

Truficultura. Fundamentos y técnicas



Editorial: Mundiprensa

Autor: CARLOS COLINAS GONZALEZ,
ANA MARIA DE MIGUEL VELASCO, SERGI
GARCIA BARREDA, CSORBAINE GOGAN
ANDREA, MARIO HONRUBIA GARCIA,
GIAN LUIGI GREGORI, CARLOS PALAZON
ESPAÑOL, SANTIAGO REYNA
DOMENECH, PIERRE SOURZAT
LESPINASSE, JOAN TRULL AHUIR

Clasificación: Universidad > Agricultura

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 720

ISBN 13: 9788484765172

ISBN 10: 8484765172

Precio sin IVA: 72,11 Eur

Precio con IVA: 74,99 Eur

Fecha publicacion: 15/02/2012

Sinopsis

El presente libro, coordinado por Santiago Reyna, profesor de la Universidad Politécnica de Valencia, constituye, gracias a la colaboración de numerosos investigadores y técnicos españoles y extranjeros especializados en temas trufícolas, una amplia revisión de los conocimientos actuales en el conjunto de materias relacionadas con la truficultura. En total han colaborado 26 autores de 7 países, pertenecientes a 15 universidades, centros de investigación o empresas diferentes.

La primera edición, ya agotada, fue galardonada en la XXXVI edición del premio al mejor libro agrario de la Fira Agrícola de Lleida, único premio que se otorga para este tipo de publicaciones en España.

La Truficultura es un cultivo que no resulta familiar para la mayor parte de los agricultores. En definitiva se trata de cultivar un hongo asociado a las raíces de un árbol y por lo tanto se produce una interrelación árbol-hongo-clima-suelo que se sale del ámbito de los cultivos habituales. Por ello es básico conocer su proceso para llevar a buen puerto un proyecto trufero.

En el libro se exponen los fundamentos técnicos y científicos con amplitud, procurando también un lenguaje que, sin perder rigor, sea comprensible. Se describen todas las técnicas para la realización de una plantación: elección de terreno, especies, preparación, etc., así como técnicas posteriores de cultivo. La viverística y las técnicas forestales son capítulos con especial importancia. Se ha incluido la historia de ocho plantaciones españolas contada por sus propios dueños. La truficultura en Francia e Italia tienen sendos capítulos ya que

son los países con más tradición que en la truficultura. También se ha incluido una visión en otros países como Hungría y zonas más lejanas donde la trufa es introducida en ambientes muy diferentes como Chile, Nueva Zelanda o Estados Unidos de América.

No existe una sola truficultura por ello a través de toda esta información el emprendedor truero deberá escoger las técnicas que más se acomoden a las condiciones ecológicas de su plantación

La trufa además de sus bien conocidos valores gastronómicos y económicos posee un valor ecológico indiscutible. Utilizamos árboles autóctonos de nuestros bosques, no se incorporan abonos minerales ni pesticidas y se trata de un cultivo cuya sostenibilidad y compatibilidad con la conservación ambiental es paradigmática, por ello las Administraciones Públicas vienen apoyando el sector desde hace años y es previsible que en el futuro mantengan este apoyo. 2ª Edición revisada y ampliada . Fotos color.

Indice

Introducción: Historia y perspectivas de la Truficultura. Sostenibilidad de la Truficultura: aspectos ecológicos, económicos y sociales. Fundamentos de Micología. Tuberáceas. Las micorrizas. Ciclo biológico de la trufa. Ecología de la trufa y las áreas truferas. Viveros y producción de planta micorrizada. Truficultura. Experiencias en plantaciones truferas españolas. Selvicultura trufera y gestión de los montes truferos. Las Terfezias. Un cultivo para el desarrollo rural en regiones áridas y semiáridas. La truficultura en Francia. Principales aspectos de la trufa y truficultura en Italia. Las trufas en Hungría. Truficultura fuera de Europa. Marco legislativo de la trufa. La trufa en gastronomía. Diccionario truero.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es