



La trufa se localiza asociada a las raíces de determinados árboles, entre 20 y 30 centímetros de profundidad

TRUFA

Un valioso hongo oculto en montes calizos

Cultivo con futuro

El sector de la truficultura, cada vez más profesionalizado, crece en Soria gracias al enorme potencial que posee la provincia por condiciones de suelo y clima

IGNACIO MIRANDA

España, Francia e Italia son los principales productores europeos de trufa, la verdadera «joya de la corona» del mapa micológico de Castilla y León. Un hongo de altísimo valor tanto gastronómico como económico, que crece asociado a las raíces de ciertos árboles y arbustos. Soria, dentro del panorama nacional en la materia, posee unas 114.000 hectáreas de monte aptas para el cultivo de trufa negra, por condiciones de suelo y clima que representa un potencial extraordinario que permite generar riqueza como cultivo alternativo en el medio rural. Un instrumento más para tratar de atajar el alarmante declive demográfico que soporta, desde hace décadas, la provincia más oriental de Castilla y León. La que ve nacer el Duero. La que cautivó, por su austeridad y dureza, a poeta Antonio Machado.

La trufa negra es el fruto de un hongo ectomicorrízico que vive, por tanto, sobre las raíces de especies como la encina, el roble, el avellano, el pino o la jara. En la actualidad la truficultura utiliza nuevas plantaciones: para atender la demanda, es decir, fincas reforestadas con árboles como los citados, que suelen disponer de riego, ya que la producción de trufa silvestre o procedente de montes ya existentes disminuye cada año, como consecuencia del cambio climático y la ausencia de lluvias en momentos cruciales. Según datos de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Soria, el 80 por ciento de la producción generada en la provincia proviene de bosques micorrizados de reciente plantación, con una media de 10 a 15 kilogramos por hectárea y año.

En opinión de Antonio García Hernández, presidente de la citada entidad, las primeras trufa suelen recogerse a los ocho o diez años de la plantación, «aunque se estima que el mejor momento llega a partir del undécimo o duodécimo año. Este hecho significa que, después de entrar en producción, una parcela necesita unos diez o quince años para recuperar la inversión». En España se plantan cada temporada unas 500 hectáreas, con un total de 13.000 hectáreas nuevas en la actualidad, de las que 1.600 están en Castilla y León, la mayoría en Soria, incluida la mayor plantación del mundo: 600 hectáreas en Navaleno, propiedad de la empresa Arotz. Últimamente, ha habido iniciativas para uso micológico en fincas de Palencia, Burgos y Segovia.

Así, el sistema de información geográfica Micodata, de la Junta de Castilla y León, confirma que estas tres provincias, además de Soria, también poseen potencialidad de clima y suelo para el cultivo de la trufa negra. En el panorama nacional, Teruel ostenta el liderazgo, con 7.000 hectáreas plantadas. «En total, la producción española alcanza las 45 toneladas por campaña, que va de diciembre a marzo» indica Antonio García, quien también destaca la importancia medioambiental de la trufficultura, «al incrementar la superficie reforestada con especies autóctonas».

Respecto a las condiciones edafológicas, necesita un suelo calizo en ligera pendiente, un pH comprendido entre 7,5 y 8,5 y un buen drenaje. La altitud varía entre los 800 y los 1.200 metros sobre el nivel del mar. La trufa se halla a unos 20 ó 30 centímetros por debajo de la tierra, lo que hace necesaria la presencia de perros adiestrados capaces de detectar su aroma. Es entonces cuando, tras una cuidadosa recogida, se vende en fresco a distribuidores españoles o extranjeros para llevarla al cliente final, ya sean restaurantes o tiendas gourmet, o a la industria alimentaria para hacer productos o procesarla. Y todo con el hándicap del tiempo, ya que su durabilidad no supera los catorce días.

El clima representa un factor relevante a tener en cuenta para precisar el potencial trufero de una zona, que debe ser de tipo mediterráneo templado húmedo o subhúmedo frío, con una pluviometría anual entre 425 y 900 litros por metro cuadrado. «El hongo agradece además primaveras cálidas y húmedas, veranos secos con algunas tormentas, ausencia de heladas al inicio del otoño e inviernos en los que las mínimas más bajas, de menos 10 grados, no duren varios días seguidos», explica Antonio García. Como es sabido, el carácter competitivo y herbicida del micelio queda reflejado en la ausencia de matas y vegetación espontánea en los terrenos de los que se adueña, al aparecer calveros o quemados. Prueba evidente de su presencia.

En España, que exporta el 90 por ciento de su producción, su consumo aún resulta muy minoritario, ya que no existe una cultura gastronómica que la incluya, como sucede en Francia e Italia. Pero, a modo de ejemplo, una trufa de 20 gramos permite cocinar una receta para toda la familia. Además, influye su precio. Un trufficultor, según los factores de oferta y demanda de cada campaña, puede percibir una media de 300 a 600 euros por kilogramo. La venta al detalle para el cliente final se sitúa entre los 500 y 1.000 euros por kilogramo.

