

Truficultura práctica



Editorial: Mundiprensa

Autor: SANTIAGO REYNA DOMENECH,
SERGI GARCIA BARREDA

Clasificación: Agroguías > Botánica

Tamaño: 14 x 21 cm.

Páginas: 102

ISBN 13: 9788484765370

ISBN 10: 8484765377

Precio sin IVA: \$18722.00

Precio con IVA: \$18722.00

Fecha publicacion: 18/01/2012

Sinopsis

¿Qué son las trufas? ¿Cómo se forman? ¿Pueden cultivarse? Este hongo subterráneo, que tanta fascinación ha suscitado entre gastrónomos, tradicionalmente se ha visto envuelto en un halo de misterio. Hoy en día ya constituye una alternativa agrícola para las comarcas de montaña del Sistema Ibérico y el Prepirineo. Este libro presenta los fundamentos técnicos imprescindibles para llevar a buen puerto un proyecto trufero. Lo hace con rigor científico pero con un lenguaje accesible a todos los públicos. Y para acabar incluye un pequeño recetario con el que empezar a disfrutar de este producto único. Colección agroguías mundi-prensa

Indice

Introducción. Biología. Principales especies europeas y españolas. Ecología. Distribución de la trufa negra en España, Europa y el mundo. Truficultura. Selvicultura trufera. Truficultura en otros países. La trufa en la gastronomía. Legislación-

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar