

Produeixen tòfona negra fora de la seva àrea de distribució natural a Lleida

Investigadors del CTFC i la UdL han recollit tòfones en arbres de només cinc anys en una plantació experimental situada a Maials



Dues tòfones obtingudes a la finca experimental situada al terme municipal de Maials

Investigadors del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) i la Universitat de Lleida (UdL) han aconseguit produir en cinc anys tòfona negra (*Tuber melanosporum*). L'assaig es porta a terme en una plantació experimental situada a una finca propietat de la Diputació de Lleida a Maials (Segrià), fora de l'àrea de distribució natural de la tòfona a la demarcació de Lleida que compren les zones altes de les Garrigues i el Prepirineu.

Normalment el fong, que creix al voltant de l'arbre, es comença a produir a partir d'entre vuit i deu anys. En aquest assaig, les primeres tòfones s'han recollit en arbres de només cinc anys. Aquestes primeres produccions obren la porta a introduir el cultiu en zones de reg de la plana de Lleida.

La finca de Maials on es porta a terme l'assaig és propietat de la Diputació de Lleida. La plantació experimental ocupa 1,5 hectàrees i està gestionada per investigadors i tècnics del CTFC i la UdL



des de l'any 2015. Compta amb unes 300 alzines micoritzades amb tòfona negra (*Tuber melanosporum*) i tòfona d'estiu (*Tuber aestivum*).

A les parcel·les, s'assagen diferents dispositius d'encoixinats i dosis de regs, monitoritzats permanentment amb l'ajuda de sensors, per controlar la temperatura i la humitat. Així, es pot veure com mitigar els efectes del canvi climàtic sobre el fong mitjançant tècniques agronòmiques.

En aquest sentit, s'ha constatat que l'increment de temperatura i les precipitacions irregulars minven la producció de tòfona. Aquestes tècniques combinades han aconseguit que es produeixin les primeres produccions de tòfona negra amb només cinc anys, quan les primeres produccions se solen assolir quan els arbres tenen entre vuit o deu anys.

José Antonio Bonet, de la UdL, i Daniel Oliach, del CTFC, consideren que amb aquestes primeres produccions s'ha assolit una nova fita en la domesticació del cultiu de la tòfona, que pot suposar la introducció del cultiu en zones de reg de la plana de Lleida.

La tòfona negra (*Tuber melanosporum* Vittad.) està considerada un dels productes més apreciats a la cuina. La producció natural està en retrocés debut als efectes combinats de tancament dels boscos per manca de gestió i pel canvi climàtic, i des de fa anys s'està incrementant les hectàrees dedicades al cultiu. Actualment, a la demarcació de Lleida es dediquen a aquest cultiu unes 1.000 hectàrees (unes 1.500 a tot Catalunya), tot i que s'estima una aptitud a la demarcació de més de 160.000 ha, segons els investigadors.

Tenint en compte que el preu de la tòfona negra pagat al recol·lector arriba entre 300 i 600 euros/quilo, des del CTFC i la UdL treballen per difondre i monitoritzar el seu cultiu des de la recerca, amb el suport del Departament d'Agricultura i de la Diputació de Lleida a través del projecte Innovatruf (PECT 'El Bosc, el primer recurs de l'economia verda') que compta amb finançament del Fons Europeu de Desenvolupament Regional de la Unió Europea-Programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020.