

Trufele? diamantele negre



Descriere imagine:

Aceste ciuperci subterane vor să fie cautate, deoarece ele trăiesc în pământ printre rădăcinile unor plante, cum sunt alunul, stejarul, fagul, plopul sau artarul și nu numai, într-o convietuire simbiotică cu acestea, denumită micoriză

Trufele sunt deosebit de apreciate în gastronomie, din ele preparându-se delicatose rafinate, deoarece prezintă arome variate, care, îmbinate cu maiestrie, creează o armonie culinară de neegalat.

Aceste ciuperci subterane vor să fie cautate, deoarece ele trăiesc în pământ printre rădăcinile unor plante, cum sunt alunul, stejarul, fagul, plopul sau artarul și nu numai, într-o convietuire simbiotică cu acestea, denumită micoriză. Există mai multe tipuri de micorize și în funcție de locul unde se formează avem ectomicorize (la suprafața rădăcinilor), endomicorize (proliferează în interiorul rădăcinilor) și ecto-endomicorize (prezente atât la exteriorul, cât și în spațiul interradicular).

Trufe în cultura intensivă

Studiile cercetătorilor au arătat că între aceste ciuperci și rădăcinile plantelor există o compatibilitate perfectă, iar miceliul ciupercii nu se instalează la voia întâmplării și nu în orice fel de condiții pedoclimaterice. Pentru ca miceliul trufelor să se dezvolte, el are nevoie de un sol cu o anumită compoziție chimică, de un anumit regim hidric și termic și de o gazdă perfectă.

Trufele care cresc în rădăcinile alunului nu le vom găsi în habitatul fagului sau al stejarului, chiar dacă este vorba de aceeași specie, cum sunt trufele de vară (*Tuber aestivum*). Iată unul dintre motivele pentru care au existat dificultăți pentru introducerea în cultura intensivă a ciupercilor simbiote, precum hribii, galbionii sau trufele. Biotehnologia și ingineria genetică au rezolvat însă aceste impedimente și în momentul de față aceste ciuperci, deosebit de apreciate nu numai la noi, dar pe întreg mapamondul, au fost introduse în cultura dirijată, controlată.

Micorizele sunt des întâlnite în natura la foarte multe plante din flora spontană, însă acolo unde condițiile de vegetație nu sunt prielnice acestea pot să dispară. De aceea s-a formulat un nou concept despre această direcție și anume micoriza controlată. Ce înseamnă acest lucru?

Prin tehnicile de cultură în laborator au fost selectate acele plante-gazdă (alun, stejar, fag, brad etc.), precum și miceliile ciupercilor, care sunt compatibile între ele și oferă cele mai bune performanțe atât pentru a realiza o micoriza, dar și pentru a mulțumi consumatorul, pentru că în ultima instanță suntem interesați de ciuperci frumoase și gustoase.

Însă despre aceste performanțe ale micorizei controlate, care fac obiectul cercetărilor, vom scrie într-o ediție viitoare a revistei Ferma.

Partea mai puțin gustată? a trufelor

Deosebit de interesante sunt aspectele legate de biologia trufelor, adică: ce fel de ciuperci sunt acestea? Cum se formează ele? Care sunt condițiile lor nutritive? De ce sunt atât de apreciate? De ce sunt numite "diamante negre"??

Cunoaștem circa 60 de specii de trufe din subîncrângătura Ascomycota, genul *Tuber*. Aceste ciuperci se înmulțesc prin miceliu de culoare albă, cu nuanțe de la alb imaculat până la un crem-cenusiu, în funcție de specie. Miceliul servește la propagarea ciupercii în perioada estivală, realizând infestarea rădăcinilor și formarea micorizelor. Spre sfârșitul perioadei de vegetație, ciuperca trece la reproducerea sexuată, când se formează ascosporii în număr de 1-6-8, protejați într-un spațiu (fosta celulă) numit ască, de unde și numele grupului sistematic din care fac parte trufe.

Ascele, împreună cu ascosporii lor, stau grupate într-un corp sporifer, numit ascocarp, care prezintă la exterior un perete protector, format tot din miceliu, dar modificat, denumit peridie. Prin structura lui, acest ascocarp se mai numește și apotecie, care prezintă un orificiu cu un grad variabil de deschidere, în raport cu specia. Peridia poate fi netedă sau cu rugozități, albă sau neagră, crem sau galbenă, alb-pal sau brun-violaceu.

În interiorul apoteciei (trufei) se află un miceliu grupat în lobi ramificați de culoare albă, galbenă, roșie, brună sau neagră, în funcție de specie. Acest miceliu prezintă celule fertile din care se formează ascele cu ascosporii, dar și elemente sterile cu rol de suport. Acest complex micelian poartă numele de gleba, în care se află un miceliu fertil, steril și ascele cu ascosporii.

CALITATI CULINARE SI TERAPEUTICE

Trufele ajung la maturitate în perioade diferite ale anului, unele vara, iar altele iarna. La nivelul citoplasmului miceliului se acumulează diferite substanțe organice care dau gustul și mirosul specifice fiecărei specii de trufe. Cercetările au demonstrat existența și a unor bacterii care viețuiesc deosebit de bine în aceste trufe și sunt responsabile de aroma particulară, creată de niste alcoolici, volatili (propanolol, butanol, metanol etc.) proprii trufelor.

Trufele sunt apreciate datorita calitatilor lor culinare, iar prin compozitia lor chimica au fost reconsiderate din punct de vedere profilactic si terapeutic. Ele intevin în echilibrarea unor disfunctii hepatice, au rol cardioprotector si imunostimulator, reduc nivelul colesterolului si al lipidelor serice etc. Iata motivul pentru care de-a lungul timpului au fost si sunt considerate deosebit de valoroase, fiind numite si diamantele negre.

Mircea Selegean