

**Tuber magnatum Pico**



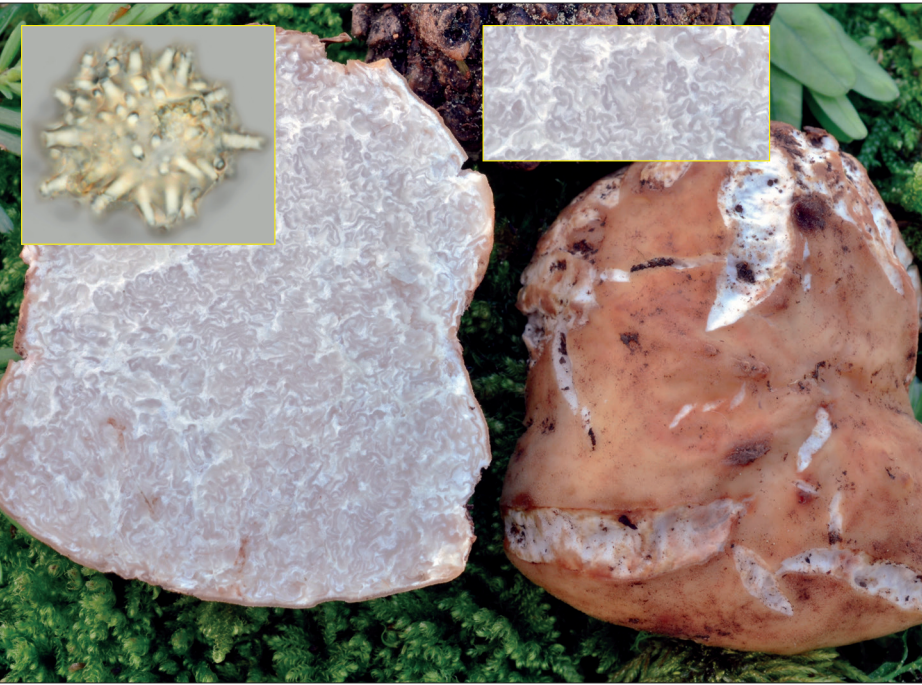
Trufa blanca, trufa del Piemonte © Ita Paz

**Tuber nitidum Vittad.**



© Ita Paz

**Choiromyces meandriformis Vittad.**



Trufa de los cerdos, trufa de los meandros © Fernando Rodríguez

	<i>Tuber magnatum</i>	<i>Tuber nitidum</i>	<i>Choiromyces meandriformis</i>
<b>Superficie</b>	Ocre y muy lobulada o gibosa	Ocre amarillenta con tonos rojizos	Ocre marrón rojizo
<b>Gleba</b>	Marrón ocre rosácea	Marrón púrpura	Marrón claro
<b>Sabor</b>	Agradable, mezcla de queso fermentado y ajo, muy intenso	Suave, recuerda a los cacahuetes	Desagradable, amargo
<b>Olor</b>	Complejo, a ajo	Rancio, a ajo	Complejo, al madurar fétido
<b>Esporas</b>	20-34 x 18-30 µm	20-38 x 16-32 µm	Globosas 18-24 µm
<b>Observaciones</b>	No es fácil diferenciar macroscópicamente especies similares de <i>Tuber</i> , con grandes diferencias de precio, por lo que aportamos datos sobre sus esporas. <i>T. magnatum</i> es la trufa más apreciada gastronómicamente y la más cara. Se recolecta en el sureste de Europa (desde Grecia hasta Francia) y se empiezan a comercializar plantas micorrizadas en algunos países.		