

La cuina de la tòfona i l'economia rural

Nou restaurants de Girona i tres de Pals participen enguany en les Jornades de la Tòfona que tenen com a objectiu popularitzar-ne l'ús i demostrar que, malgrat ser un producte car, no és inaccessible. Es també una forma de potenciar l'economia rural.

El cultiu de tòfona, sobretot de la negra (*Tuber melanosporum*), la més preuada pels cuiners per la seva característica aroma, és una opció vàlida per complementar les rendes agràries i es perfila com un dinamitzador de l'economia rural a Catalunya. Així ho diuen els experts. Les tòfones utilitzades pels restaurants gironins provenen de comarques interiors com el Ripollès i Osona. El cultiu de tòfones permet domesticar la producció d'aquest cobejat bolet, que té un cotització molt elevada i una producció silvestre minvant. L'exemple que la tòfona pot ser una activitat més de les que desenvolupen els pagesos el trobem a la meca del conreu d'aquest bolet: la comarca del Gúdar-Javalambre. Els camps de les plantacions d'arbres inoculats (micoritzats) d'espores de tòfones senyoregen el paisatge d'aquest territori i han esdevingut gairebé un sistema de monocultiu, ja que n'hi ha plantades més de 4.000 hectàrees de les 12.000 que hi ha a l'Estat espanyol. La província de Terol ha esdevingut un referent mundial del cultiu de tòfones. Allà, la tòfona és un recurs de primer ordre de l'economia local. En les dues darreres dècades s'han creat diferents empreses per a la producció de plantes micoritzades, de sistemes de reg, de tancament de les plantacions i calen persones per collir-les i, és clar, gossos ensinistrats per trobar-les. També han sorgit empreses que les venen fresques o en conserva i iniciatives de turisme rural i gastronòmic. A Catalunya només n'hi ha 500 hectàrees plantades, tot i l'increment experimentat els últims anys com una alternativa als cereals. Queda molta feina per fer per aprofitar el potencial que ofereix el cultiu de tòfones. Fins i tot, Vic acollirà properament la I Conferència Internacional sobre Recerca entorn a la Tòfona. Fomentar-la en jornades gastronòmiques com les organitzades per nou restaurants de Girona i tres de Pals també és una manera d'ajudar l'economia rural amb l'anomenat diamant negre del bosc.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2014/02/07/cuina-tofona-leconomia-rural/655369.html?utm_source=rss