo, los pueblos se enfilan en torno al Luberon y al Mont Ventoux, nombres que no sólo huelen a trufa, sino también a vino. De hecho, de aquí salen los vinos más populares entre los franceses, los Côte du Rhône y Côte du Rhône Village. Y entre los *crus*, es decir, las mejores tierras de esa orilla sur del Ródano, celebridades como los Châteauneuf-du-Pape, elaborados con hasta 13 uvas diferentes, como en el caso del emblemático Château de Beaucastel. Pero

alcanza con siete –Garnacha, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin y Vaccarèse– para lograr maravillas como el 2005 tinto de Château Mont-Redon, un prodigio de frescura y equilibrio. Datillo: aún se le encuentra en la propiedad a 28,50 euros la botella, un feliz acuerdo de precio y calidad.

Otros *crus* de la región, con denominación de origen (AOC): Tavel, Lirac, Vacqueyras, Beaufort de Venise, Vin-sobres... Y uno más, que es mítico: Gigondas (el *Jocunditas* de los romanos, algo así como ciudad feliz), que desde noviembre pasado dispone de una biblia: *Gigondas, ses vins, ses terres, ses hommes* (Gigondas, sus vinos, sus tie-





rras, sus hombres), 500 páginas donde se puede aprender todo sobre ese vino singular. Y con testimonios de personalidades como el buscador de vinos Kermit Lynch, los chefs Alain Senderens y Alain Passard, el sommelier Ned Goodwin... y sobre todo el de John Livingstone-Learmont, catador anual de los Gironas desde 1973. Estos personajes tienen un rasgo en común: la entrega casi mística a ese vino surgido de un suelo arenoso que se formó hace 15 millones de años.

Vale la pena visitar Ortas-Cave de Rasteau. El nombre Rasteau amparaba habitualmente vinos licorosos. Los secos se hacían bajo el rótulo de la AOC Côtes-du-Rhône Villages hasta que, en 2010, Rasteau obtuvo su AOC. Son mil 200 hectáreas que recibieron “un reconocimiento natural del instituto de las denominaciones de origen”, dice Jean-Jacques Dost, dinámico presidente de la cave (bodega) de Rasteau, que con su producción anual



Fachada de la Cave de Rasteau. *Página opuesta:* trufas negras y desfile de la cofradía del diamante negro y la gastronomía.

En 2003, Francia sufrió terrible canícula. A la región le costó “el 75 por ciento de nuestros truficultivos naturales. En las plantaciones, más de dos terceras partes de los árboles dejó de producir”.

de 2 millones y medio de botellas, es el primer exportador de Côtes du Rhône a Québec e Irlanda.

Su tienda propone vinos expresivos de la región a precios accesibles. Y productos relacionados con la bodega familiar. Sugerencias: en blanco Les Vigières Blanc 2011; 45 por ciento Garnacha blanca, 45 por ciento Clairette y Bourboulenc, a 5,90 euros la botella. En tintos, Tradition 2010 Rasteau, 70 por ciento Garnacha, 20 por ciento Syrah y Mourvèdre, a 7,70 euros la botella y el Prestige 2007, elaborado con 50 por ciento Garnacha, 40 por ciento Syrah y Mourvèdre. Más tradicional es el Vin doux naturel Rasteau, *vintage* 2007, 100 por ciento Garnacha, a 12,50 euros en la *cave*. La tienda la lleva gente acogedora. Organizan catas y, *last but not least*, aconsejan a trufómanos que buscan los mercados o, simplemente, dónde comer el mejor *omelette aux truffes*.

NACIDOS PARA ENTENDERSE

¿Cómo conviven trufa y calentamiento climático? En 2003, Francia sufrió terrible canícula. A la región le costó “el 75 por ciento de nuestros *truficultivos* naturales”, comenta Jean-Charles Savignac, presidente de la FFT, la Federación francesa de truficultivos. “En las plantaciones, más de dos terceras partes de los árboles dejó de producir. Otros hongos, más adaptados a la sequía, reemplazaron a la trufa, excesivamente sensible a la falta de agua. Es un marcador del cambio climático”.

Otros accidentes naturales, en cambio, beneficiaron antes a la *melanosporum*. En 1865, cuando la filoxera devastó el viñedo, los campesinos plantaron robles truferos. La producción se disparó: dos mil toneladas en 1895. En 1914 empezó el declive. Esta vez por culpa de la Primera Guerra Mundial: los hombres estaban en el frente y las mujeres, a cargo de la casa y del campo, descuidaron la milagrosa simbiosis entre árbol y trufa.



Tienda de la Cave de Rasteau y omelette a las trufas. **Página opuesta:** Perro entrenado para buscar trufas.



