Forest Time | contact@foret-investissement.com | +33 4 73 69 74 57

Trufeira e parcela arborizada

A trufa Ã© um produto com grande procura em FranÃ§a. Este cogumelo raro Ã© considerado um produto alimentar de luxo. Apreciado por cozinheiros e particulares, a trufa Ã© ciosamente cultivada em vÃ¡rias regiÃµes de FranÃ§a e, contrariamente ao que se pensa, nÃ£o unicamente no sudoeste. A trufa Ã© o resultado da simbiose entre a Ã¡rvore e o cogumelo.

Do sudeste ao Languedoque-RossilhÃ£o, passando por Causses, pela AquitÃ¢nia, por Poitou-Charentes e pela orla jurÃ¡ssica da bacia parisiense, as trufas sÃ£o produzidas em trufeiras nos quatro cantos da FranÃ§a. Para produzir trufas sÃ£o necessÃ¡rios excelentes conhecimentos de truficultura e particular atenÃ§Ã£o. Neste contexto, nÃ£o nos referimos a florestas, mas antes a parcelas arborizadas ou trufeiras.

> ***O nome da trufa vem do latim Â«Tuber MelanosporumÂ», sendo igualmente conhecida por Â«tÃºberaÂ».***

Trata-se de um cogumelo com frutificaÃ§Ã£o subterrÃ¢nea que vive em simbiose com a sua Ã¡rvore trufeira, em geral o carvalho pubescente ou a azinheira.

QUAIS SÃ£O OS DIFERENTES TIPOS DE TRUFAS EM FRANÃ§A?

A espÃ©cie mais conhecida deste famoso cogumelo Ã© a trufa Â«Tuber MelanosporumÂ».

Com efeito, continua a ser a mais cÃ©lebre espÃ©cie produzida em FranÃ§a e a mais apreciada pelos gastrÃ³nomos, o que lhe confere um valor dos mais elevados.

CaracterÃsticas da Â«Tuber MelanosporumÂ», conhecida por Â«trufa negra do PÃ©rigordÂ»

Forma arredondada

Pele negra e rugosa

Com polpa negra pÃºrpura, Ã© marmoreada com numerosos veios brancos muito finos

Aromas fortes

RegiÃµes de produÃ§Ã£o: Sudoeste (Languedoque-RossilhÃ£o, Sul-PirenÃ©us e Dordogne e sudeste (DrÃ´me, Vaucluse e Alpes da Alta ProvenÃ§a) de FranÃ§a.

Existem, porÃ©m, muitas outras espÃ©cies, que a seguir se apresentam:

CaracterÃsticas da Â«Tuber BrumaleÂ», conhecida por trufa de inverno

Ã‰ frequentemente confundida com a Â«Tuber MelanosporumÂ».

Forma sensivelmente esfÃ©rica e rugosa

Com pele cinzenta muito escura a preta, Ã© marmoreada com veios brancos espessos e espaÃ§ados

Aroma almiscarado e agradÃ¡vel

Colheita de dezembro a marÃ§o

RegiÃµes de produÃ§Ã£o: as mesmas da Â«Tuber MelanosporumÂ».

CaracterÃsticas da Â«Tuber UncinatumÂ», conhecida por trufa da Borgonha

Forma oval a redonda

Com a pele preta, apresenta na superfÃcie uma rede de alvÃ©olos com os bordos curvados em gancho. Numerosos veios brancos.

Aroma muito delicado

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

Pouco exigente em matÃ©ria de calor e de qualidade do solo.

Colheita de 15 de setembro a 31 de janeiro.

RegiÃµes de produÃ§Ã£o: principalmente a Borgonha.

CaracterÃsticas da Â«Tuber MesentericumÂ», conhecida por trufa de Lorraine

De forma oval, nÃ£o 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 (amÃªndoa)

Colheita no inÃcio do outono

RegiÃµes de produÃ§Ã£o: Nordeste da FranÃ§a e Lorraine, principalmente; ocorre igualmente na Borgonha.

CaracterÃsticas da Â«Magnatum Â», conhecida por trufa branca

Forma globulosa e irregular

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

Aroma intenso

Com uma produÃ§Ã£o limitada, a trufa branca Ã© originÃ¡ria da regiÃ£o de Piemonte, em ItÃ¡lia (Alba). Pode ser associada a diversas espÃ©cies florestais (choupo, tÃlia, carvalho e azinheira) e ocorre em solos argilosos, frequentemente ao longo de cursos de Ã¡gua. ProduÃ§Ã£o no final do verÃ£o, outono e inverno.

PaÃs de produÃ§Ã£o: principalmente em ItÃ¡lia e no Piemonte, mas tambÃ©m na CroÃ¡cia e, em menor escala, na Hungria.

Atualmente, em FranÃ§a, Ã© possÃvel produzir trufas mediante a exploraÃ§Ã£o de trufeiras, que jÃ¡ podem ser plantadas graÃ§as Ã s Ã¡rvores micorrizadas desenvolvidas pelo INRA.

> ***A truficultura exige conhecimentos de silvicultura, mas tambÃ©m de economia. Importa nÃ£o esquecer que as trufas sÃ£o um produto de exceÃ§Ã£o!***

Por esse motivo, sÃ³ o podemos aconselhar a contactar a ForÃªt Investissement, que o aconselharÃ¡ na escolha de profissionais especializados em truficultura e na produÃ§Ã£o de trufas. AliÃ¡s, o seu gerente, Jean-Philippe Roux, Ã© truficultor!

A ForÃªt Investissement propÃµe regularmente trufeiras que estÃ£o Ã venda; mantenha-se atento e crie um alerta, de modo a ser informado dos anÃºncios que vÃ£o ao encontro das suas necessidades.

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