

# Producción de Planta Trufera Borchii



*Tuber borchii* es una trufa comestible con excelentes cualidades culinarias, denominada comúnmente bianchetto (whitish truffle) o trufa de Borch. Otros nombres comunes son trufa de marzo y trufa de pino. Aunque se trata de una trufa excelente, ha sido infravalorada y se usa solo en conservas como paté o queso trufado, aunque últimamente empieza a encontrarse en las cartas de algunos restaurantes. Se comercializa a 400€/kg

*T. borchii* tiene una elevada adaptabilidad ecológica. Aunque prefiere suelos calizos arenosos, típicos de zonas litorales, también fructifica en las zonas naturales de trufa negra (*Tuber melanosporum*) a más altitud. Crece bien en suelos de pH 7 a 8, así como en subalcalinos de pH 6-7, aunque ocasionalmente en pH tan bajo como 5.2.

El clima varía de frío templado a mediterráneo, con pluviometrías que van desde los 600 a los 1600 mm.

Aunque tradicionalmente se recolecta y comercializa en Italia, esta trufa fructifica en toda Europa, desde Finlandia a Sicilia y de Irlanda a Hungría y Polonia. Se recolecta de invierno a primavera (15 de enero-30 de abril en el hemisferio norte).

## ESPECIES DE ARBOLES CON LAS QUE SE PUEDE CULTIVAR

Pino de Monterey (*Pinus radiata*)

Pino piñonero (*Pinus pinea*)

Pino marítimo (*Pinus pinaster*)

Alcornoque (*Quercus suber*)

Encina (*Quercus ilex*)

## ¿Por qué producir *Tuber borchii*?

1. Fructifica rápido en plantaciones, a los 4 años de edad en pino.
2. Presenta una elevada adaptabilidad ecológica. Su puede cultivar en suelos no calizos.
3. Baja especificidad de planta huésped y elevada variedad de árboles para su cultivo.
4. Muy competitiva con otros hongos micorrícicos, especialmente en plantaciones jóvenes

