

Trufas

en la Reserva de la Biosfera



Trufas

de la Reserva de la Biosfera

Con el nombre de trufas llamamos a los frutos de todos aquellos hongos que nacen bajo tierra y que tienen generalmente forma redondeada y aromas intensos.

Al microscopio las trufas también tienen la particularidad de que sus semillas, las esporas, se encuentran encerradas en unos saquitos llamados ascas.

En el mundo de las trufas, por su carácter subterráneo, existen todavía muchas especies que no se conocen. Además de las famosas trufas negras de invierno y de verano (*Tuber melanosporum* y *Tuber aestivum*) existen otras que nos sorprenden con su aroma, colores y formas.

Con ánimo de profundizar en la materia se van a comentar otras especies menos conocidas y que aparecen de forma común en la Reserva de la Biosfera de La Rioja.

La recolección de trufas debe realizarse siempre de forma sostenible. Para ello se ha de realizar la extracción mediante una herramienta sin ángulo, generalmente un cuchillo o machete trufero. Para la localización se utiliza un animal adiestrado, generalmente un perro que nos marca sólo las trufas maduras, permitiendo así disfrutar de la recogida y no dañar el hongo que las produce.

DEFINICIONES

ASCOCARPO:

el cuerpo entero de la trufa.



PERIDIO:

es la piel de la trufa.



GLEBA:

la carne interna de la trufa.



ASCA:

saco en el que se encierran las esporas.



ESPORA:

semilla de la trufa.

Género “Tuber” ssp.

“Tuber” ssp.

El género Tuber es el que engloba a las trufas más conocidas, al que pertenecen las famosas trufas negras de invierno (*Tuber melanosporum*) y de verano (*Tuber aestivum*).

Las características principales del género tuber son:

- Cuerpos redondeados con aroma intenso.
- Con o sin verrugas, presentan en ocasiones agujeros o “depresiones” más o menos patentes.
- Colores de ocre, a marrones oscuros y negros.
- Carne sólida de blanco a gris o negro.
- Venas de la carne con aspecto de cerebro.

Se conocen unas 35 especies, de las que en España se han encontrado 11.

Trufa Negra de Invierno

Tuber melanosporum

Eduardo Ruiz Baltanás



ASCOCARPO

- Forma de patata globosa con la superficie negra.
- 3-7 cm.

PERIDIO

- Negro.
- Verrugas poligonales 3-5 cm.

GLEBA

- Negra con venas blancas muy ramificadas y finas.
- Con esfumaciones rojizas.
- Aroma muy potente.

ARBOLES ASOCIADOS

- Encinas y robles.

ESPORAS

- De superficie espinosa muy cubierta.
- En ascas de 3-4.

ÉPOCA

- Invierno.

CURIOSIDADES

Conocida desde la antigüedad por griegos y romanos es la trufa más conocida y apreciada en España. Auténtica joya de la cocina se le han atribuido poderes afrodisíacos. Su valor económico ha provocado una auténtica persecución de las trufas naturales de esta especie, que se encuentran en seria amenaza, por lo que se puede afirmar que su futuro se encuentra ligado a su cultivo, la truficultura.

Trufa Negra de Verano

Tuber aestivum

Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Verpo)



ASCOCARPO

- Forma de patata globosa con la superficie negra.
- 3-8 cm.

PERIDIO

- Negro.
- Verrugas poligonales mayores que *T. melanosporum*.

GLEBA

- Blanca cremosa con venas blancas.
- Aroma sutil muy intenso.

ARBOLES ASOCIADOS

- Encinas y robles.

ESPORAS

- Con retículas encerradas.
- En ascas de 4.

