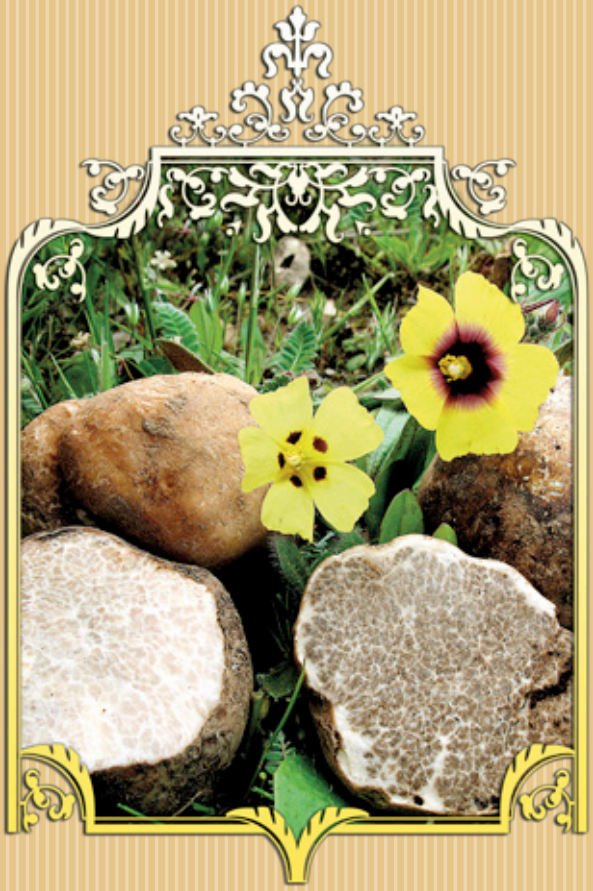

CRIADILLAS DE TIERRA Y TRUFAS DE EXTREMADURA

Generalidades

Generalidades

En el pasado extremeño los nombres de criadilla de tierra, turma y trufa se han usado indistintamente para referirse a hongos que crecen debajo de la tierra y tienen formas redondeadas, parecidas a los testículos de los animales.

Para una mayor precisión, debemos de entender por criadilla de tierra y turma, como aquellos fructificaciones de hongos pertenecientes al genero Terfezia, siendo la denominación de turma, un nombre hoy día, menos utilizado. El termino trufa se debe reservar a aquellos frutos de hongos pertenecientes al genero Tuber.

Todos estos hongos son hipogeos, es decir son aquellos que tienen cuerpos reproductivos que forman y completan la maduración de sus esporas debajo del suelo enterrados, no suelen presentar orificios externos para la dispersión de sus esporas, sino que estas no son liberadas hasta que el cuerpo fructífero se degrada, rompiéndose la envoltura externa o una vez que son consumidos por animales. Reciben el nombre de hongos semihipogeos, aquellos hongos que forman sus cuerpos fructíferos medio enterrados.

Pincho criadillero.

Pincho criadillero.

Los cuerpos reproductivos de los hongos hipogeos y semihipogeos, están formados por una cubierta externa denominada *"Peridio"*, y de una parte interna denominada *"Gleba"* que es diferente para cada especie, siendo en esta zona donde se forman las esporas; presentará diferente aspecto y color a medida que va madurando.

La gran mayoría de estos hongos son simbiontes, formando micorrizas con plantas herbáceas, arbustivas o arbóreas.

Para la recolección de criadillas, de forma tradicional en Extremadura, se utiliza un *pincho* que consta de un palo, generalmente de madera, que lleva acoplado en un extremo un hierro afilado y en el otro una especie de pala, para sacarlas del suelo una vez detectadas al pinchar; en otras zonas se utilizan objetos punzantes, destornilladores o cucharas, para sacarlas del suelo, una vez detectadas a simple vista.

Grieta de criadilla.

Datos históricos

Datos históricos relacionados con Extremadura

Según Dionisio Pérez (Post-Thebusen), en el libro publicado en 1929 *"Guía del buen comer español", "…… La trufa se conocía y utilizaba en Extremadura de tantos siglos atrás como en el Languedoc y en Gascuña."*

"Durante la dinastía Taifa Aftasi, en el reino de Badajoz ya eran consumidas las criadillas de tierra o trufas extremeñas" según información publicada en el número 56 de la revista Alcántara, en el artículo titulado *"Los hábitos culinarios en el pasado extremeño"* de Mª Luz Aparicio y Ana I. Infante.