El viñedo francés cuenta con su *Ban de Vendanges* (veda de vendimia), que proclama también su comienzo. Y Richerenches creó el *Ban des Truffes*, que indica la apertura oficial del mercado. Para otorgar mayor trascendencia a ese acontecimiento del mes de noviembre y a la misa que consagra a la tuberácea en enero, en 1982 nació la cofradía del diamante negro y de la gastronomía, que hoy cuenta con unos 700 miembros no sólo en Francia –hay capítulos en Australia y Austria, en Alemania y España, en Italia y en Suiza– y protagoniza sendos desfiles, con sus cofrades debidamente ataviados. En 1986, dos hermanas cofrades convencieron al cura de entonces de vestirse solemnemente y celebrar la misa no sólo trufada, sino también cantada.

Hoy, las canciones tradicionales del *Cor d'Erau* son coreadas por muchos

de los asistentes, que siguen el sermón del párroco, el padre Dalmet, pronunciado en lengua provenzal. Luego, con un frío que corta la piel, los cofrades se reúnen y, seguidos de turistas y locales, se dirigen al Ayuntamiento, testigo de la subasta. Ésta puede comenzar en 50 céntimos de euro el gramo. En 2011, la Iglesia recaudó así 5 065 euros, es decir unos 7 000 pesos. Un aperitivo precede a la comida, todo trufa también, para quienes hayan tenido la prudencia de reservar y la fortuna de encontrar sitio.

Para los demás, aquí van un par de recomendaciones. En el pueblo Sérignan-du-Comtat, el restaurante Le Pré du Moulin, del chef Pascal Alonso y su mujer –también cocinera– Caroline. Y mi preferido, La Beaugravière, en Mondragon. Porque el chef Guy Jullien, al igual que su mujer, Tina, han entra-




do en simbiosis evidente con la *tuber*, contubernio casi. El apogeo es el gran menú a 190 euros (unos 3,500 pesos), que arranca con ensalada de papas en vinagreta trufada y cubierta de láminas de trufa, sigue con una *brunoise* de trufas en un *velouté* de setas y alcachofas y luego vieiras –su época, de octubre a abril, es la más propicia– con trufas y coulis de *melanosporum*. La apoteosis es un *chausson de truffe et foie gras*: entre empanada y torta de hojaldre, con una trufa de 20 a 30 gramos y un trozo de foie gras, que a mi juicio está de más, aunque no viene mal un toque de grasa, contundente y sabroso, para acompañar a su trufa crocante.

Y en el cierre servirá un queso brie relleno de trufa y un refrescante helado... con trufa.

A quienes sature este desfile, la carta

le ofrece la posibilidad de un sólo plato trufado. Por 45 o 50 euros podrá optar entre omelette o revuelto, *terrine* o *velouté*; entre 78 y 90 euros, por *parmentier* de carrillera de buey, mollejas de ternera braseadas, *poularde de Bresse demi deuil* –con láminas de trufa bajo la piel– o el mencionado *chausson*.

Sin trufa, los precios son magnánimos y los platillos excelentes: por una cantidad que va de 28 a 30 euros, el comensal podrá elegir entre foie gras de pato saltado con manzanas caramelizadas y reducción de miel y moscatel, vieiras *beurre blanc* con puré de hojas de acelga, Rape saltado con puré de papas y fines *herbes sauce au Noilly*, bacalao fresco estofado en salsa marinera o, por ejemplo, una crujiente paletilla de cordero de la familia *Girard* y de crianza orgánica, confitada. 

DIRECCIONES ÚTILES

ORTAS-CAVE DE RASTEAU. ROUTE DES PRINCES D'ORANGE

TE L: ++33 (0) 4 90 10 90 10-

RESTAURANTES (Y HOTEL)

LA BEAUGRAVIÈRE - GUY & TINA JULLIEN

WWW.BEAUGRAVIERE.COM

LE PRÉ DU MOULIN. CAROLINE ET PASCAL ALONSO

PREDUMOULIN@LIBERTYSURF.FR

CHÂTEAU DE ROCHEGUDE

WWW.CHATEAUDEROCHEGUDE.COM

HOTEL SOLAMENTE

HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES

ROCHES. CHÂTEAUNEUF DU PAPE (VISTAS AL VIÑEDO)

WWW.CHATEAUFINESROCHES.COM

TURISMO

TOURISME.RICHERENCHES@ORANGE.FR

AYUNTAMIENTO. AVENUE DE LA RABASSE

84600 RICHERENCHES

MAIRIE.RICHERENCHES@ORANGE.FR

CONFRÉRIE DU DIAMANT NOIR ET DE LA

GASTRONOMIE.

WWW.CONF-TRUFFE.FR/