

LOS CULTIVOS TRUFEROS TUROLENSSES, OTRA FORMA DE EXPLOTACIÓN AGRARIA

El 'diamante negro' de la sierra

El hongo aromático se cría en las zonas más altas de la provincia

M. CRUZ AGUILAR / Sarrión

Vale su peso en oro y a los recolectores de trufa (personas que recogen el hongo de los montes comunales) y truficultores (los que cultivan la planta a partir de micorrizas) se las quitan de las manos. Sin embargo, tan sólo el 5% de la producción turolense se queda en España. El consumidor del país desconoce en muchos casos su existencia y en otros sus múltiples posibilidades culinarias.

La mayor parte de la trufa que se recoge en la provincia de Teruel viaja a Francia, donde es muy apreciada. Por contra, en la mayoría de los escasos establecimientos que comercializan trufas, el hongo procede de china y su calidad es muy inferior al autóctono.

La presente campaña ha sido regular y sólo se ha recogido un 30% de lo que sería una cosecha óptima. Pero los truficultores no se quejan: "El año pasado no hubo nada", comenta el presidente de la Asociación de Truficultores de Teruel y de la Federación de Truficultores de España, Daniel Bertolín.

El duro trabajo de recorrer el monte para encontrar alguna trufa bajo las carrascas ha evolucionado a las modernas plantaciones valladas en las que el perro va de un árbol a otro descubriendo el *diamante negro* con facilidad. "La labor ahora es mucho menos costosa", reconoce Bertolín.

La calidad de un hongo silvestre y el obtenido a través de plantones micorrizados es similar, pero la cultivada tiene mayor aceptación en el mercado porque es más redondeada y tiene más presencia. El valor de una trufa viene dado por su aroma y su color.

Baja la producción natural

Las sierras de Gúdar y Javalambre son las zonas de Teruel donde más plantaciones truferas hay en la provincia de Teruel. Sarrión tiene 600 hectáreas de terreno dedicadas a este cultivo, frente a las 2.000 existentes en toda la provincia. Alrededor de 5.000 personas recogen el hongo en Teruel, aunque sólo unas 300 se dedican a ello de forma profesional, ya que la mayoría simultanean la recolecta con otros trabajos.

Es el caso de Ramón Redón, recolector sarriónense que se dedica a la trufa "como ingreso extra". "Hoy en día no se puede vivir de esto. Hace unos veinte años sí, porque se recogían muchos kilos", argumenta. Según Redón, la producción



El trufero busca con el machete en el hueco donde el perro le ha indicado que se encuentra el hongo aromático

Embutidos trufados en Sarrión

Sarrión se está tomando en serio la comercialización de la trufa y distintos colectivos han llevado a cabo iniciativas para promocionar su consumo. Así, la Asociación de Mujeres de la localidad ha publicado un libro de cocina que recoge distintos platos elaborados a partir del hongo. Además, un comercio del pueblo, Carnicería Ramón, ha comenzado este año a elaborar embutidos con trufa. "Hicimos unos 200 kilos de embutido de distintos tipos para probar y la verdad es que tuvo mucha aceptación. Vinieron incluso de Madrid a comprarlos", argumenta María Teresa Casas, propietaria del establecimiento. La carnicera indica que piensan seguir elaborando embutidos trufados, aunque de momento han parado la producción "porque la gente del pueblo hace la matanza del cerdo y en esta época se vende mucho menos". Según los responsables del comercio, los productos trufados tuvieron gran aceptación tanto entre la gente del pueblo como entre los turistas. Los embutidos con trufa cuestan 3 euros más por kilo que los normales.



María Teresa Casas, en su carnicería de Sarrión

podría alcanzar hace unas décadas los 200 kilogramos, frente a los 14 que ha cazado (nombre con el que los profesionales se refieren a la recolecta de la trufa) este año. Las trufas tienen una vida limitada que se encuentra entre los 20 y los 40 años.

Las trufas se recogen con ayuda de perros, que son los que indican dónde se encuen-

tra el fruto. El hongo maduro es el que más esporas desprende y el que más huele, por lo que la recolección con perros favorece la reproducción de la planta.

Ventajas para el terreno

Además de una opción agrícola más en los municipios de la provincia, el cultivo de la trufa favorece al medio

ambiente, ya que lleva consigo la reforestación de los montes con encinas en cuya raíz se cría el hongo.

El consejero de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, Alfredo Boné, señaló que "hay que impulsar este tipo de actividades que están entre lo agrario y lo medio ambiental por las ventajas que aportan al terreno".

Ayudas de las instituciones

- El departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón ofrece ayudas a la forestación y desarrollo de los bosques, entre los que se contempla el caso de la truficultura con subvenciones a la compra de la planta, cerramientos y costes de mantenimiento, entre otros.

- La Diputación Provincial de Teruel subvenciona el desarrollo del sector trufícola en la provincia a través de un convenio de ayuda a la Asociación de Truficultores de Teruel, que recibe 6.000 euros anuales.

Plantaciones por comarcas

■ Gúdar Javalambre	87,79%
■ Bajo Aragón	6,87%
■ Teruel	3,30%
■ Calamocha	2,56%
■ Cuencas Mineras	1,51%
■ Maestrazgo	0,67%
■ Matarraña	0,26%%