ÉPOCA

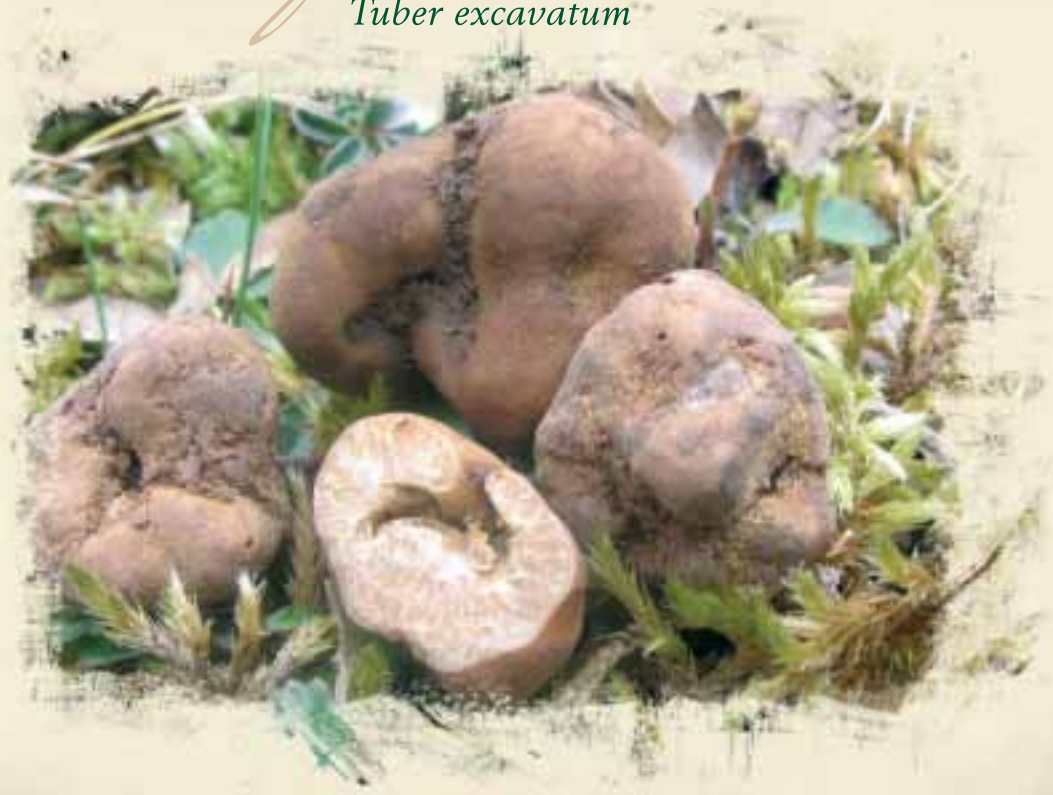
- Verano, otoño.

CURIOSIDADES

Mientras que *T. melanosporum* madura con los primeros fríos del invierno, ésta trufa madura con los primeros calores del verano. Más extendida y menos perseguida que *T. melanosporum* aparece en suelos calizos más profundos. Los bosques donde aparece mayoritariamente son de frondosas. En proporción es más ligera que *T. melanosporum* y dura menos tiempo antes de estropearse.

Trufa Excavada

Tuber excavatum



Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Vera)

ASCOCARPO

- Presencia de una gran cavidad en la base.
- 2-6 cm algo aplanado.

PERIDIO

- Color ocre.
- Liso.
- A la lupa finamente decorado con papilas.

GLEBA

- Consistente.
- De crema a rosado oscuro.
- Venas radiales desde el hueco.
- Olor característico fuerte.

ARBOLES ASOCIADOS

- Encinas, hayas, robles y pinos.

ESPORAS

- 1-6 por asca (3-4).
- Reticulo alveoladas.

ÉPOCA

- Otoño e invierno, pero también verano.

CURIOSIDADES

Se caracteriza esta trufa por su gran y único agujero excavado en la base, ahí su nombre.

Es una especie de aroma agradable con tamaños en ocasiones nada despreciables, encontrándose ejemplares de hasta 6 cm y 50 gramos. Se deshidrata fácilmente, secándose antes que pudrirse. Alrededor del árbol con el que se asocia crea calveros, zonas sin vegetación muy vistosas. Muy común en bosques de frondosas de la Reserva.

Comestible.

Trufa Roja

Tuber rufum

Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Verpe)



ASCOCARPO

- Globoso irregular, de 1 a 4 cm.
- Fisurado en la madurez.

PERIDIO

- Color de amarillo oscuro a marrón oscuro.
- Piel granulada de verrugas minúsculas apreciables a la lupa.

GLEBA

- De amarillo grisáceo a marrón.
- Venas blancas rodeadas de marrón.
- Consistente olor que recuerda al bacon ahumado y ligeramente ácido en la madurez.

ARBOLES ASOCIADOS

- En frondosas y coníferas.

ESPORAS

- Elipsoides con espinas largas y finas.

ÉPOCA

- Todo el año, más abundante en otoño e invierno.

