dijous, 25 de febrer de 2021

La tòfona negra pot ser competitiva en condicions ambientals desfavorables

Amb un encoixinat blanc i reg de suport, segons un estudi de la UdL i el CTFC

Plantació experimental / Foto: Daniel Oliach

La tòfona negra (*Tuber melanosporum* [https://ca.wikipedia.org/wiki/T%C3%B2fona_negra]) pot ser competitiva en condicions ambientals desfavorables, com ara les mediterrànies, amb un encoixinat del terra blanc i un petit suport de reg. Així ho demostra un estudi liderat per la Universitat de Lleida (UdL) i el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), que s'ha publicat a la revista científica *Mycorrhiza*. En la recerca també ha participat un investigador de la Swedish University of Agricultural Sciences.

L'estudi avalua els efectes de l'aplicació de reg i tres tractaments d'encoixinats en una plantació experimental de tòfona amb alzina a Maials, un municipi del Segrià per sota dels rangs d'aptitud de les zones productores del Prepirineu. L'experiment combina tòfona negra i tòfona d'estiu (*Tuber aestivum* [https://es.wikipedia.org/wiki/Tuber_aestivum]), dos dels fongs comestibles més apreciats a tot el món, i en descriu la seua interacció. Durant 2 anys consecutius, l'equip ha realitzat un seguiment de l'evolució del miceli de les dues tòfones mitjançant tècniques moleculars.

Els investigadors i les investigadores afirmen que l'aplicació de tècniques com l'encoixinat del terra de color blanc, que redueix l'escalfament i manté la humitat del sòl, i el reg, que n'augmenta la disponibilitat d'aigua, permetrien modular les dures condicions derivades del canvi climàtic. D'aquesta manera, l'encoixinat es pot plantejar com una opció agrícola per al cultiu de tòfona negra a les zones mediterrànies on els seu hàbitat es solapa amb la tòfona d'estiu, com ara Espanya, Itàlia i França.

En les últimes dècades, els productors de tòfona han preferit la negra pels seus alts beneficis econòmics i la seua demanda internacional. Tot i així, aquesta espècie pot tenir dificultats per adaptar-se a les condicions canviants del clima per l'escalfament global, a diferència de la tòfona d'estiu. Aquesta, tot i ser menys interessant culinàriament, no depèn tant de la precipitació durant els mesos més càlids.

Els productors han observat que la recurrència dels períodes de sequera a Catalunya les darreres dècades sembla que està desfavorint la tòfona negra en detriment de la d'estiu de manera silvestre. Per això, "supervisar la dinàmica de les dos espècies de tòfona sota condicions controlades resulta clau per conèixer els factors més importants que afecten al seu cultiu i promoure millor pràctiques agrícoles", explica la investigadora de la UdL i el CTFC, Yasmin Piñuela.

L'estudi també conclou que es necessiten més recerques a llarg termini per avaluar els efectes de diferents materials d'encoixinat en la producció de tòfones, per exemple, utilitzant materials biodegradables. A més, recomana seguir investigant per comprovar si altres factors, com les espècies microbianes específiques del terra, també poden contribuir al creixement de l'arbre hoste.

Text: Comunicació CTFC / Premsa UdL

M É S I N F O R M A C I Ó :

Resum de l'article *White mulch and irrigation increase black truffle soil mycelium when competing with summer truffle in young truffle orchards* [https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33515357/]

N O T Í C I E S R E L A C I O N A D E S :

La UdL i el CTFC produeixen tòfona fora de la seua àrea natural en només 5 anys [https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/La-UdL-i-el-CTFC-produeixen-tofona-fora-de-la-seua-area-natural-]