En el libro *"La conquista de Perú"* 1550, del extremeño nacido en Llerena, Pedro de Cieza, en el apartado en el que se describen las patatas encontradas en el nuevo mundo, lo hace de la siguiente forma, tomando como referencia a las turmas *"…..De los mantenimientos naturales, fuera del maíz hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; a uno le llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual, después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida, que no tiene cáscara ni cuero más de lo que tiene una turma de tierra, porque también nace debajo de tierra como ella…"*

Luís de Toro, médico placentino, en su libro *"Descripción de la ciudad y obispado de Plasencia"* publicado en 1573, atestigua el consumo de criadillas, setas y hongos en esta ciudad.

Bernardo Cienfuegos, en 1626, indica lo siguiente *"…Aunque menores (que las de Murcia y Extremadura) las (turmas de tierra) de Madrid son muy gustosas"*.

Recogido del libro *"Tu cocina"* de Savarín, se relatan episodios ocurridos en 1807, relacionados con una receta tradicional del Convento Benedictino de Alcántara. Con el pretexto por parte de tropas napoleónicas de invadir Portugal en 1807, al comienzo de la campaña de Portugal por las tropas francesas, llegan al monas-

terio de Alcántara, produciéndose el saqueo de la biblioteca, entre los documentos allí custodiados, se encontraba el recetario del monasterio, en el que se encontraba, entre otras, la receta: *Perdiz a la moda de Alcántara*, que estaba confeccionada con ocho trufas. Este recetario acaba en manos del General Junot, que acaba enviándolo a su mujer Laura Permon (futura *duquesa de Abrantes*), encargándose de divulgar por Francia esta receta, que llego al cocinero francés Auguste Escoffier, que manifestó "*fue uno de los mejores trofeos de guerra*", refiriéndose al citado manuscrito.

La receta: *Perdiz a la moda de Alcántara,* se trasformo en la receta: Faisán á la mode d'Alcantara, considerada una receta excepcional.

En la actualidad algunos de estos hongos, son muy apreciados como platos gastronómicos tradicionales de Extremadura, como son las criadillas de tierra, pudiéndose degustar en los mejores restaurantes de la región. Y

Turmal en Dehesa extremeña.

otros como los requesones o trufa blanca extremeña, necesitan de una valorización gastronómica; pudiéndose consumirse en crudo, presentándose en láminas muy finas y aliñadas con sal y aceite extremeño, de la misma forma que se consumen las trufas mas apreciadas.

Ecosistemas

Ecosistemas

Los hongos hipogeos y semihipogeos crecen en dehesas, praderas, jarales y bosques extremeños, en zonas pobres, permitiendo, la presencia de estos hongos, que crezcan mejor las plantas, estabilizando estos suelos frente a procesos graves de erosión y por tanto de desertización, favoreciendo el desarrollo de una equilibrada biodiversidad, en estos frágiles ecosistemas.

A continuación se presentan algunos de los hongos hipogeos y semihipogeos más interesantes de Extremadura:

TERFEZIA ARENARIA (Moris) Trappe, (1829) (1971)

Criadilla de tierra.

Nombre vulgar:
Criadilla de tierra, patata de tierra.

Sinónimos destacados:
Terfezia leonis (Tul. & C. Tul.) Tul. & C. Tul. (1851)
Terfezia hispánica Lázaro Ibiza (1908)

Etimología:

Terfezia, de la palabra árabe, terfez., que hace referencia a este tipo de hongos que crecen debajo de la tierra; arenaria, esta relacionado con el hábitat de suelos arenosos, donde suele fructificar.

Caracteres macroscópicos:

Fructificaciones de color blanco rosado, con forma de patata, que puede presentar una base estéril, a modo de pie atrofiado; su tamaño es 3–8 cm., que al desarrollarse se suele agrietar. Peridio grueso de 2–3 mm de espesor, que forma un anillo de color claro, bien patente. Gleba con carne blanquecina que evoluciona a rosa pálido al madurar y después a rosa oscuro. Con olor débil afrutado y sabor agradable.