Un mundo para aprender y emprender

Oportunidad de desarrollo

Raquel Sanz inicia su aventura empresarial con la trufa como un recurso de esta tierra

I.M.

Ya sea como actividad económica principal o secundaria, la trufficultura suscita el interés de emprendedores, sobre todo jóvenes, que se embarcan en la aventura de apostar por su tierra. Es el caso de la periodista Raquel Sanz Vitón, quien tras pasar por el departamento de comunicación de varias empresas en Madrid, retorna a Castilla y León por razones familiares y empieza a acariciar «el sueño romántico de hacer algo en Soria, porque ya pasó la época en que los que se quedaban en el pueblo lo hacían por no tener otra opción. Ahora se hace por convicción», explica la responsable de Trufgourmet S.L., que empezó como autónoma en una primera plantación en la localidad de Barca, entre Almazán y Berlanga de Duro.

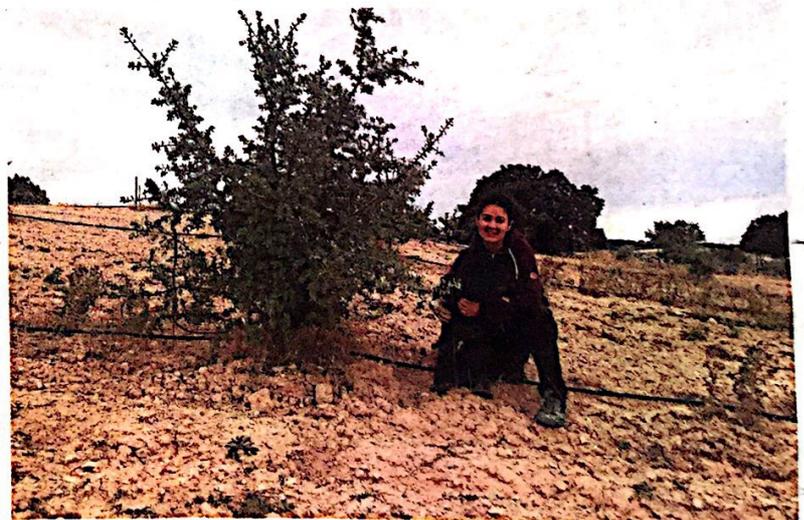
Los comienzos nunca resultan fáciles. «Tienes que formarte en plan autodidacta, leer, hablar con trufficultores, visitar viveros. Y como en el resto de la agricultura, siempre pendiente del cielo. Tu inversión tendrá rentabilidad a largo plazo, por eso deberíamos contar con mayor apoyo de las instituciones», asegura Raquel Sanz, convencida de que el cultivo de la trufa representa una oportunidad de desarrollo real para el campo de Soria. También reivindica el papel de la mujer al frente de las

explotaciones, que siempre han estado ahí, «pero ahora compruebo a diario cómo ellas realizan las labores de poda, recolección o riego».

Su empresa también está orientada a la comercialización de la trufa, ya que durante los próximos años entrarán en producción muchas de las plantaciones realizadas, «y los cultivadores necesitan una plataforma para vender su producción a precios satisfactorios y que llegue a su destino rápidamente, sin perder su calidad y aroma, con una trazabilidad clara». Además, el sector de la trufa se halla cada vez más profesionalizado en esta provincia, desde el propio cultivo en sus técnicas a los viveros, desde las labores agrícolas específicas hasta la tecnología e investigación, sin olvidar el reclamo de ferias y jornadas.

En este sentido, la joven emprendedora ve muy positiva la creación de la marca trufa de Soria, «pero sin perder la visión global de mercado», para reiterar que tan preciado hongo en España es de los mejores del mundo. «En Estados Unidos no saben dónde está Soria, pero si les llegara el mensaje de la alta calidad de nuestra producción todo resultaría más fácil. Fortalecer el sector debe ser una prioridad», precisa. De hecho, nuestro país puede superar en breve el volumen de Francia, y ha de afrontar la competencia de países emergentes como Hungría, Rumanía, Grecia Chile o Australia.

MARCA
La creación de la marca Trufa de Soria será positiva, pero no hay que perder la visión global de mercado



Raquel Sanz Vitón, responsable de Trufgourmet

EL 80% DE LA TRUFA PRODUCIDA EN SORIA PROVIENE DE BOSQUES MICORRIZADOS DE RECIENTE PLANTACIÓN

LA RECOLECCIÓN DEBE SER MUY CUIDADOSA, POR SER UN PRODUCTO DELICADO QUE DURA UN MÁXIMO DE 14 DÍAS