



CENTRO DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA
RECURSOS MICOLÓGICOS

TRUFAS



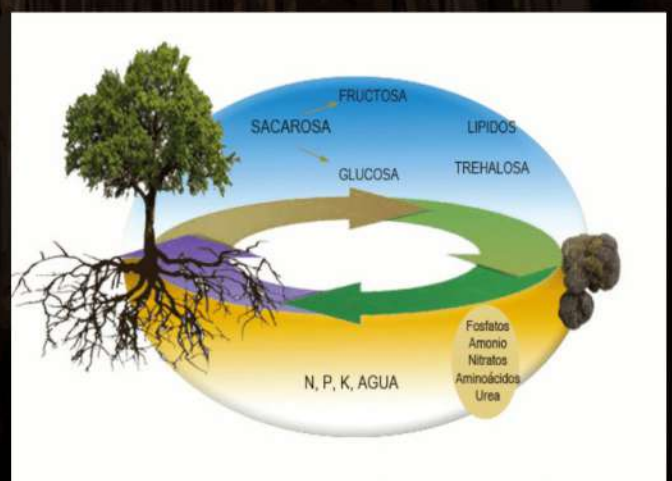
La trufa es un hongo hipogeo (subterráneo) que se localiza a unos 30 cm de la superficie. Esta clase de hongos necesitan asociarse a las raíces más finas de ciertas plantas superiores como encinas, robles, coscojas, etc., sin las cuales son incapaces de sobrevivir de forma natural. Esta asociación es una simbiosis y a la unión de la raíz y las hifas del hongo se denominada "micorriza", palabra que etimológicamente procede de la unión de los vocablos griegos mycos (=hongo) y rrhiza (=raíz).

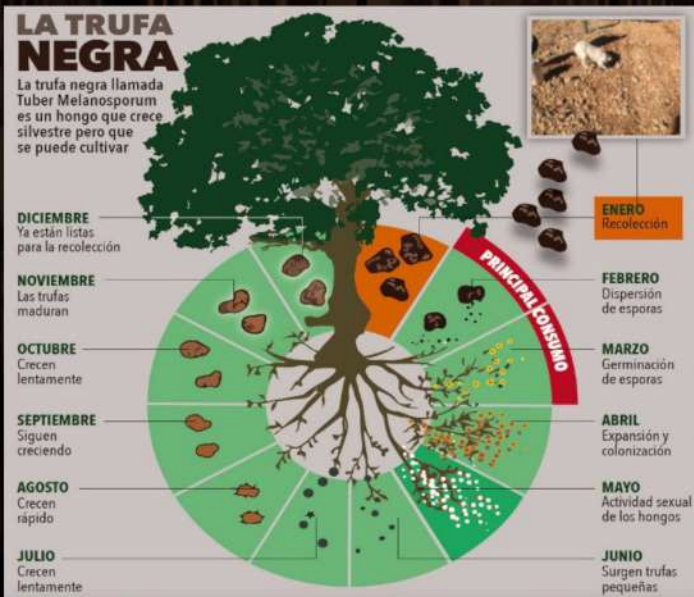
Las trufas se encuentran dentro del Género Tuber (Grupo de ascomicetos hipogeos), hongos que producen esporas dentro de ascas y fructifican bajo tierra. Este género está representado por más de 90 especies diferentes, de las cuales las más importantes son: Tuber melanosporum, Tuber aestivum, Tuber magnatum, Tuber brumale y Tuber indicum.

Se conocen como "los diamantes de la cocina", por sus delicados y apreciados sabor y aroma.

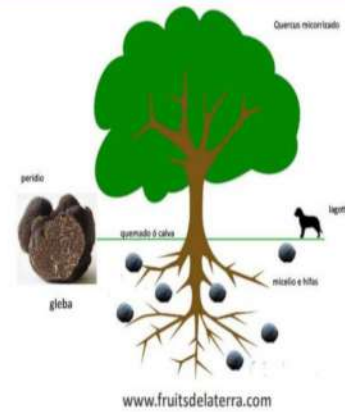
La trufa consta de las siguientes partes:

- Peridio. Es la cáscara o corteza de la trufa; está formada por pequeñas y apretadas verrugas piramidales de color negro.
- Gleba. Es la masa interior. Está surcada por una serie de finas venas blancas cremosas. En la gleba se encuentran las esporas.





Elementos esenciales de la truficultura



El ciclo anual de una trufera en producción sigue la siguiente cronología:

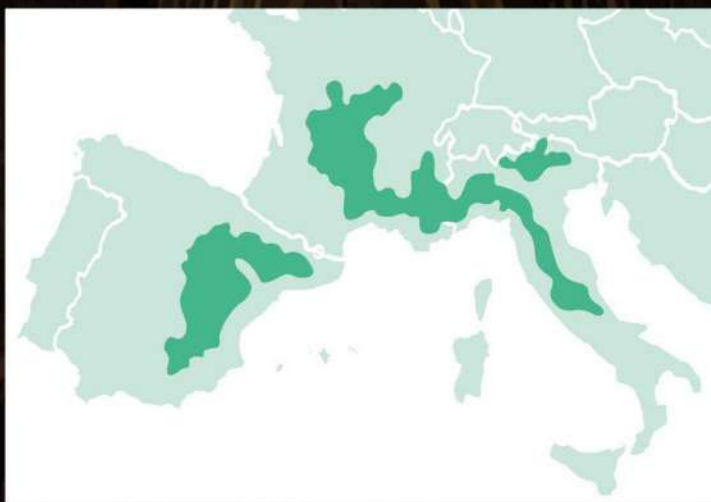
- 1. En primavera se produce la germinación de las esporas, expansión del micelio y del sistema radical de la planta micorrizada, reinfestación de raíces por el hongo y una gran actividad metabólica de las micorrizas.**
- 2. En verano existe una formación de los primordios fúngicos y un engrosamiento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