Hábitat y distribución:

Presente en el suroeste de la península ibérica con clima mediterráneo. Se desarrolla en los claros de las dehesas de Extremadura, en suelos ácidos, preferentemente en terrenos sueltos, arenosos, tanto en arenales fluviales como sobre los suelos desarrollados sobre terrenos graníticos, con buen drenaje, micorrizando con plantas del genero *Tuberaria*, denominadas vulgarmente madre de loas criadillas; se pueden recolectar desde marzo hasta mayo, cuando las condiciones meteorológicas han sido apropiadas los meses anteriores, sobretodo con pluviometría continua, bien distribuida, aunque esta no haya sido abundante.

Al engordar agrietan la tierra, para después dejarse ver en superficie; pero se suelen recolectar antes, con el característico pincho criadillero.

Comestibilidad:

Buen comestible, muy apreciado en Extremadura, donde es degustada de múltiples formas, pudiéndose utilizar en cualquier guiso, sustituyendo a las patatas, destacando la tortilla de criadillas, el revuelto y el arroz caldoso. Al ser un alimento singular y diferenciado que crece en Extremadura, seria interesante potenciarlo y divulgarlo más, dentro de la gastronomía regional.

TERFEZIA FANFANI Mattirolo 1900

Criadilla rojilla.

Nombre vulgar: Criadilla rojilla, criadilla vaquera, patata de tierra.

Etimología:

Terfezia, de la palabra árabe, terfez., por lo tanto ver lo indicado en Terfezia arenaria; fanfani, nombre del que descocemos sus raíces etimológicas, pero podría referirse a un nombre italiano, persona a la que se dedico esta especie.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones de color rojizo que presenta punteados negruzcos en su madurez así como zonas agrietadas, con forma de patata de pequeñas dimensiones, a menudo presenta una base cónica; su tamaño es 2–7 cm de diámetro. Peridio fino de 0,6–1 mm de espesor, no bien diferenciado. Gleba inicialmente blanquecina con venas esté-

riles de color blanco, que delimitan islotes de color rosa pálido, que al madurar evolucionan a colores oscuros verdosos oliváceos y negruzcos cuando está ya muy madura.

Con olor fúngico débil afrutado y sabor agradable.

Hábitat y distribución

Ampliamente distribuida en la mitad occidental de la península ibérica de clima mediterráneo, presente en los claros de dehesas de Extremadura, en suelos muy pobres ácidos , bien drenados, graníticos, pizarrosos, arcillosos, apareciendo en los arenosos de forma escasa, compartiendo en este caso hábitat con Terfezia arenaria, micorrizando con plantas del genero *Tuberaria*, denominadas vulgarmente madre de loas criadillas, se pueden recolectar desde marzo hasta mayo, cuando las condiciones meteorológicas son apropiadas, sobretodo con pluviometría continua.

Suelen verse enterradas o semienterradas en grupos, o aisladas.

Esta especie se ha confundido en la bibliografía Española, con la especie Terfezia leptoderma.

Comestibilidad

Buen comestible, muy apreciado en Extremadura, donde es degustada de múltiples formas, y a menudo no diferenciada de Terfezia arenaria, recibiendo el mismo trato culinario.

TERFEZIA EXTREMADURENSIS

Muñoz-Mohedano, Ant. Rodr. & Bordallo 2013

Criadilla blanquilla.

Nombre vulgar:

Criadilla blanquilla, patata de tierra.

Etimología:

Terfezia, ver lo indicado en Terfezia arenaria; extremadurensis, es el distintivo especifico, que hemos querido utilizar, al describir esta especie nueva para la ciencia en 2013, como reconocimiento a mí tierra, Extremadura, que es donde la localizamos por primera vez.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones de color blanquecinas a amarillentas, a veces con surcos y abollonados, con frecuencia agrietados, que pueden presentar punteados negruzcos en su madurez, con forma de patata de pequeñas dimensiones, a menudo presenta una rudimentaria base cónica; su tamaño es 2–6 cm de diámetro. Peridio muy fino, de 0,3–0,6 mm de espesor, bien dife-

renciado. Gleba blanquecina enseguida rosa salmón, oscureciendo según maduran las esporas y acabando de color gris verdoso muy oscuro, con venas blancas finas, que separan las zonas fértiles, no formando islotes

Con olor fúngico débil afrutado y sabor agradable. A menudo se encuentra parasitada, pudiéndose observar en la gleba numerosas galerías realizadas por gusanos pequeños.

