

EL MUNDO OCULTO DE LA TRUFA

*Una apasionante investigación sobre el caos y la
manipulación en el mercado del hongo más caro del mundo*

RYAN JACOBS



EL MUNDO OCULTO DE LA TRUFA

**Una apasionante investigación
sobre el caos y la manipulación
en el mercado del hongo
más caro del mundo**

Ryan Jacobs

Traducción de Albert Vitó



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente en inglés bajo el título *The Truffle Underground*.

Traducción publicada por acuerdo con Clarkson Potter / Publishers, Random House (Penguin Random House LLC).

© del texto: Ryan Jacobs, 2020

© de la traducción: Albert Vitó

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Imagen de cubierta: © Lisovskaya Natalia / Shutterstock

Primera edición: febrero de 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-21919-4

D. L: B. 20.822-2019

Impresión: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

Nota del autor	9
Mapa	11
Prólogo	13
PARTE I	
El campo • Los robos	15
CAPÍTULO 1	
Los bandidos del diamante negro	17
CAPÍTULO 2	
Muerte en la arboleda	33
PARTE II	
El laboratorio • El secretismo	57
CAPÍTULO 3	
El secreto máspreciado del campesino	59
CAPÍTULO 4	
Un misterio científico	77
PARTE III	
El bosque • El sabotaje	101
CAPÍTULO 5	
La desaparición de los perros	103
CAPÍTULO 6	
Veneno	132

PARTE IV	
El mercado • El fraude.	149
CAPÍTULO 7	
Intermediarios	151
CAPÍTULO 8	
Policías y estafadores	187
CAPÍTULO 9	
El ascenso del rey.	207
CAPÍTULO 10	
La traición del rey	218
PARTE V	
El plato. La seducción.	247
CAPÍTULO 11	
Pedido, entrega y preparación	249
CAPÍTULO 12	
Virutas.	267
Agradecimientos	275
Notas.	279

CAPÍTULO 1

LOS BANDIDOS DEL DIAMANTE NEGRO

Al caer la noche, los ladrones soltaban escalas de cuerda a través de las aberturas del tejado y abrían huecos enormes en almacenes estrellando camiones contra los muros. Escalaban tejados, forzaban cerraduras y arrancaban de cuajo puertas de cámaras frigoríficas. Equipados con gafas de visión nocturna, se infiltraban en bosques privados a pesar de la presencia de guardas armados. Sus sabuesos serpenteaban en silencio entre los troncos de los robles, rastreando a sus presas con el hocico pegado al suelo calcáreo. Cuando los perros empezaban a escarbar el suelo, los hombres se apresuraban a cavar la tierra seca con frenesí, sin profundizar mucho, pero con gran precisión, y sobre todo con rapidez. Ya con las bolsas llenas, salían huyendo por las carreteras rurales, perdiéndose entre la oscuridad. Y todo eso no lo hacían para llevarse dinero en efectivo, joyas u obras de arte, lo hacían por *les truffes*. Las trufas.

En 2005, cuando el sol de invierno salía cada mañana por encima de la cumbre polvorienta del Mont Ventoux, grandes cantidades de las mejores trufas negras o trufas de la Provenza (cuyo valor oscila entre los 500 y 600 €/kg, aunque han llegado a pagarse hasta 1.000 €/kg) habían desaparecido ya de los almacenes de las empresas, de los frigoríficos de los intermediarios y sobre todo de las fincas del departamento de Vaucluse en las que granjeros

optimistas habían plantado robles inoculados con esporas del hongo. Las víctimas denunciaban las pérdidas a la Gendarmería Nacional, la policía militar francesa, pero los robos tenían lugar de un modo aleatorio a lo largo de grandes extensiones de terrenos rústicos, demostraban ser complicados de resolver y exigían una inversión de recursos más que considerable. De vez en cuando las autoridades locales lograban encontrar vehículos o camionetas que habían sido robadas y luego abandonadas, pero eran pocas las ocasiones en las que se recuperaba el botín sustraído o se identificaba a algún testigo capaz de aportar pruebas útiles. Los comensales suelen pensar en las trufas como frutos silvestres que se recolectan en bosques neblinosos, pero lo cierto es que la mayor parte de las trufas negras procedentes de Francia se obtiene a partir de cultivos reducidos y algo impredecibles de robledales plantados en las afueras de localidades rurales, sobre todo en la región sureste del país. Los granjeros tienen que buscar igualmente las trufas bajo sus arboledas, pero al menos de ese modo tienen alguna idea sobre dónde las encontrarán. Y los ladrones también.