CURIOSIDADES

Se caracteriza esta trufa por su color rojizo presente en todo su cuerpo de forma más o menos intensa.

En otoño e invierno y dependiendo de la climatología es particularmente abundante en algunos encinares de la Reserva, apareciendo casi siempre de forma bastante superficial.

Su tamaño rara vez supera los 4 cm.

Le gustan más los bosques aclarados existiendo distintas variedades más ocras o más rojizas.

Comestible.

Trufa de los Ciervos

Elaphomyces ssp.

Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Verpe)



Elaphomyces anthracinus

Género que se caracteriza por:

ASCOCARPO

- *Aparece enterrado o semienterrado.*
- *Se la comen los ciervos.*
- *2-4 cm de diámetro.*

PERIDIO

- *Grueso y duro, de forma esférica a globosa, lisos.*
- *Color oscuro negro carbón.*

GLEBA

- *De blanca en la juventud a negra y purulenta en la vejez.*
- *Olor agradable y complejo, fuerte punzante en la madurez.*

ARBOLES ASOCIADOS

- *Encinas y pinos.*

ESPORAS

- *Variable según especie.*

ÉPOCA

- *Las especies salen todo el año.*

CURIOSIDADES

Una de las curiosidades de esta trufa, es la afición que tiene la caza mayor por ella. En ocasiones se la encuentra desenterrada por la acción de ciervos y jabalíes. Ligado al humus superficial del bosque.

Otra de sus características es que cuando madura, su interior en la juventud blanco se convierte en “polvo” negro y su cáscara (peridio) es gruesa y dura.

Comestibilidad no testada.

Trufas Huecas

Genea ssp.



Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Verpa)

Género que se caracteriza por:

ASCOCARPO

- Globoso, claramente lobulado 1-3 cm.

PERIDIO

- Color marrón-negruzco, moteado de pequeñas y densas verrugas poco pronunciadas.

GLEBA

- Llena de huecos y con aspecto de cerebro.
- Color blanquecino.
- Olor fuerte.

ARBOLES ASOCIADOS

- Muy ligadas a las encinas y robles.

ESPORAS

- Variable según especie.

ÉPOCA

- Invierno.

CURIOSIDADES

Trufa inconfundible por su forma de cerebro hueco. Curiosamente a pesar de su pequeño tamaño y su fragilidad, que dificulta su recolecta (es normal encontrar ejemplares apenas mayores de 1 cm) tiene un potente aroma, que provoca un pequeño “estallido” oloroso

cuando se parte con la mano.

Abunda en todo tipo de bosques de la

Reserva y curiosamente tiene

preferencia por canchales muy

pedregosos. Aparece muy superficial.

Comestibilidad no testada.

Trufas con Pie

Hymenogaster ssp.

Carlos M. P. del A.
(Asociación Cultural Micológica Verpa)



Género que se caracteriza por:

ASCOCARPO

- La base la suelen tener siempre con pequeños cordones miceliares a forma de pie.

PERIDIO

- Delgado de colores claros que oscurecen en la madurez.

GLEBA

- De colores claros que oscurecen en la madurez.

ARBOLES ASOCIADOS

- Encinas.

ESPORAS

- Variable según especie.

ÉPOCA

- Todo el año.

CURIOSIDADES

La principal característica de esta trufa es que presenta una especie de pie en su base, formado por el propio micelio del hongo. De aroma muy potente, cambia de color rápidamente en cuanto se recolecta, normalmente de forma bastante superficial. Su carne es un tanto esponjosa. Comestibilidad no testada.

BIBLIOGRAFÍA

A. Montecchi & M.Sarasini (2000) Funghi Ipogei d'Europa. Ed. A.M.B. Fondazione: Centro Studi Micologici. 714 p.

L. et G.Riusset, G.Chevalier & M.C.Bardet (2001) Truffles d'Europe et de Chine. CTIFL. INRA Editions 181 p.

A. Sáenz Fernández & J. Gallo, (2006) Dossier salidas truferas IBERCAJA. 12 p.

Plan piloto de aprovechamiento sostenible de las setas y las trufas de la Reserva de la Biosfera. (2005) Gobierno de La Rioja.

www.larioja.org/reservadelabiosfera



LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA



Gobierno
de La Rioja

Turismo Medio Ambiente
y Política Territorial