Tabla de trufas más importantes

NOMBRE	TEMPORADA	COLOR	OLOR	SABOR
 <p>Tuber Melanosporum Trufa negra de invierno o Trufa del Perigord</p>	Noviembre-Marzo	Carne consistente y compacta. Color grisáceo o gris violáceo, con venas muy finas, irregulares y bien marcadas, blancas.	Parte externa, redondeada, irregular y lobulada. Olor característico, intenso y agradable.	Sabor, único e inconfundible. La más apreciada y cotizada, después de la blanca.
 <p>Tuber Brumale Trufa negra</p>	Noviembre- Marzo	A veces se confunde con la T. melanosporum. Carne compacta, de color negro violáceo, venas blancas más anchas que la anterior.	Rugosidades menos marcadas que la anterior. Olor menos intenso	Sabor menos intenso. Menos apreciada en la cocina, se utiliza para conservas y salsas.
 <p>Tuber Magnatum Trufa blanca de Alba o Trufa del Piemonte</p>	Septiembre- Noviembre	Color crema en el exterior y el color marrón o amarillo en su interior.	Olor intenso	Sabor algo picante, se utiliza rallada o laminada. La más exquisita y apreciada del mundo
 <p>Tuber Aestivum Trufa blanca de verano o Trufa de San Juan</p>	Mayo- Septiembre	Color pardo o marrón, a veces con tonos rosados, pero nunca de color negro, también con venas blancas.	Olor más suave que T. melanosporum, y algo dulce.	Sabor que recuerda al de los frutos secos, mucho más suave que la trufa negra
 <p>Tuber Indicum Trufa china</p>	Noviembre-Marzo	Color negro, carne y textura compactas.	Olor penetrante	Sabor más suave, único, característico. En cocina, para adornar y aderezar, rallada y laminada.

DISTRIBUCION GEOGRAFICA





El cultivo de la trufa

La truficultura se apoya en tres pilares básicos: un suelo adecuado, una planta correctamente micorrizada y adaptada al medio y, finalmente, unas labores culturales de apoyo. A la hora de proyectar una plantación trufera siempre son importantes los consejos de un experto.

Elección de la parcela

Se elegirán suelos básicamente calizos, con un pH entre 7 y 8, con pocos hongos competidores de la trufa, resultando más favorables los suelos agrícolas que los forestales.

Elección de la planta simbiote

La trufa negra se asocia con árboles que habitan en condiciones edafoclimáticas muy diferentes.

Se aconseja adquirir plantas micorrizadas certificadas procedentes de viveros especializados. Se viene utilizando planta de un año o dos de vivero.

Las plantas simbiotes más típicas son:

- **Quercus ilex o Carrasca (Encina)**
- **Quercus faginea o Rebollo, (Quejigo)**
- **Quercus coccifera L. o Coscoja**
- **Corylus avellana o Avellano**



Medidas culturales y selvícolas

1. Preparación del terreno: Suelos básicos, pH de 7-8
2. Plantación: Primavera - Otoño
3. Gestión del suelo: Laboreo del Terreno, Riego, Abonado, Podas y Protección del terreno, vallado.





La recolección

La trufa al ser un hongo hipogeo o subterráneo, se recolecta con perros adiestrados previamente para esta difícil tarea. Pueden ser perros de diferentes razas o cruces entre varias, tales como los de grifón, drahthaar, braco, pointer, etc.

No es tarea fácil el adiestramiento de un perro para la búsqueda de la trufa; hay que armarse de paciencia y no desanimarse.

Cuando el perro encuentre la trufa, le enseñamos la trufa y dejaremos que la huela, le acariciaremos y entregaremos la recompensa, bien un trozo de pan seco, porciones muy pequeñas de queso, pienso granulado o incluso un trozo de su comida favorita.

El recolector extrae la trufa con ayuda de machetes especiales, machetes estrechos que no sean punzantes, donde cavará cuidadosamente y desenterrará la trufa, volviendo a tapar el pozo formado con la misma tierra extraída, la enseñará a su perro y le dará la recompensa. Es conveniente dejar parte de la producción de trufa sin sacar para asegurar la dispersión de las esporas.





CONSEJOS

- Consumir la trufa fresca. No deben pasar diez días desde su recolección.
- Conservar la trufa limpia. Para quitar la tierra de sus rugosidades, se recomienda utilizar agua fría y un pequeño cepillo, y después secarla con papel de cocina.
- Conservarla a temperatura de refrigeración entre 2 y 5 °C, a ser posible en la parte inferior de frigoríficos que no resequen demasiado.
- No se recomienda guardarlas al aire libre, ya que existe el riesgo de oxidación, con la consiguiente pérdida de perfumes.
- No guardar la trufa en un recipiente que cierre herméticamente, puesto que debe airearse. Utilizar, por ejemplo, un recipiente tapado con film transparente. En la base del recipiente podemos poner papel de cocina.
- Otra manera de conservarla en el frigorífico sería utilizar un recipiente poroso, como cestería o recipientes de barro, cubiertas con un trapo con cierta humedad.
- Otro modo de conservación es la congelación unitaria de las trufas frescas, para poder consumirlas durante el año. Para consumir trufa congelada no hay que descongelarla, sino que es mejor rallarla sobre aquel plato que estemos cocinando.
- El aroma y sabor de la trufa elevan la categoría de cualquier plato a la excelencia.



LA TRUFA: DIAMANTE DE LA COCINA



PRODUCTOS ELABORADOS CON TRUFA





CENTRO DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA
RECURSOS MICOLÓGICOS

GRACIAS POR TU ATENCIÓN