En las estrechas calles de Carpentras y Richerenches, los pueblos que alojan los dos mercados principales de trufa de la región de la Provenza, los granjeros intercambiaban información acerca de los últimos robos que se habían producido y se preguntaban con nerviosismo si serían ellos las próximas víctimas. El invierno se hacía más lento y más duro cuando había que asumir pérdidas por valor de miles o incluso decenas de miles de euros, sobre todo teniendo en cuenta que aquellas tierras no ofrecían muchas más posibilidades de cultivo. Por si fuera poco, los saqueadores excavaban la tierra de forma tan descuidada que a menudo alteraban la delicada simbiosis que las esporas de las trufas habían encontrado en las raíces de los árboles. Eso terminaba drásticamente con los ingresos potenciales y violaba la relación sagrada que unía al hombre con su caprichosa arboleda durante años o incluso generaciones. Solo los granjeros que habían plantado, regado, podado y cuidado los árboles con esmero tenían derecho a hurgar en la tierra para obtener los frutos ocultos, porque solo ellos eran capaces de comprender de verdad lo arduo que llega-

ba a ser su actividad y lo importante que era volver a tapar los hoyos con tierra húmeda.

Con el tiempo, los rumores se convirtieron en paranoia y miedo. Los granjeros, sospechando de los celos de vecinos y campesinos rivales, empezaron a patrullar sus arboledas armados con escopetas y rifles de caza durante las frías noches de invierno.

Por precaución, algunos decidieron asegurar sus productos, y cuando se convirtieron en víctimas reclamaron sus indemnizaciones a las aseguradoras. A un comerciante le reembolsaron 76.000 € con la condición de que reforzara su sistema de seguridad. Oyendo hablar a los corredores de seguros sobre la necesidad de esas mejoras casi parecía como si los campesinos de repente se hubieran aficionado a coleccionar obras de Chagall o diseños exclusivos de Cartier.

En cierto modo, esas trufas negras no eran tan distintas de las joyas robadas. La especie *Tuber melanosporum*, conocida en Francia como «diamante negro» o «perla negra», se considera uno de los ingredientes más preciados, escasos y valiosos del mundo de la gastronomía.

Incluso sin interferencias delictivas, el trayecto que debe seguir una trufa desde la espora hasta el plato está tan repleto de incertidumbres biológicas, rivalidades comerciales y quebraderos de cabeza logísticos, que una sola viruta podría entenderse como un testimonio de lo milagrosa que es la civilización humana. Después de plantar árboles inoculados en el suelo más apropiado, los frutos del hongo pueden tardar una década en materializarse bajo los árboles portadores de esporas, e incluso entonces, un verano demasiado cálido, un contratiempo durante la poda o un inexplicable revés del destino pueden frustrar su desarrollo. Tras varias décadas de estudio, los científicos todavía no aciertan a comprender del todo la mecánica de su crecimiento. Las cosechas han descendido drásticamente en Francia durante más de un siglo, primero debido a las interrupciones y el abandono de las truferas por culpa de las dos guerras mundiales, y más tarde a causa del éxodo rural, del descenso de las precipitaciones y del ascenso de las temperaturas. Al menos esas son las teorías que sostienen la mayoría

de los científicos expertos en el cultivo de la trufa. Al parecer, nadie sabe con seguridad por qué los campesinos encuentran tantas dificultades para volver a obtener cosechas tan espectaculares como las que hubo a finales del siglo XIX e inicios del XX.

Cuando se forman las trufas, los agricultores no las recolectan, sino que las «cazan». A diferencia de la mayoría de los cultivos, las trufas no salen todas a la vez, sino a lo largo de varios meses, durante los que van apareciendo en rachas variables por toda la arboleda y sin ofrecer pistas visibles sobre su paradero. Un campesino tiene que entretenerse recorriendo las hileras de árboles acompañado por un perro que le habrá costado mucho dinero entrenar, hasta que el animal ubica la fragancia de un bulbo negro enterrado en el lodo. Cada vez que eso sucede, el agricultor excava el lugar indicado por el sabueso, a menudo sin obtener resultados. Si todo sale bien, en cambio, tendrá que recuperar la presa de las fauces del perro, llevarla al mercado y encontrar a un comerciante dispuesto a regatear con él en caso de que la forma y la calidad del espécimen le interesen lo suficiente para hacer una oferta. Se trata, pues, de una empresa medieval en un mundo dominado por los teléfonos inteligentes.