Hábitat y distribución

Aparece en claros dehesas bien drenados de Extremadura y otras zonas limítrofes, en suelos muy pobres ácidos, graníticos o pizarrosos, apareciendo en los arenosos de forma escasa, compartiendo hábitat con Terfezia arenaria, micorriza con plantas del genero *Tuberaria (*madre de las criadillas), se pueden recolectar desde enero hasta marzo, cuando las condiciones meteorológicas han sido apropiadas los meses anteriores, sobre todo con pluviometría continua. A menudo se desecan sobre el terreno, si en su época de aparición no llueve, y los suelos tan pobres donde crecen, no mantienen un mínimo de humedad.

Suelen localizase enterradas, aflorando pronto a la superficie de forma semihipogea.

Comestibilidad

Buen comestible, siempre que sean ejemplares jóvenes y no agusanados, utilizándose de forma tradicional en algunas zonas de Extremadura, siendo la criadilla que aparece de forma mas temprana. El uso culinario es similar al de otras criadillas.

TERFEZIA MAGNUSII

Mattir. (1887)

Criadilla jarera.

Nombre vulgar:

Criadilla jarera.

Sinónimos destacados:

Choiromyces magnusii (Mattir.) Paol. . Nombre científico, utilizado de forma habitual.

Etimología:

Terfezia, ver lo indicado en Terfezia arenaria; magnusii, nombre latinizado del botánico y micólogo P.W. Magnus, a cuyo honor se dedico la especie.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones de color blanco sucio, redondeados, muy irregulares y gibosos, profundamente surcadas, espacio que es ocupado por tierra incrustada, su tamaño es 3–8 cm de diámetro. Peridio fino, difícil de diferenciar en algunas zonas de la gleba. Gleba de blanca a crema rosado, con venas blancas bien patentes, que separan las zonas fértiles. Con olor fúngico débil y sabor dulce.

Hábitat y distribución:

Aparece asociado a la jara pringosa (Cistus ladanifer), en Extremadura y otras zonas limítrofes, en suelos pizarrosos o arcillosos, se pueden recolectar de abril a mayo, crece enterrada en grupo, que levantan la tierra formando grietas destacadas.

Comestibilidad

Comestible apreciado en algunas zonas de Extremadura, Andalucía, así como en Toledo. Necesita que se realice una limpieza exhaustiva, ya que si no, la presencia de tierra, puede desmerecer el guiso.

La criadilla jarera se esta promocionando en la provincia de Huelva, con una feria sobre la Turma (trufa blanca del Andevalo), que se celebra en el pueblo de El Almendro, y que en 2015, ha celebrado su séptima edición.

TUBER LACUNOSUM Mattir (1900)

Requesón - Trufa extremeña

Nombre vulgar:

Requesón. Trufa extremeña.

Sinónimos destacados:

-Tuber gennadii (Chatin) Pat. (1903)
-Loculotuber gennadii (Chatin) Trappe, Parladé & I.F. Alvarez (1993)

Etimología:

Tuber, significa tumor, excrecencia, por su forma globosa y redondeada.; gennadii, nombre latinizado en honor a M. Genndius, persona que envió desde Grecia la primera muestra de esta especie a Chatin.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones que se presentan de color blanco sucio por la tierra que le rodea, una vez que se lavan, se presentan de color blanco de joven, que se oscurece al envejecer, son redondeados, irregulares, gibosos y surcados, su tamaño es 1–6 cm de diámetro. Peridio fino adherido, de 0,2 -0,5 mm. Gleba compacta inicialmente blanca, posteriormente gris claro y marrón al

madurar, con venas estériles más claras, presentando pequeñas cavidades, más evidentes al envejecer.

Con olor intenso y sabor agradable característico de frutos secos, con claro retrogusto y con consistencia friable.

Hábitat y distribución

Localizado al final del invierno y durante la primavera asociado a plantas del genero Tuberaria, las características madre de las criadillas, en suelos ácidos de descomposición granítica y menos abundante en suelos arenosos, compartiendo hábitat con las criadillas de tierra. Aparecen en zonas claras de dehesa en Extremadura.

