

Trufeira e parcela arborizada

A trufa é um produto com grande procura em França. Este cogumelo raro é considerado um produto alimentar de luxo. Apreciado por cozinheiros e particulares, a trufa é cuidadosamente cultivada em várias regiões de França e, contrariamente ao que se pensa, não é unicamente no sudoeste. A trufa é o resultado da simbiose entre a árvore e o cogumelo.

Do sudeste ao Languedoc-Rossilhão, passando por Causses, pela Aquitânia, por Poitou-Charentes e pela orla jurássica da bacia parisiense, as trufas são produzidas em trufeiras nos quatro cantos da França. Para produzir trufas são necessários excelentes conhecimentos de trufficultura e particular atenção. Neste contexto, não nos referimos a florestas, mas antes a parcelas arborizadas ou trufeiras.

“

O nome da trufa vem do latim «Tuber Melanosporum», sendo igualmente conhecida por «tãbera».

Trata-se de um cogumelo com frutificação subterrânea que vive em simbiose com a sua árvore trufeira, em geral o carvalho pubescente ou a azinheira.

QUAIS SÃO OS DIFERENTES TIPOS DE TRUFAS EM FRANÇA?

A espécie mais conhecida deste famoso cogumelo é a trufa «Tuber Melanosporum».

Com efeito, continua a ser a mais célebre espécie produzida em França e a mais apreciada pelos gastrónomos, o que lhe confere um valor dos mais elevados.

Características da «Tuber Melanosporum», conhecida por «trufa negra do Périgord»



Forma arredondada

Pele negra e rugosa

Com polpa negra púrpura, é marmoreada com numerosos veios brancos muito finos

Aromas fortes

Regiões de produção: Sudoeste (Languedoc-Rossilhão, Sul-Pirenéus e Dordogne e sudeste (Drôme, Vaucluse e Alpes da Alta Provença) de França.

Existem, porém, muitas outras espécies, que a seguir se apresentam:

Características da «Tuber Brumale», conhecida por trufa de inverno



É frequentemente confundida com a «Tuber Melanosporum».

Forma sensivelmente esférica e rugosa

Com pele cinzenta muito escura a preta, é marmoreada com veios brancos espessos e espaçados

Aroma almiscarado e agradável

Colheita de dezembro a março

Regiões de produção: as mesmas da «Tuber Melanosporum».

Características da «Tuber Uncinatum», conhecida por trufa da Borgonha



Colheita de 15 de setembro a 31 de janeiro.

Regiões de produção: principalmente a Borgonha.

Forma oval a redonda

Com a pele preta, apresenta na superfície uma rede de alvéolos com os bordos curvados em gancho. Numerosos veios brancos.

Aroma muito delicado

Entra mais facilmente em simbiose com uma grande variedade de árvores (carvalho e azinheira, avelaneira, carpa, faia e pinheiro).

Pouco exigente em matéria de calor e de qualidade do solo.

Características da «Tuber Mesentericum», conhecida por trufa de Lorraine



De forma oval, não maior do que um ovo de galinha, esta trufa comporta uma enorme cavidade interior

Pele entre o castanho escuro e o chocolate. Apresenta veios brancos que formam um labirinto

Aroma muito marcado (amêndoa)

Colheita no início do outono

Regiões de produção: Nordeste da França e Lorraine, principalmente; ocorre igualmente na Borgonha.

Características da «Magnatum», conhecida por trufa branca

Forma globulosa e irregular



De textura aveludada e cor ocre, tem uma polpa branca marmoreada

Aroma intenso

Com uma produção limitada, a trufa branca é originária da região de Piemonte, em Itália (Alba). Pode ser associada a diversas espécies florestais (choupo, tília, carvalho e azinheira) e ocorre em solos argilosos, frequentemente ao longo de cursos de água. Produção no final do verão, outono e inverno.

Países de produção: principalmente em Itália e no Piemonte, mas também na Croácia e, em menor escala, na Hungria.

Atualmente, em França, é possível produzir trufas mediante a exploração de trufeiras, que já podem ser plantadas graças às árvores micorrizadas desenvolvidas pelo INRA.

“

A truficultura exige conhecimentos de silvicultura, mas também de economia. Importa não esquecer que as trufas são um produto de exceção!

Por esse motivo, só podemos aconselhar a contactar a Forêt Investissement, que o aconselhará na escolha de profissionais especializados em truficultura e na produção de trufas. Aliás, o seu gerente, Jean-Philippe Roux, é truficultor!

A Forêt Investissement propõe regularmente trufeiras que estão à venda; mantenha-se atento e crie um alerta, de modo a ser informado dos anúncios que vão ao encontro das suas necessidades.

Juridicamente, as trufeiras são registadas enquanto tal, embora possa encontrar trufeiras registadas como bosques e florestas, prados ou terras.