Una vez vendida, la trufa inicia un recorrido que, a menudo, transcurre por canales ocultos para llegar por lo general desde la mano de un intermediario hasta la cocina de un restaurante en menos de treinta y seis horas. Las trufas son tan volátiles como las nubes: con cada minuto que pasa el hongo va encogiéndose y su aroma y sabor se va disipando a medida que sus bordes se aproximan al marchitamiento. Ningún restaurante que se precie compraría una trufa de más de diez días.

Cada invierno, los chefs más reputados del planeta compiten, en ocasiones de un modo histérico, por repartirse un aprovisionamiento muy limitado a nivel mundial, inspeccionando personalmente los frutos en busca de defectos y preparando los platos basados en ese ingrediente con la misma precisión y esmero con la que un maestro gemólogo pule una piedra preciosa antes de engazarla en una joya. Los bultos retorcidos y con aspecto de guijarro, finalmente, se rallan (a menudo en la misma mesa) sobre un

plato de tallarines con mantequilla, unos huevos de granja o una porción de *foie-gras*, en ocasiones a un precio superior a los 100 \$ por ración. Cuando se cortan en finas lonchas, se revelan unas venas de un blanco brillante que serpentean por el oscuro centro del hongo. Sin embargo, las trufas enteras tienen un aspecto realmente extraño que hace pensar más bien en cómo serían las deposiciones de los trasgos silvestres.

Las trufas pueden despertar comportamientos extraños en los que las consumen. En una ocasión, el rapero estadounidense Puff Daddy demostró muy poca delicadeza reclamándole al chef Daniel Boulud (del restaurante Daniel, en Manhattan) que le «rallara mierda de esa» sobre su plato. Oprah Winfrey se niega a viajar si no le aseguran antes que en el equipaje habrá sal de trufa de sobra para ella, su ayudante y sus guardaespaldas. En 2010, en una subasta benéfica internacional, el magnate de los casinos de Macao, Stanley Ho, presentó una puja de 330.000 \$ para llevarse dos piezas grandes de trufa blanca o *Tuber magnatum pico*, la especie más escasa, de superficies más suaves y mayor precio (1 kilo suele venderse al por mayor por más de 7.000 €), que se caracteriza por su piel parda amarillenta y que no solo no puede cultivarse, sino que únicamente se encuentra en pocos lugares del mundo. Millonarios anónimos piden a sus pilotos que los lleven en helicóptero desde Montecarlo al norte de Italia con el objetivo de degustar trufas blancas frescas en comidas que incluyen propinas de 1.500 € para el servicio. Y otros son capaces de viajar en jet privado desde Florida hasta Nueva York solo para poder inspeccionar las trufas en los almacenes antes de adquirirlas.

No obstante, la tarea de explicar de un modo convincente la fascinación que despiertan las trufas es capaz de convertir al más despiadado de los críticos gastronómicos en un romántico salivante. El columnista de la revista *Time*, Josh Ozersky, escribió que el aroma de la trufa blanca le evocaba «el recuerdo acre de la juventud perdida y de los viejos amores», y que las trufas eran para él «una aspiración, un tema de conversación, un sueño y un motivo para ahorrar. En un mundo en el que podemos acceder a casi todo y en cualquier momento siempre que no se trate de algún

vegetal de temporada, la rareza de las trufas me parece luminosa y fascinante».

Pedir a chefs de prestigio y a expertos de la industria trufera a qué sabe o huele la trufa en cierto modo es como preguntarle a un párroco por qué cree en Dios. Hay palabras y calificativos, por supuesto, pero no dejan de ser meros símbolos para intentar acercarse a una experiencia. La trufa huele al aire frío de la montaña, a bosque, a hojas marchitas y a tierra húmeda. Su sabor corresponde a todos esos aromas silvestres, pero también va más allá: es uno de los pocos alimentos capaces de evocar su origen en la mente de un comensal que nunca haya estado en ese lugar. Porque lo que esa persona ingiere son años de trabajo de la naturaleza, muchas mañanas de rastreo por parte de los perros truferos y el entusiasmo del descubrimiento. Estará ingiriendo secretismo, misterio y también peligro.

