



Autor foto: Baldomero Moreno Arroyo

¿Cómo es?

Trufa globosa de 1,5-7 cm de diámetro, dependiendo de la edad. Peridio (capa exterior que envuelve la carne) negro, cubierto de verrugas con forma de pirámide de 4-6 caras. Gleba (carne) blanca, pasando a amarillenta, pardo-oliva y tornando a pardo-grisáceo en la madurez, con numerosas venas blanquecinas y muy ramificadas. En fresco desprende un olor suave y agradable.

Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

La Trufa. Zagrilla, Priego de Córdoba (Córdoba). Tfno.: 671 599 562. Email: jmicologico.latrufa.cagpds@juntadeandalucia.es

Trufa de verano

Tuber aestivum Vittad.

FRUCTIFICACIÓN ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

¿Dónde crece?

Forma micorizas con diferentes especies del género *Quercus*, principalmente con la encina (*Quercus rotundifolia*) y quejigo (*Quercus faginea*).

¿Dónde podemos encontrarla?

Es la trufa andaluza por excelencia ya que podemos encontrarla en casi la totalidad de las provincias de Andalucía. Fructifica formando colonias durante los seis primeros meses del año, siendo más frecuentes y estando más maduras al final de este periodo.

¿Sabías qué?

Se asocia preferentemente con especies del género *Quercus* con las que establece simbiosis micorrícica, favoreciendo el crecimiento de estas Fagáceas, por lo que se considera una especie muy adecuada para la producción de planta micorizada destinada a trabajos de restauración de la cubierta vegetal del monte.

Se trata de una especie comestible de gran interés. Ofrece buenas expectativas para su cultivo en gran parte de Andalucía, ya que se encuentra perfectamente adaptada a las condiciones climáticas de esta región.

Debido a su interés gastronómico y económico es conocida en España desde hace muchos años, aunque su recolección no llegó a Andalucía hasta los años 90.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí



Junta de Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible