

# La extraña trufa blanca de la naranja se expande por la Ribera

Se ve cada vez más en cultivos de cítricos y en campos replantados de caquis o nísperos, aunque se trata de una especie considerada exótica en España. En Hungría se paga hasta a 100 euros el kilo.

30.11.2019 | 20:56

La trufa blanca de los naranjos también conocida como la trufa blanca de Hungría, trufa de la arena o trufa de la miel, es una especie de hongo perteneciente a la misma familia que las trufas del desierto o criadillas de tierra, muy conocidas en algunas zonas del levante peninsular. Se distribuye por la mayoría de países euroasiáticos de forma aislada, siendo el mayor productor Hungría, donde fructifica asociada a plantaciones de falsas acacias. Allí se recolecta con fines comerciales alcanzando precios que pueden superar incluso los 100 €/Kg, utilizándose para la fabricación de postres, tales como helados, sorbetes y pasteles.



En campos de naranjos de la comarca comienzan a aparecer trufas blancas con asiduidad. **fermín garcía**

Fotos de la noticia

En España se considera una especie exótica invasora, que se encuentra en plena expansión asociada a cultivos de cítricos en la Ribera Alta (Alberic, Antella, Carlet, Cotes y Sumacàrcer) y en la comarca vecina de la Costera (Granja de la Costera, Montesa, Xàtiva y Vallés), probablemente introducida con abonos o plantas procedentes de otros países utilizadas en los cultivos. Casi con total seguridad esta especie se encontrará en un futuro en muchas más localizaciones en nuestra comarca y en comarcas vecinas, ya que probablemente sea propagada muy rápidamente por el jabalí, un gran consumidor de esta especie.

## Blanquecina y dulzona

Se caracteriza por su cuerpo en forma de patata, lobulado irregularmente, que alcanza tamaños de hasta 20 cm de diámetro. El peridio es liso de color blanquecino, que se vuelve ocráceo con la edad o en las zonas magulladas. La gleba, inicialmente compacta, se ablanda en ejemplares

excesivamente maduros, es de color inicialmente blanquecino, luego crema pálido, con numerosos islotes separados por numerosas venas estériles blanquecinas. El olor es muy fuerte y dulzón, aunque se vuelve desagradable en los ejemplares maduros. El sabor es muy dulce y recuerda a la miel o a los edulcorantes.

Durante sus estadios juveniles se encuentra bajo tierra y emerge a la superficie cuando ya está madura, por lo que se puede recolectar fácilmente sin necesidad de usar perros adiestrados. Fructifica durante el otoño asociada a troncos cortados de diversas variedades de naranjos y mandarinos en zonas de cultivo de cítricos de la Ribera Alta y de la Costera o en áreas donde han sido sustituidos por cultivos de caquis o de nísperos. Fuera de estas comarcas en nuestro país, solo se conoce una única cita en Madrid, concretamente en el Parque del Retiro, donde no se indica su hábitat.

¿Cuestión de tiempo?

Resulta sorprendente que no se tengan datos de su presencia en otras zonas citricolas de España como Andalucía, Cataluña, Extremadura y Murcia, o incluso en otros países grandes productores de cítricos como Brasil, China, Egipto, Estados Unidos, India, Indonesia, Italia, México, Pakistán, Sudáfrica o Turquía. Quizás sea solo cuestión de tiempo.

En otros países euroasiáticos (Bulgaria, China, Eslovaquia, Francia, Grecia, India, Italia y Serbia) se ha documentado asociada al cerezo, la falsa acacia, la esparraguera, la higuera y el cerezo. Se sospecha que fructifica asociada al aligustre, el almez americano, el espino albar, el heliantemo, el nazareno, la salvia y la violeta.

Gran desconocida en la comarca de la Ribera, habrá que ir acostumbrándose a ella.