A quien no crea en la magia o en la religión, comer una trufa puede hacer que se plantee muchas cosas. En el sureste de Francia, la veneración de ese ingrediente raya el límite del fervor religioso. Los campesinos y los comerciantes proclaman con orgullo que han «nacido entre trufas», como si de ese modo sugirieran un bautismo con tierra en lugar de agua. Al principio de la temporada trufera, el primer sábado después del 15 de noviembre, los miembros de la *Confrérie du Diamant Noir*, una autoproclamada fraternidad local de cultivadores de trufa, se visten con túnicas negras y desfilan por las calles de Richerenches, un lugar en el que se intercambian unos 300.000 € en trufas cada semana mientras dura la temporada. Un «gran maestro» anuncia la apertura oficial de la cosecha y de los mercados de la temporada, que durará hasta el mes de marzo. El tercer domingo de enero los vecinos se reúnen en la misa de la trufa que se celebra en honor a Saint Antoine, el patrón de los cultivadores de trufas. Los congregados piden a Dios que bendiga la cosecha del año bajo la supervisión del comisario jefe del museo de la trufa del pueblo (uno de los muchos dedicados al tema en el sur del país), que se considera el «párroco más feliz de Francia». En una de las placas del museo se afirma que «cuando se pasa la cesta de recolección, es tradición que los

cultivadores de trufas depositen en la cesta a modo de ofrenda la mejor trufa de la cosecha de esa semana».

Es allí, en ese sosegado entorno rural, entre robles nudosos, campos de lavanda y viñedos en expansión, donde los delincuentes vieron la oportunidad de actuar. Muy pronto, tanto granjeros como comerciantes y grandes distribuidores empezaron a acumular historias de robos vividos en primera persona.

Los cultivadores de trufas del departamento de Vaucluse llevaban al menos desde el siglo XIX sufriendo saqueos por parte de vecinos que atravesaban los límites de su propiedad, desenterraban unas cuantas trufas y luego afirmaban no saber muy bien dónde las habían encontrado. Sin embargo, con el cambio al siglo XX, los hurtos se convirtieron en algo que iba más allá del simple oportunismo. Aspirando a conseguir kilos de mercancía en lugar de un puñado de piezas, los ladrones acababan convirtiendo las arboleadas en verdaderos yacimientos arqueológicos. Seleccionando una amplia variedad de objetivos de un modo rotativo sofisticaron sus métodos de reconocimiento y de obtención de información, actuando siempre de noche y con un sigilo comparable al de los zorros. Las escasas ocasiones en las que se producían enfrentamientos con los propietarios, los primeros, además, no dudaban en exhibir armas. Por este motivo los campesinos empezaron a considerar que esos incidentes nocturnos tenían que ser obra de una red organizada de ladrones profesionales.

—Es una mafia, ¿sabe? —me asegura Nicolas Valayer. Con su sudadera amarillenta, el pelo castaño revuelto, las gruesas patillas y el rostro rollizo, el granjero exhibía el carácter relajado de alguien que te acaba de invitar a pegarle unas caladas a un porro, pero cuando hablaba sobre la posibilidad de que los robos fueran organizados, adquiría una seriedad casi solemne. Para él, la existencia de esos grupos no era una hipótesis, sino una convicción formada a partir de las cicatrices acumuladas con el paso del tiempo.

Una mañana de Navidad, a mediados de la década de 1980, en la modesta casa de la finca en la que nos encontrábamos en esos momentos, los ladrones encañonaron a su tío André en la sien

para arrebatarle el dinero y todas las trufas que había recolectado, además de robarle también el coche y utilizarlo para huir. No obstante, en los años que habían transcurrido desde entonces, los asaltos torpes y aislados del principio maduraron hasta convertirse en sofisticadas coreografías paramilitares.

—Están organizados —me explicó Valayer—. Son unas veinte personas y aparecen de noche, con un foco potente y perros bien entrenados. La única solución es recorrer las arboledas con tanta frecuencia como sea posible y, si surge algún problema, desenfundar las armas.

Su perro, una mezcla de cocker spaniel y springer de tres años que responde al nombre de Melano (por *melanosporum*), tensaba la correa amarilla siguiendo un rastro entre los extensos viñedos de la finca (Syrah, Garnacha, Monastrel y Cariñena) y los espigados robles que bordeaban una de las seis truferas de la familia. Se tardan casi dos días en recorrer cada una de ellas de cabo a rabo y efectuar las cosechas preventivas de rigor. Melano meneaba el rabo de un modo frenético a pesar de no haber captado ni un rastro prometedor en toda la tarde. La luna estaba en una fase desfavorable, y el joven Melano tampoco es que fuera una «escoba», que es el término con el que Valayer se refiere a los perros capaces de desenterrar trufas y llevárselas a su dueño sin necesidad de que este se lo ordene. Quién sabe si Melano era consciente de que las expectativas de un breve barrido de seguridad no eran tan altas como las de una cosecha en plena temporada.

