



Picoa lefebvrei (Pat.) Maire.

Por Vicente Escobio García

Dentro de las especies de hongos que aparecen en primavera en Canarias, son muy populares en las islas orientales las trufas del desierto del género *Terfezia*, las criadas o papas crías. El nombre de trufas del desierto se ha popularizado desde hace unos cuantos años entre los micólogos que trabajan con estas especies y en buena parte de la población de la cuenca mediterránea que las recolecta y consume. En los países árabes son muy apreciadas debido, sobre todo, a su abundancia.

Terfezia no es la única trufa del desierto conocida. Las criadas de ratón en Fuerteventura, o papas crías de gato en Lanzarote, del género *Picoa*, son unas trufas de pequeño tamaño, de 3 a 5 hasta 6 cm de diámetro, más o menos globosas a irregulares. Su superficie marrón oscura, negra generalmente al madurar, está cubierta de unas pequeñas verrugas repartidas de forma regular por todo el cuerpo del hongo. Al cortar la trufa nos encontramos una gleba blanca con venas blancas. Su olor es bastante potente, y presenta una diferencia con las *Picoa* ibéricas, ya que en Canarias es frecuente que tengan un olor parecido al gasoil, que va desapareciendo con el tiempo. No hemos encontrado referencias bibliográficas que se refieran a esta peculiaridad y aunque en nuestro trabajo con la universidad de Murcia todavía quedan muchos flecos, es uno de los puntos que por ahora quedan pendientes.



© Vicente Escobio



Foto. Ejemplar de
Picoa lefebvrei



En cuanto al sabor, también es fuerte, parecido al queso azul. En Canarias, en el magnífico libro Usos Culturales de las Yervas en los Campos de Lanzarote de Gil, Peña y Niz, se puede leer que los informantes conejeros comentan que tienen “un sabor flojo o son desabridas”. Y en Lanzarote se da otra curiosidad. Y es que muchos conocedores de estas papas crías de gato las consideran venenosas. En Fuerteventura no son apreciadas tampoco y las suelen tirar.

Picoa se desarrolla, al igual que *Terfezia canariensis*, asociada a las raíces de *Helianthemum canariense*. El recolector no sabe al ver el regaño, la grieta que producen las trufas del desierto al crecer, si será una *Terfezia* o una *Picoa*, ya que comparten el área de distribución. Sí hemos apreciado en Canarias que cuando hay *Picoa*, se encuentran unos cuantos ejemplares de variado tamaño y el regaño es más grande, más visible que en el caso de *Terfezia*, que suele ser solitaria.

Según Baldomero Moreno, en su excepcional trabajo “Tesoros de nuestros montes. Trufas de Andalucía”, estas trufas del desierto son un alimento muy equilibrado por su contenido proteico, en fibra y ácidos grasos insaturados como el linolénico, y por su capacidad antioxidante. Y precisamente *Picoa lefebvrei* posee más propiedades antioxidantes que *Terfezia*, y supera, incluso, el contenido del vino tinto. *Picoa* se consume en amplias zonas del Mediterráneo, aunque en menor cantidad que *Terfezia*.

En Canarias están citadas para las islas de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife y La Gomera, no habiéndose encontrado hasta ahora en La Graciosa y Lobos. Muy parecida es *Picoa juniperi*, que consideramos la misma especie, al igual que muchos conocedores de ambos taxones.

El estatus del género *Picoa* en Canarias va a cambiar en un futuro próximo ya que los estudios moleculares han confirmado la existencia de varios clados que difieren de la especie típica, aunque con seguridad, *Picoa lefebvrei* existe en Canarias, precisamente al ser este uno de los resultados de las secuenciaciones realizadas.