

APENAS R\$ 39,90/mês

ASSINE A OESTE

S&P 500 Index	US 100 Cash CFD	EUR to USD	Bitcoin	Ethereum	S&P 500 
6,877.8 +19.90 (+0.29%)	25,379.9 +172.80 (+0.69%)	1.16646 -0.01 (-0.47%)	92,911 +1,410.00 (+1.54%)	3,171.2 +28.00 (+0.89%)	6,877.8 +19.90 (+0.29%)

[Home](#) > Artigos > Edição 301 > Trufas: quando o agro cultiva diamantes

Trufas negras. Gastronomia outonal do Piemonte, Itália, Espanha e França | Foto: Shutterstock

| EDIÇÃO 301

Trufas: quando o agro cultiva diamantes

O mercado global do produto ultrapassou US\$ 1 bilhão em 2024 e chegará a US\$ 2,3 bilhões até 2034



EVARISTO DE MIRANDA 19 dez 2025 - 10h17



Era março. Fim de inverno na França. Em finais de semana, durante estudos de agronomia, eu caminhava de 20 a 30 quilômetros por dia em zonas rurais, para conhecer agricultura e agricultores. De madrugada, eu saíra por uma trilha, ensopada de estrelas, entre a Drôme e o Vaucluse. O nascer do sol me alcançou nas alturas, no início de um vale desabitado. O inverno ainda o atingia com garras de neve e uivos cortantes do catabático vento **Mistral**. Comecei a descer, na esperança de uma aldeia. Nada. Um deserto. Só ruínas. A vegetação mudava: de rochas calcárias nuas, a bosques de zimbro até carvalhos. Marchava há cinco horas. Avistei uma casa e currais.

Encontrei um agricultor, criador de cabras, a consertar cercas. Seu rebanho eram **saanens**, brancas como flocos de nuvens. Espantou-se de me ver descer daqueles montes. — *Normalmente, pessoas a pé aparecem no sentido inverso. Você começou a caminhar cedo.* Trocamos poucas palavras. Agricultores não são tagarelas. — *Está com fome? Vamos “casser la crôute”.* Na cozinha simples, sua esposa trouxe ovos para uma omelete. Surpresto, eu a vi tirar de uma cesta duas trufas



Entrar

serviu essa eucaristia, digna da alta gastronomia, com pão, hospitalidade e café. Comemos juntos. Elogiei as trufas excepcionais. Ela disse apenas: — *São do terroir.*



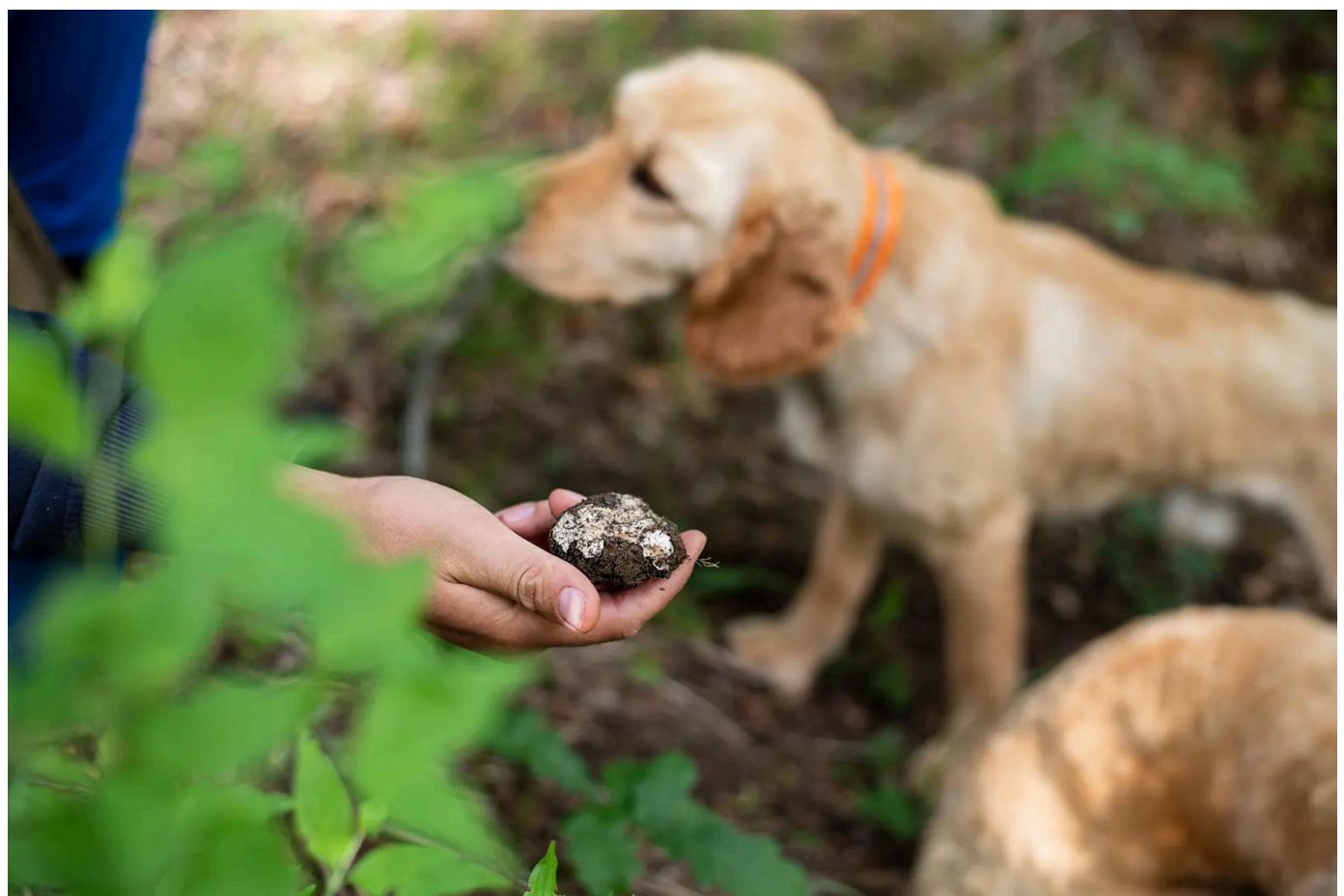
Um saco com cogumelos trufa negra (Tuber aestivum) | Foto: Shutterstock

Trufa é a denominação de um “cogumelo” ou do corpo frutífero de um fungo de solo, uma micorriza, do gênero *Tuber*, da família *Tuberaceae*. Esse fungo subterrâneo vive em simbiose nas raízes de diversas árvores (carvalhos, nogueiras, avelaneiros, pinheiros...). Delas recebe açúcares e, em troca, fornece nutrientes, amplia as interfaces das raízes com o solo, com seus microrganismos e a disponibilidade de água para a planta.

Na natureza, a trufa depende de animais selvagens para dispersar seus esporos. No subsolo, não há como ela se servir de água ou vento para disseminá-los. Madura, a trufa exsuda compostos voláteis de aroma intenso, penetrante. Isso atrai animais micófagos (artrópodes, aves, cervos, ratos, esquilos, javalis...). Eles as desenterram, consomem, se deslocam e defecam em outro local. Os esporos sobrevivem à passagem pelo intestino dos animais até as fezes. Quando as condições são favoráveis, eles colonizam ou *micorrizam* novas plantas hospedeiras.



Por essa razão, não existe colheita de trufas cultivadas, e sim caça. Cães treinados localizam as trufas maduras pelo faro. O truficultor as ergue e retira com técnica e instrumentos adequados. As trufas devem ser firmes, bem formadas e sem danos. Sua textura e aroma são indicadores de sua qualidade. Quanto mais madura, mais seu sabor é intenso.



Homem segurando um grande cogumelo trufa negra (*Tuber aestivum*) em frente a um cão cocker spaniel | Foto: Shutterstock

As trufas comestíveis são usadas na gastronomia pela culinária italiana, francesa e outras. São caras e raras. Seu aroma intenso e seus sabores complexos variam com as espécies e a época do ano. Existem numerosas espécies de trufas. Apenas uma dezena com qualidades gastronômicas. No Brasil, as trufas de chocolate têm esse nome por imitar, na forma e na cor, a trufa verdadeira. Muitos consumidores desses doces não têm ideia da existência e das características das trufas originais, as vegetais.

procuradas. A branca é mais cara, aroma intenso, picante e alhoadado. A negra tem aromas sutis de mato, almíscar, avelã e, até, chocolate. A chamam **diamante negro**.

