
 store.cxcchefs.com
 [cxcstore](#)



VODKA TRUFA





LA TÒFONA COM A PRODUCTE

La tòfona negra, tuber melanosporum, es un fong que normalment es troba en terrenys de composició calcària, a on creixen alzines, roures i avellaners. Trobar i recollir aquestes tòfones silvestres que utilitzem en aquest producte es possible gràcies a la feina amb els gossos, una tasca que antigament es feia amb porcs. Aquesta procés rodeja aquest fong de misteri i llegenda.



LA TÒFONA A LA GASTRONOMIA

El gust i, principalment, la seva aroma –que representa l'Ànima del producte–, són les propietats més valuoses que té. Les zones que trobem a la península, com les d'Osona (a Catalunya), Terol, Sòria o Navarra, juntament amb les del Périgieux (França) o Alba (Itàlia), són les que compten amb un major prestigi en relació a la qualitat del producte i en com escollir el producte en el punt òptim de maduració.

Fa segles que la gastronomia ha sabut valorar les qualitats de les tòfones, generació rere generació i fins els nostres dies.



EL PERQUÈ D'AQUEST PROJECTE

Volíem poder captar l'Ànima d'un producte com la tòfona d'una forma diferent i, al mateix temps, fer-ho de la manera més natural possible. La inquietud i la visió creativa de l'equip han fet possible imaginar un producte d'aquesta naturalesa; fruit d'un treball més global que hem realitzat amb el món de les conserves. Va ser l'any 2018 quan vam començar a treballar aquest projecte, intentant trobar la millor opció per a què poguéssim veure la llum.



EL PROCÉS

Ens vam decidir per un macerat en fred de llarga durada, mínima de quatre mesos, que va evolucionant a millor amb el pas del temps i per afavorir així el conjunt de matisos que es desenvolupen de forma única a l'ampolla. Fem la maceració des del minut zero, directament a l'ampolla dins la qual ajuntem el vodka amb la tòfona negra acabada de laminar. El procés es totalment artesanal i les ampolles s'omplen i disposen a macerar una a una.



EL RESULTAT I DEGUSTACIÓ

El VODKA TRUFA preserva el caràcter i l'Ànima de la tòfona negra, oferint a l'olfacte les potents notes de notes terrosses i d'humitat tan característiques d'aquest producte. Quan el tastem, en canvi, es glicèric, elegant i molt saborós. Ideal per a consumir sol i també per a acompanyar plats. Per exemple, amb el caviar, amb el qual forma un tàndem formidable. També amb el conjunt de productes marins com les ostres o els bivalves.

S'ha de servir el més fred possible per evitar que l'alcohol sigui massa punyent i que el vodka guanyi la textura glicèrica de l'alcohol.