Mientras el sol teñía el cielo con los espectaculares colores del ocaso y la maquinaria agrícola marcaba un ritmo constante a lo lejos, Valayer me contó que había arraigado una justicia paralela. Años atrás, cuando los miembros de la Gendarmería empezaron a quedar superados por las quejas y denuncias, cometieron el error de promocionar las patrullas nocturnas. En la mayoría de los casos, los campesinos de la región consideraban que la actuación de las fuerzas de seguridad era completamente inútil. La última vez que los gendarmes habían detenido a alguien cerca de Richerenches, el ladrón (un productor de vino local) se había librado de la cárcel pagando una multa y entregando el perro que había utiliza-

do para llevar a cabo el robo. El granjero afectado no quedó complacido en absoluto por la severidad del castigo, así que dos meses después, cuando el ladrón entró en su bodega una mañana, se topó con la venganza del campesino, quien por la noche había vaciado hasta el último barril que había en el edificio.

Probablemente, no me habría encontrado jamás recorriendo las diminutas aldeas truferas del sureste de Francia para intentar captar las sutilezas de los hurtos rurales si no tuviera la costumbre de recopilar los titulares más extraños que encuentro en las publicaciones extranjeras, sobre todo si contienen algún indicio de misterio. En el año 2013, cuando trabajaba como reportero del ámbito internacional para *The Atlantic*, descubrí una perla en *Der Spiegel* que de inmediato despertó mi interés: «Proliferan los ladrones de setas en los bosques de Alemania». En algún lugar de las afueras de la población de Bad Münstereifel, al oeste del país, cuatro saqueadores de setas calabaza (*Boletus edulis*) habían evadido el alto que les había dado un guarda forestal arrollándolo con su vehículo. Según el atestado policial citado por la revista, «mientras el agente forestal intentaba levantarse de nuevo, el coche dio marcha atrás, pasó por encima de una de sus piernas y finalmente se detuvo encima». El informe dejaba bastante claro que aquellos hombres (entre los que había uno que blandía un cuchillo, y al que llamaban «jefe») pertenecían a algún tipo de grupo de saqueo furtivo. Tras leer la noticia llamé a un experto en setas calabaza del Reino Unido con la esperanza de que pudiera ofrecerme alguna pista jugosa. Según su punto de vista, lo que había sucedido en Alemania había sido un caso aislado, sin embargo, antes de colgar el teléfono añadió un dato interesante: que si lo que estaba buscando era una historia delictiva relacionada con una industria tenía que ponerme a investigar el negocio de la trufa.

Con esa mínima referencia me puse manos a la obra. En esos momentos no sabía gran cosa acerca de las trufas más allá del hecho de que no podía permitírmelas, pero no tardé mucho en conseguir que otras personas empezaran a revelar más indicios acerca de un mundo subterráneo que se alimentaba de la escasez extrema y del precio desorbitado del producto. La demanda de los chefs y

de los clientes privados superaba siempre la oferta del suministro, mientras que las reducidas cosechas, a pesar de estar asociadas al cambio climático que experimentan las regiones truferas, inspiraba verdaderas oleadas de hurtos. El secretismo básico y el engaño eran tradiciones arraigadas en ese mercado, pero la desesperación económica había amplificado los incidentes de una cultura familiarizada con delitos y escándalos que iban mucho más allá de los hurtos: evasión fiscal, etiquetado fraudulento, timos a gran escala, sabotajes, envenenamientos y, en ocasiones puntuales, incluso episodios violentos. Había tratos furtivos sujetos a manipulaciones, traiciones devastadoras, rivalidades despiadadas y un montón de mentiras. Esa realidad subterránea parecía exagerada, lo que contribuyó a que la tentación de investigarla se volviera más embriagadora todavía.

