

► PORTADA VIRTUAL

• La “papa cría”, hongo amenazado por su excesiva recolección, podría cultivarse en huertos

La trufa del desierto, en Canarias conocida como papa cría (Lanzarote), criada (Fuerteventura) o nacida (La Palma), es, quizás, la más humilde de las trufas (en el otro extremo, las hay que se cotizan a precios astronómicos por ser considerada exquisitez gastronómica). Pero aún siendo una trufa “venida a menos”, la del desierto que nace en laderas y montañas de Canarias también es apreciada por sus cualidades para la gastronomía. Lanzarote y Fuerteventura desarrollan experiencias para introducir el hongo en los huertos como producto de cultivo, facilitando el acceso a su consumo y evitando que se expoliese como recurso en su estado natural.



Lanzarote y Fuerteventura desarrollan en sus territorios sendos proyectos para “domesticar” a la aquí denominada “papa cría” o “criada” (trufa del desierto), un hongo cuya recolección masiva está afectando su propia existencia.



La trufa del desierto busca huerto donde crecer

La recolección de la papa cría (o criada) se ha hecho tradicionalmente en las islas de Lanzarote y Fuerteventura de modo limitado, sobre todo por pastores que eran quienes caminaban y conocían el territorio y sus plantas. En unas islas como las de Canarias donde históricamente la población no comía setas ni en épocas de hambre y la afición a la micología es de apenas unas pocas décadas, las trufas del desierto (*Terfezia pinoyii*) han sido el único hongo consumido sin temor, por su gran parecido visual con las papas. Pero desde hace unos años se ha desatado toda una “fiebre” recolectora y cientos de personas se echan a caminar por montes y laderas en busca de papas crías, en muchos casos empleando herramientas inadecuadas (como palas o sachos), arrasando con todo lo que encuentran: es decir, acabando con la cosecha del año pero, también, dañando las condiciones del suelo que permiten al hongo volver a nacer al siguiente invierno.

Objetivo: domesticar la trufa

El Cabildo de Llanzarote, a través de su Granja Agrícola, comenzó hace unos años a investigar la trufa del desierto que en esta isla conocen como "papa cría". Su recolección se concentra en el mes de marzo, que es cuando el hongo crece y madura al amparo de raíces de la *Helianthemum canariense*, algo que se aprecia a simple vista (eso sí, ¡siendo muy buen observador!) porque en la tierra aparecen unas grietas. Sólo hay que escarbar con mucho cuidado y bajo esas grietas aparece la trufa. El objetivo de los trabajos ha madurado y pasa ya por "domesticar" a la trufa, es decir, conseguir cultivarla para evitar la gran presión que se ejerce sobre ella en el medio natural.

Primero, recolectar el hongo

La primera parte del trabajo anual para domesticar a la papa cría consiste en su recolección. Esto tiene lugar a finales del mes de marzo, cuando se pueden obtener las trufas ya maduras. Una vez en el laboratorio, se mira que las esporas estén efectivamente maduras (y, si no, se guardan en nevera otro mes más, en recipiente hermético con jable de la zona donde se recolectó, para que madure).

Trocear, secar y moler

Las trufas maduras son troceadas en el laboratorio con un cuchillo, quedando en piezas muy pequeñas que se dejan secar dos o tres días al sol para que pierdan la



Al pie de los riscos de Famara. PELLAGOFIO acompañó a finales de marzo de 2010 a algunos operarios del Cabildo de Lanzarote en su recolección de papas cría para el laboratorio de la Granja Agrícola. En la foto, uno de los recolectores en la zona del Rincón de la Paja.



Localizadas por las grietas que provoca. Junto a una turmera (*Helianthemum canariense*), se puede ver la tierra agrietada (que resaltamos en recuadro con color más claro) donde ha crecido una papa cría.

humedad. Se trituran con un molinillo y se obtienen así las esporas molidas, el inóculo que se empleará para intentar su cultivo.

Cultivar turmeros

El turmero *Helianthemum canariense* es la planta asociada al hongo del desierto en Canarias, de cuyas raíces se sirve para crear el micorrizo donde nace (y cuya destrucción con palas elimina el futuro del hongo). La planta recibe del hongo nutrientes minerales y agua y el hongo, a su vez, obtiene de la planta hidratos de carbono y vitaminas. La beneficiosa relación mutua lleva a desarrollar una actividad paralela para obtener papas crías: obtener semillas del arbusto *Helianthemum canariense*, cultivarlas in vitro y dejar que desarrolle raíces en el vivero.

Turmero y esporas, al huerto

Pocos meses después de haber obtenido esporas de trufa y plantas turmero, se procede a inocular: se mezcla 1 gr de inóculo (esporas) cada 100 ml de agua y se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se distribuye alrededor de la planta en su maceta del vivero. Cuatro meses después se pasa a campo, plantando todo en el huerto... y a esperar que haya éxito y nazcan las trufas (para lo que hay que esperar más de un año).

Asesoramiento de la Universidad de Murcia

Las experiencias que desarrolla la Granja Agrícola del Cabildo de Lanzarote



Escarbar en el suelo. Localizado el lugar donde hay una papa cría, hay que retirar la tierra con cuidado hasta ver aparecer la trufa.



A simple vista. La trufa aparece a los pocos segundos de escabar con cuidado donde hemos visto la tierra agrietada.



Trocear para secar. En el laboratorio de la Granja Agrícola del cabildo lanzaroteño, la bióloga trocea las papas cría para ponerlas a secar.

(coordinadas por la bióloga agrícola Ana Garrido Martín) se han realizado con asesoramiento de la Universidad de Murcia. Precisamente, animados por esta iniciativa, el Cabildo de Fuerteventura también se ha puesto en contacto con Mario Honrubia, catedrático de Biología Vegetal de la universidad murciana.

Proyecto Micodes

El resultado de los contactos entre Fuerteventura y la Universidad de Murcia es la participación de esta otra isla en el proyecto de cooperación interterritorial Micodes (Micología y Desarrollo Rural) a cuyo frente está el doctor Honrubia, para la “conservación, valorización y difusión del conocimiento de los recursos micológicos y sus hábitats naturales”. En definitiva, tanto en Lanzarote como en Fuerteventura, de lo que se trata es de conseguir domesticar a la trufa del desierto, para obtenerla mediante cultivo controlado como producto gastronómico local sin poner en peligro su presencia silvestre.



strong>Esporas como inóculo. Las trufas troceadas y secas se convierten en polvo, para obtener esporas que servirán de inóculo en una solución con agua.



Helianthemum canariense. La planta en cuyas raíces se alimenta la trufa del desierto en Lanzarote y Fuerteventura se cultiva en vivero (foto sobre estas líneas) y se le añade una solución de agua con esporas, antes de pasar la planta a los huertos con distintos tipos de suelo donde se está experimentando su cultivo con las esporas de la trufa del desierto o *Terfezia pinoyii* (foto grande en el encabezado del reportaje).

Texto y fotografías:
Yuri Millares