



Photos : Yvonne Mauget



Ordre : *Tuberales*

Famille : *Tuberaceae*

Tuber uncinatum Chatin 1887

Nom français : Truffe de Bourgogne

Ce binôme fait de la résistance et doit sa survie aux 2 ou 3 microns de plus relevés sur la hauteur des cloisons qui ornent sa spore, à des caractères organoleptiques plus marqués et à des périodes de récolte différentes par rapport à *T. aestivum*.

Les trufficulteurs locaux nomment ainsi toutes leurs récoltes tardives (à partir d'octobre).

D'après les résultats des dernières études basées sur cette appellation doit disparaître puisque *T. uncinatum* et *T. aestivum* seraient une seule et même espèce (cf. article paru dans le trufficulteur No 74). Si la Truffe est un champignon à part entière c'est aussi un champignon entièrement à part et nous pensons que cette appellation va résister encore pas mal de temps.

Excellent comestible.

Ci-dessus à gauche un exemplaire du Bugey (Ain), à droite une récolte locale de janvier 2011.

Pour plus d'informations consulter la biblio citée ci-dessous et l'article mentionné ci-dessus.

Biblio : Funghi ipogei : Montecchi & Lazzari. Truffes d'Europe et de Chine : L. et G. Rioussel, G. Chevalier, M. C Bardet.