Yo había cubierto fraudes internacionales en el mercado del carbón y también robos de diamantes, pero me pareció que los delitos del negocio de la trufa tenían más personalidad y despertaban más resentimiento, por no hablar de que exigían comprender las excentricidades propias de la industria con mayor profundidad. Porque los delitos no sucedían solo en las esferas superiores o en las inferiores, sino que parecían presentes en todas las fases de la cadena de suministro previas al instante en el que el plato salía de la cocina en dirección al comedor. Su variabilidad era tan sorprendente como su ubicuidad. Y el nexo de unión en todos los casos era un déficit general de supervisión por parte de las autoridades. Teniendo en cuenta que los riesgos eran relativamente bajos y que las recompensas, a veces, podían llegar a ser absurdamente elevadas, elpreciado ingrediente se había convertido en un claro objetivo de delitos caracterizados por la avaricia y la crueldad.

En determinadas ocasiones, mientras intentaba comprender un incidente o una historia concreta, me sentía como si me hubiera metido en una casa llena de espejos y me resultara del todo imposible determinar cuál de ellos reflejaba un haz de luz más seductor. Las fuentes se contradecían en detalles aparentemente claros; posibles testigos ignoraban mis solicitudes para entrevistarlos, e incluso hubo alguna fuente amiga que en un determinado

momento me pidió que apagara la grabadora en cuanto empecé a profundizar en una dirección incómoda. A menudo me advirtieron acerca de fuerzas poderosas y sobre la dificultad de superar la cultura del silencio que imperaba en el negocio. Llegó un punto, poco después de empezar el reportaje, en el que un analista de inteligencia de la Interpol, que había encontrado unas trufas con etiquetas fraudulentas durante una gran redada europea de alimentos falsificados, me reveló que su organización estaba investigando la posible implicación del crimen organizado en un fraude relacionado con la trufa y el caviar. Ahí la imaginación se me disparó de repente.

En la mente de los comensales estadounidenses, no obstante, la trufa representa algo completamente distinto: es un lujo nacido de la tradición, del ritual y del misterio. Objeto de una fascinación cursi y fuente de placer entre aristócratas, las virutas de trufa se convirtieron en una aspiración para cualquier miembro de la clase media-alta obsesionado con la gastronomía. Los comensales pagan para gozar de ese sabor legendario, por supuesto, pero también están pagando para trasladarse por unos instantes a un universo distinto: un hombre, su perro, las montañas de un rincón de Francia o Italia (de Alba si son blancas, o del Périgord en el caso de las negras) y el hallazgo que ha tenido lugar pocos días antes, servido fresco en su plato. Tal vez la adquisición también acabe formando parte de la historia que podrán contarse a sí mismos y a sus amigos acerca de un plato capaz de transformar a cualquiera y de demostrar el refinamiento de su sensibilidad y de su clase. La historia se suma al sabor del plato. Para los que no puedan permitirse el lujo de encargarlo, el ingrediente puede consumirse como un concepto aspiracional o como algo derivado. La trufa se ha convertido en un producto tan popular que incluso apareció como protagonista de una cita en el *reality* estadounidense *The Bachelor* («El soltero») y está presente —por cortesía del aceite de trufa, una variación barata e informal— en los menús de restaurantes más cotidianos: patatas fritas trufadas, macarrones gratinados trufados y cualquier cosa imaginable trufada, como, por ejemplo, la cadena de hamburgueserías McDonald's, que en determinados

mercados internacionales ha ofrecido mayonesa trufada a sus clientes. Una degustación de lujo a precio ínfimo.

Pero ¿y si la historia que la industria vendió a los comensales y después estos se vendieron a sí mismos no es realmente como se cuenta? ¿Y si esa trufa con la que todos sueñan y para la que todos ahorran, igual que Ozersky, no es un producto refinado de procedencia noble, sino que forma parte de secretos más oscuros de lo que podíamos imaginar? ¿Y si esa inclinación ciega del público comensal a desembolsar elevadas cifras de dinero por unas virutas de trufa fresca y la fantasía de permitirse ese lujo (aunque solo sean unos pavos de más por unas patatas fritas con unas gotas de aceite de trufa en un restaurante de comida rápida) en realidad formara parte del problema? Quizás una sola viruta de trufa no sea únicamente un testimonio del milagro de la civilización, sino también un elemento clave de sus deficiencias, de sus picarescas e incluso de la maldad. Y quizás el *bon vivant* moderno que disfruta de la trufa no sea más que el blanco perfecto de un timo épico.

Por otro lado, la mayoría de la gente de la industria no tiene una participación directa en esas fechorías. Simplemente, se enfrentan a la escasez. Son víctimas e inocentes que persisten, por amor a la aventura, o a la tradición, o a ese sabor inefable, y todo ello a pesar de la competencia despiadada y a las adversidades económicas. Documentando los delitos de la industria pensé que conseguiría comprender mejor su belleza, así como la bondad y el coraje de la gente que optó por no ceder a sus peores instintos por mucho que virar en esa dirección pareciera justo o, como mínimo, más rentable.