Comestibilidad

Buen comestible en crudo, que ha propiciado que el destacado micólogo, doctor D. Gabriel Moreno, le haya denominado "Trufa blanca extremeña". Necesita de una divulgación de sus excelentes cualidades gastronómicas, con lo que se podría ofrecer a los gastrónomos más exigentes de un alimento diferente y peculiar, que tenemos la suerte de disponer en Extremadura.

Hábitat de los requesones

TUBER BORCHII Vittadini (1831)

Tuber borchii

Nombre vulgar: Trufa de marzo y trufa de pino. En Italia recibe el nombre de "bianchetto".

Sinónimos destacados:

Tuber albidum Pico

Etimología:

Tuber, ver Tuber gennadii.; borchii, nombre latinizado del micólogo De Borch, a cuyo honor se dedico la especie.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones irregulares redondeadas de color amarillo pálido a ocre rojizo con manchas oscuras, su tamaño es 1–3 (6) cm de diámetro. Peridio pubescente de joven, característica que se pierde con la madurez, de 0,1 -0,2 mm. Gleba compacta y dura de color marrón claro a oscuro al envejecer, con venas estériles blancas

Con olor, inicialmente agradable a ajo. Al final fuerte y desagradable. Sabor, intenso, aliáceo.

Hábitat y distribución

Localizado en Extremadura, al final del invierno y en primavera, asociado a arboles del genero Quercus (encinas, alcornoques robles.) y también con jaras, aunque sale en todo tipo de suelos, nosotros lo hemos localizado en mas ocasiones en suelos calizos.

Comestibilidad

Tuber borchii es una trufa comestible en estado joven, muy apreciada gastronómicamente en Italia, donde se cultivó por primera vez en 1990.

En Extremadura los calibres recolectados, generalmente son muy pequeños, lo que dificulta su aprovechamiento gastronómico.

Con fines comerciales se están iniciando en España ensayos para su cultivo, ya que en Italia alcanza precios de 300 a 400 Euros por Kg.

TUBER CISTOPHILUM

P. Alvarado, G. Moreno, JL Manjón, C. Gelpi & J. Muñoz (2012)

Trufa de las jaras

Nombre vulgar: Trufa de las jaras

Etimología:

Tuber, ver Tuber gennadii.; cistophilum, amigo de las jaras, por criarse asociado a estas plantas.

Caracteres macroscópicos

Fructificaciones redondeadas, lobuladas e irregulares; con la superficie lisa, al principio algo pruinosa, de color blanco a blanco amarillento, al madurar se presentan mezcladas zonas blancas con otras marrones rojizas, de 0,5 a 2 cm de diámetro. Peridio fino, difícil de separar de la gleba. Gleba: compacta, dura de joven, de

color variable según el estadio de madurez, al principio blanco, después gris-blanquecino y al madurar marrón más o menos intenso, con abundantes venas blanquecinas estériles.

A menudo estos hipogeos son parasitados por el hongo Battarrina inclusa, que se presenta en la gleba como pequeños puntos oscuros.

Olor poco intenso y sabor débil.

Hábitat y distribución

Localizado hipogeo, en suelos ácidos arcillosos, en invierno y primavera, siempre asociado con jara pringosa (Cistus ladanifer). De momento solo se ha localizado en Extremadura en la zona de la Vera; posiblemente se pueda localizar en zonas con características similares a las descritas antes. No tenemos referencia de su localización en otras partes del mundo.

Comestibilidad

Tuber cistophilum es una especie nueva para la ciencia del año 2012, por lo que se desconoce su comestibilidad, además de que son de tamaño muy pequeño.

Otras criadillas y trufas de Extremadura

Terfezia pseudoleptoderma

Además de las especies descritas se han localizado otras especies, caracterizadas por la dificultad de su localización al ser hipogeas, y por su pequeño tamaño y por tanto su escaso interés desde el punto de vista gastronómico, estas especies son: **Terfezia pseudoleptoderma** Bordallo, Ant. Rodr. & Mohedano, nueva para la ciencia desde 2013,

Tuber nitidum Vittad. 1831, **Tuber rufum** Picco 1788**, Tuber puberulum** Berk. & Broome 1846, **Tuber foetidum** Vittad. 1831...

Unión Europea

GOBIERNO DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

ARJABOR