

Los días dorados de la trufa negra.

El hongo cotiza entre 300 y 500 euros el kilo. El sector espera una buena cosecha, que calcula en 140 toneladas, lo que generará una facturación de 100 millones de euros



Trufas recolectadas por los perros de Raquel Sanz, empresaria de Valladolid (arriba, a la derecha). Fotografías cedidas.

Por Miguel Ángel García Vega

Hace un frío que cristaliza el aliento. En el campo el mercurio cae hasta -1°. Valladolid queda a unos 42 kilómetros. Las últimas estadísticas oficiales contabilizan que Cogeces del Monte tiene 640 habitantes. Pero es un pueblo único, no solo porque tiene un museo dedicado al "ayer", o porque su arquitectura remite a los monjes cistercienses y el siglo XII, sino porque quiere ser la capital de la trufa negra vallisoletana. Esos campos —una vez de trigo y cebada— ahora esconden ese brillante de la gastronomía. La campaña —empieza el 1 de diciembre y termina en marzo— será buena. El sector anticipa entre 130 y 140 toneladas en total. Unos cien millones de euros. Han faltado más lluvias en otoño y acertaron quienes tenían riego automático. Pero todo cuesta. Y solo algunos trufficultores pueden pagarlo.

La tierra, acariciada con la mano, primero revela una capa de caliza, suelta, rodeada de cantos pequeños y algo de arcilla al fondo. ¿Quién diría lo que ocultan? Las trufas (*tuber melanosporum*) son el fruto del hongo subterráneo (hipogeo) que vive en las raíces de robles y encinas. Árboles del género *quercus*. Viven en simbiosis: aportan minerales y favorecen la absorción de agua y nutrientes a cambio de obtener los hidratos de carbono que no pueden producir debido a la falta de clorofila. Todas son de cultivo, porque silvestres apenas quedará el 1% de trufa negra, quizá, en los grandes encinares y robledales de Soria o Cataluña.

Los partisanos franceses e italianos la redescubrieron durante la Guerra Civil en los frentes de Teruel y Soria. Hoy esos hongos "naturales" son relatos de los pocos que sobreviven de aquellas vidas. Ahora encinares y robledales se micorrizan con micelios de trufa negra: en los plantones se introducen las esporas. El precio en el vivero oscila entre 12 y 20 euros por ejemplar. Depende del potencial del futuro árbol.

Carlos Herguedas, con su empresa Trufa Viva, tiene en Cogeces unas cinco hectáreas y media y entre 800 y 900 metros de altitud. El hongo exige altura, agua y frío. En cada hectárea arralgan unos 225 árboles. "A partir del cuarto año, si está bien inoculado, ya puedes coger algo, pero hacen falta unos ocho", precisa. "Al menos tienen que dar trufa el 50% de los *quercus* para ser rentable".

Este ejercicio ha habido una buena cosecha en Francia e Italia, principales consumidores, y eso son malas noticias para las exportaciones españolas. El 95% de la trufa nacional viaja a esos destinos. Por ahora —varía a lo largo de la temporada— un kilo de calidad extra se paga a unos 300-500 euros y los "trozos" entre 40 y 50. El presupuesto de esta campaña no da para riego automáti-



co. "Veremos la próxima", expresa. Porque en los años dorados se puede ganar mucho dinero con el hongo negro. En las décadas de los sesenta y setenta del siglo pasado, España llegó a producir 200 toneladas, acorde con el sector. Herguedas tiene dos fincas: "Una ha ido muy bien, la otra no ha dado nada", matiza. "Ignoro la razón".

Sin embargo, Valladolid, pese al frío, es tierra de historias. Raquel Sanz Vítón, periodista, es una de las truferas más conocidas de esos parajes. Carlos Herguedas, por ejemplo, le vende a ella. Cuenta con 15,5 hectáreas micorrizadas. Tienen que tener un pH superior al 8. Y ese frío que debería andar en los 9°. Su finca (con riego) ha obtenido el sello de ecológica. "Y hay trufficultores que tienen más talento para oler los hongos que otros", admite. En esto semeja al vino.

El valor de las lonjas

Su firma TrufGourmet está funcionado muy bien. "El mercado se ha profesionalizado bastante: el 95% de la producción la exporta a Italia y Francia", subraya. Los precios son muy dependientes del comportamiento del país gallo. Entra, en este momento, en el campo, el valor de las lonjas. En la temporada pasada —acorde con el *Heraldo-Diario de Soria*—, la lonja de la trufa de Abejar movilizó 430 kilos de producto en su segundo año y logró vender 280 kilos frente a los 110 de la primera temporada del proyecto, con una facturación que superó los 127.000 euros. Este ejercicio se estrena una lonja en Burgos. Un buen surco para promocionar el hongo. Sanz suele atender, de media, pedidos de entre un kilo y medio. El negocio crece e incorporará una persona en Valladolid. Mientras, José Manuel Pérez, presidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Soria (Astrusoria), confía en superar las campañas anteriores.

Esta industria única que mezcla lo moderno, lo ancestral y lo intuitivo sería imposible sin los perros truferos. Son las joyas de cada trufficultor. Uno más en la familia. Marcan y rascan el lugar

bajo la tierra donde se resguarda el hongo. Se utilizan dos razas. Los mejores son los *lagotto romagnolo*. Traducido sería: perro Lagotto de la Romaña, una zona trufera única italiana. Aunque también se emplean los de agua. Grandes rastreadores. Con un olfato único y no arañan o estropean las piezas. Corren entre los *quercus* con el hocico pegado al suelo y se detienen sobre la trufa —como un punto y final— cuando descubren una. Raquel Sanz tiene cuatro romagnolos.

Más al norte, la trufa también encuentra su simbiosis con los bosques de *quercus* catalanes. La empresa Laumont es sin duda la de mayor peso del sector, con un 28% del mercado —según datos próximos a la firma— trabaja las setas y las trufas desde 1980. Unos 75 empleados y 45 millones de euros de facturación. Ellos procesan, no recogen productos. En algunos aspectos trabajan como antaño. Tienen bastantes acuerdos verbales con los agricultores. "Es mejor tener un buen contrato verbal que uno malo por escrito", describe Josep Maria Serentill, fundador de la firma, que ahora dirige, Jordi, su hijo.

El 50% de la materia son setas (*boletus edulis*, *boletus pinicola*, niscalos, seta de los caballeros, champiñones) y el resto hongo negro. Mueven unos 20 millones al año de este último, sobre todo la variedad *tuber melanosporum*. Y el 90% la exportan al país transalpino y al gallo. Existen otras variedades, incluso chinas. Pero pasan sin hacer daño. ¿Quién compra una trufa negra que apenas sepa o huele? Al contrario. Se está trabajando más en vender la *tuber uncinatum*, o trufa de otoño, y la de verano, *tuber aestivum*. Laumont no adelanta el precio de estas joyas a los trufficultores. Analizan su calidad y a los "tres días, les mandamos la liquidación", puntualiza el fundador. La cotización francesa —como hemos visto— impone el paso.

Pero Serentill también es responsable de Fetruze (Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas), que agrupa a unos 65 productores, la principal asociación del sector. "Hablo con muchos trufficultores que se quejan de los precios bajos y yo les digo que ahora es el momento de micorrizar. He visto bajar y subir su valor a lo largo de las décadas y resulta una actividad muy rentable en los tiempos buenos", asegura. Hace falta aguantar esos siete u ocho años, hay que querer el campo, acostumbrarse a su belleza y su frío, al nervioso movimiento de los perros truferos, y apreciar el brillo dorado escondido en un tesoro negro.