Yo era consciente de que no podría llegar a comprender el lado oculto de la trufa desde la distancia. Para investigar los delitos que se cometían por culpa de ese hongo tenía que recorrer el turbulento camino que sigue el fruto para llegar desde el bosque al plato, pisar los huertos asediados, escuchar las historias peculiares, esa ciencia secreta, recorrer bosques silvestres y laderas de colinas, mercados fraudulentos, conocer las complejas investigaciones de las fuerzas de seguridad, visitar las empresas sin escrúpulos y los restaurantes lujosos. Estaba convencido de que si seguía la ruta en

cuestión la verdad acerca de sus distintos participantes sería menos esquiva conmigo. De manera que así fue como, en el otoño de 2015, durante el período de tiempo en el que se solapan las temporadas de la trufa blanca y de la negra, subí a un avión rumbo a Europa dispuesto a desenmascarar los artificios de esa industria.

En el fragante departamento de Vaucluse el suministro de las trufas no siempre alcanzaba a saciar el apetito de los ladrones. En ocasiones, y a pesar del alto riesgo que eso suponía, intermediarios y distribuidores (las personas que solían adquirir los productos de cientos de campesinos de la región) se convirtieron en objetivos más tentadores. En el año 2005, al primo mayor de Nicolas Valayer, Pierre-André (un intermediario discreto y exigente que se pasaba la temporada entera en el mercado de Richerenches examinando trufas con una mirada de escepticismo comparable a la que exhibiría un tasador de Christie's), le robaron 150 kg de trufas. Para conseguirlo, los asaltantes agujerearon el techo del almacén, se descolgaron con una escala y abrieron las cámaras frigoríficas con palancas. Poco tiempo después los gendarmes encontraron una camioneta robada abandonada y con la escala en su interior. En otro incidente, unos bandidos detuvieron en la carretera a uno de sus colegas truferos de Carpentras y le exigieron por la fuerza que les entregara el botín.

—Es como en las películas del Oeste —me explicó Pierre-André mientras esperaba con aire pensativo a que otro cultivador de trufas se acercara con pasos tensos a su Volkswagen Golf. Era imposible que Pierre-André y sus intermediarios pudieran saber cuántas de las trufas que compraban habían sido robadas. En un mercado tan rápido e hipercompetitivo la mayoría de los comerciantes solo tienen tiempo de examinar el producto, y no se paran a fijarse en los vendedores.

Uno de los mejores clientes de Pierre-André también fue víctima de los ladrones: la prestigiosa empresa de procesados de trufa Plantin, con sede en la zona rural que hay entre Carpentras y Richerenches, cerca del pueblo de Puyméras. Una noche de invierno, el mismo año en el que a Pierre-André le sustrajeron las cajas de trufas de su almacén, un equipo formado por tres coches

y un camión llegaron por el largo camino de tierra que conduce hasta el almacén de la empresa Plantin. Utilizaron el camión como ariete y entraron por una pared lateral, justo frente a la zona en la que clasificaban las trufas.

A pesar del estruendo del metal contra el cemento en plena noche este no llegó a despertar a los vecinos. Una vez dentro, cogieron todos los productos que pudieron encontrar cerca del agujero del muro y los cargaron en sus vehículos. Casi todo eran latas de trufa en conserva, de las que se utilizan fuera de temporada, aunque también consiguieron hacerse con unas cuantas piezas frescas. Unos cinco minutos después del asalto ya huían a toda prisa por una carretera rural con un botín que ascendía a 400.000 €.

Fundada por Marcel Plantin en 1930, la empresa Plantin había llegado a dominar el comercio de trufa fresca del país. A diferencia de sus competidores, la empresa —que había sido adquirida por Hervé Poron en 1986— se centra principalmente en el envasado de trufa negra entera y de todas sus versiones enlatadas, que suministran a restaurantes y hoteles de lujo de Francia, Macao, Japón, Estados Unidos y otras partes del mundo. Plantin cedió el mercado de la trufa blanca silvestre y sus derivados (aceites, cremas, mantequilla y un centenar de variaciones sobre la misma idea, entre las que cabe incluir el wasabi de trufa) a las dos empresas italianas más importantes del sector: Urbani Tartufi y Sabatino Tartufi.

El asalto perpetrado con el camión no fue el primer contacto de los ladrones con la empresa. Christoph Poron, hijo de Hervé y uno de los dos copropietarios actuales de la empresa, recordaba al menos dos robos más en las instalaciones, ambos en fechas próximas a Navidad o Año Nuevo, que es cuando la demanda de trufa negra está en su punto álgido.

—Alguna vez ni siquiera conseguí explicarme cómo habían entrado —afirmó Christoph después de mostrarme el almacén, donde se acumulaban un montón de mostradores metálicos, balanzas, cajas de cartón y trufas, todo iluminado por lámparas fluorescentes colgadas del techo abovedado.

Ataviado con su delantal negro de Plantin, unos vaqueros y un gorro de higiene blanco, su aspecto estaba a medio camino entre el de un niño prodigio de los negocios y un empleado de cantina escolar. Era bajito, delgado y nervudo, y parecía como si su cuerpo no bastara para contener toda su energía, aunque al mismo tiempo tenía un carácter incuestionablemente afable. Sonreía a menudo, y muchas veces terminaba riéndose, aunque estuviéramos tratando hasta el más inquietante de los asuntos. El sonsone de su acento francés era tan pronunciado que casi parecía una caricatura de vodevil. Cuando no estaba negociando directamente con intermediarios como Pierre-André en el mercado ni adquiriendo género a los granjeros sobre el terreno, se dedicaba a viajar por todo el mundo para convencer a los mejores chefs de que no había trufas envasadas de mejor calidad que las de su empresa.

Tras el asalto del año 2005, la compañía de seguros de Plantin le notificó que no podrían seguir ofreciéndoles cobertura. Tras esta noticia Christoph y su padre Hervé decidieron esconder los productos más caros en un sombrío búnker subterráneo y protegerlo instalando una puerta metálica sin distintivos que pudieran hacer pensar a los salteadores que daba acceso a una cámara acorazada.

—No es que seamos como un banco, pero todo lo que hemos realizado está destinado a poner las cosas difíciles a los posibles ladrones, para que al menos no puedan actuar deprisa —me explicó Christoph—. No podemos evitar que entren, pero lo que sí podemos intentar es que tarden mucho en robarnos.

Además, habían instalado cámaras de videovigilancia y contratado personal de seguridad privada que se quedaba montando guardia en las instalaciones las 365 noches del año.

—Ahora sí estamos bien protegidos —sentenció.

La empresa nunca llegó a recuperar los 400.000 € de productos sustraídos de sus instalaciones tras aquel robo y la policía no detuvo jamás a los ladrones. Christoph sospechaba que ya habían pactado un acuerdo con un comprador para la mercancía, y que debieron de distribuirla de inmediato. Le pregunté si tenía alguna sospecha acerca de quién podría haber cometido el asalto.

—No tengo ni idea —me respondió—. Ni la más remota idea. No creo que fuera nadie del oficio, pero también es cierto que llega un momento en el que tampoco puedes descartarlo del todo. El lado bueno de la historia es que tenemos muy buena relación con nuestros competidores principales en Francia, hablamos cada vez que nos encontramos en el mercado. Tenemos maneras muy distintas de trabajar y, a la hora de la verdad, en el mercado competimos para conseguir nuevos clientes, pero de todos modos creo que mantenemos una buena relación con la mayoría.

Hacia el año 2008, cuando Christoph Poron le compró la empresa a su padre, el nuevo sistema de seguridad parecía funcionar correctamente y no se produjeron más asaltos. Los robos en las arboledas de la región, en cambio, empezaron a proliferar todavía más. Parecía como si cada noche le tocara a un campesino distinto de los muchos que suministraban las trufas a Christoph.

—He oído las historias —me respondió—, pero yo no lo he visto en persona. Me cuentan que están bien organizados, que forman bandas, que un tipo lleva al perro y luego dejan gente apostada aquí y allá, armados. No sé si es verdad o no, pero si yo fuera campesino le aseguro que no me acercaría a ellos. No vale la pena perder la vida por esto.

Con el tiempo se había dado cuenta de que salir a recolectar trufas con la máxima frecuencia posible era la única estrategia realmente útil para proteger el producto de los saqueadores de la región.

—Los granjeros intentan ir cada día o cada dos días a los campos para recolectar las trufas. De esta forma, si los ladrones vienen por la noche, no encontrarán nada —explicó Christoph—. Y tras este fracaso luego ya no vuelven. Para mí la mejor manera de protegerse es protegiendo la cosecha.