Trufas são apreciadas desde a Antiguidade. A mais antiga menção descreve o seu consumo pelos amoritas, em tabuletas de argila sumérias, datadas de mais de 4 mil anos. No Egito, o faraó Quéops oferecia trufas a delegações estrangeiras, cerca de 2600 a.C. Na Grécia Antiga, foram citadas por **Pitágoras** e **Teofrasto**. Exemplo do quanto eram apreciadas, os filhos de um estrangeiro residente em Atenas receberam a cidadania como recompensa por terem inventado uma nova forma de preparar as trufas. A receita, infelizmente, foi perdida. Na Roma Antiga, **Dioscórides** as considerava *raízes tuberosas*. Para **Cícero**, eram *filhas da terra*. Para **Porfírio**, *filhas dos deuses*. Para **Plínio**, *calosidades da terra*.



*Tar-tufule, sive tubera, plo, fri, hu, in i. Electo magne, uiamitum recipi omis
savoris, noctumitum auger huore; meleconicus; pp ear trestritite; Remo noctumiti cui pipe
oleo, i sale. Quid gnat Regna grossum. qm cito uritur, uenit uiuenib; calis, bremic
i calis regionib;.*

Colheita de trufas negras no século 14, ilustração do *Tacuinum sanitatis* | Foto: Wikimedia Commons

Em latim medieval, as trufas eram chamadas de *terra tufule tubera*, algo como *tubérculos de terra tufácea*. É título de uma ilustração no ***Tacuinum sanitatis***, no século XIV, para descrever a trufa. Devido à sua semelhança física com o tufo, rocha porosa comum em solos lácnicos da Itália, o termo teria dado origem à palavra italiana

EUA, Chile, África do Sul, Marrocos e Nova Zelândia. A Europa é o maior mercado em produção e consumo. Trufas são caras. O açafrão, chamado de ouro vermelho, é o produto agrícola mais caro do mundo. Para um quilograma, colhem-se manual e delicadamente os estigmas de 150 mil flores, no meio da manhã, quando estão totalmente abertas. Três por flor. Um a um. O quilograma varia de R\$ 60 mil até R\$ 250 mil. Atrás do açafrão, está a trufa, o diamante da cozinha, a joia do agro: de R\$ 10 mil a R\$ 25 mil o quilograma. O chef italiano Umberto Bombana comprou uma trufa branca raríssima, de mais de 900 gramas, por cerca de R\$ 650 mil em 2021, no 22º Leilão Mundial da Trufa Branca de Alba.



Trufas únicas exibidas no Festival da Trufa de Alba, na Itália, durante a celebração gourmet | Foto: Shutterstock

O mercado global de trufas ultrapassou US\$ 1 bilhão em 2024 e chegará a US\$ 2,3 bilhões até 2034, com taxa de crescimento anual de 8,5%. O aumento da riqueza e a valorização de produtos alimentícios de luxo impulsionam o **forte crescimento** do mercado de trufas na América do Norte e Ásia-Pacífico. Os métodos de cultivo de trufas avançam. Além da trufa *in natura* surgem outros produtos, como óleos

No futuro, o acesso às trufas será democratizado graças às tecnologias de produção, à diversidade de produtos e à redução de preços no mercado nacional.

Em 2014, Carlos Claro fundou na capital paulista a Tartuferia San Paolo. Era o primeiro restaurante e empório a oferecer trufas frescas vindas da Itália, produtos e receitas à base de trufas italianas brancas ou negras, em lascas, conserva e *in natura*. O engenheiro e fazendeiro Fernando Heer, frequentador do restaurante e amigo de Carlos, sempre o interrogava sobre a razão de não se cultivarem trufas no Brasil.

A história do cultivo de trufas no Brasil começou com o microbiologista gaúcho Marcelo Sulzbacher. Em raízes de nogueiras pecã, originárias da Flórida, ele encontrou pela primeira vez trufas no Rio Grande do Sul. Análises laboratoriais indicaram a espécie: *Tuber floridanum*, chamada hoje Sapucay. Fernando e Marcelo se reuniram sob os auspícios da *Tartuferia San Paolo*. O grupo incorporou um pesquisador da Eslovênia, Tine Grebenc. Começava uma inovadora aventura agronômica e experimental.



trufas em sua fazenda. A acidez dos solos foi corrigida. Cuidados para manter aeração, fertilidade, ausência de plantas daninhas e presença de palhada foram ajustados, favorecem a micorrização e a produção das trufas. A expectativa era obter trufas entre quatro e dez anos. No segundo ano, já coletaram as primeiras, do tamanho de ervilhas.

No Sul, existe coleta de trufas em plantios de noz-pecã, como um subproduto. A fazenda de Fernando é o primeiro lugar, em clima tropical, onde trufas são cultivadas como objetivo principal. A experiência segue (e constrói) um protocolo técnico. Demanda inovação e persistência.

Quando a trufa não é o principal objetivo de uma plantação, em geral, são colhidas com ancinho. Essa colheita mistura trufas verdes, maduras e até passadas. Na fazenda Santa Isabel, as trufas não são colhidas, e sim caçadas, como nos *terroirs* na Europa. Cães são treinados para detectar, identificar e apontar o local onde se encontram as trufas mais maduras. Treinadores de cães da Polícia Militar de São Paulo desenvolveram um protocolo pioneiro para caçar as trufas, sempre aperfeiçoados.



Mãos escovando o solo de uma trufa gourmet fresca para limpeza e preparação | Foto: Shutterstock

O projeto prevê, no futuro, visitas turísticas, caça às trufas, degustação de trufas frescas e instalações com dados sobre ecologia das trufas, sistemas de produção, treinamento dos cães, laboratório e produtos para compra.

A tropicalização do cultivo das trufas mobiliza o agronegócio. Viveiristas se interessam em produzir mudas inoculadas com trufas, sem enxertia. Viveiros pioneiros no Sul trabalham no limite da capacidade de produção, tamanha a demanda por mudas trufadas. Há dezenas de localidades com plantios iniciais. Ao cultivar diamantes vegetais, os truficultores dão exemplo de capacidade do agro em inovar, empreender, assumir riscos e gerar empregos, sem ajuda estatal, subsídios, bolsas ou assistencialismo. No futuro, o acesso trufas será democratizado graças às tecnologias de produção, à diversidade de produtos e à redução de preços no mercado nacional. Para o bem de todos e felicidade geral de *chefs* e consumidores.





O chef polvilha fatias de trufa negra fresca sobre a sopa | Foto: Shutterstock

Leia também “Após 30 COPs, aonde chegou-se?”

Leia mais sobre:

Agroindústria

Meio ambiente

Agro

Gostei 84

Não Gostei 0



3 comentários

**PAULO CÉSAR SCANAVEZ**

26 DEZ 2025 - 20:19

Professor, Evaristo. Só alguém com intensa experiência de mundo pode oferecer ao ser humano imensa quantidade de riquíssimas informações como a de seu artigo. Não sei se “parabéns” é a palavra justa para essa riqueza sem fim que emana do trato que você deu ao tema. Então, nosso profundo respeito.

**Letícia Mammana**

21 DEZ 2025 - 11:43

Este artigo do Evaristo de Miranda também é um diamante. Mais uma joia colocada por ele na arca de tesouros da Revista Oeste sobre o agro brasileiro. Sempre inovador e empreendedor! Parabéns aos amantes da trufa do Rio Grande do Sul a São Paulo, passando por Amparo!

**Alice Helena Rosante Garcia**

19 DEZ 2025 - 17:34

A trufa é uma iguaria incomparável! Seu aroma e sabor são absolutamente únicos. Foi uma surpresa muito agradável saber que estamos produzindo trufas no Brasil!! Grata Prof Evaristo por esse artigo





Anterior:

O perigo da Netflixização



Próximo:

Imagen da Semana: Hitler solto

Newsletter

Seja o primeiro a saber sobre notícias, acontecimentos e eventos semanais no seu e-mail.

Cadastrar

OESTE

A primeira plataforma de conteúdo cem por cento comprometida com a defesa do capitalismo e do livre mercado. Jornalismo de excelência, focado no que é relevante, com clareza e objetividade

INSTITUCIONAL

Nosso pacto



EDITORIAS

Colunistas

[Fale conosco](#)[Mundo](#)[Política de privacidade e termos de uso](#)[Tecnologia](#)[Agro](#)

FAQ

[Cria uma conta](#)[Assinar a revista](#)[Ir para o topo](#)

Copyright © 2025 Revista Oeste. Todos os direitos reservados. CNPJ

19.608.677/0001-35

