



ECOLOGÍA

La fiebre de la truficultura

La temporada del hongo más exquisito de nuestros campos acaba de comenzar. 'Eureka' ha visitado en Teruel el pueblo más trufero de España, donde su cultivo ha dejado atrás el fantasma de la despoblación

'EL DORADO' DE LA TRUFA CULTIVADA

MIGUEL G. CORRAL / Sarrión (Teruel)

Manuel Doñate no tenía especial simpatía por las trufas cuando era joven. Por aquel entonces los rayos mataban cada año más de una decena de pastores en la zona de Sarrión. El mismo año que una tormenta de verano partió por la mitad a un hermano de Manuel, su arado desenterró un sinfín de retorcidas y fétidas bolas negras durante el invierno. Aquella temporada, los rayos mataron a 36 pastores en Sarrión (Teruel).

«Era lógico que la superstición de la época asociara aquellos frutos negros que olían mal con la muerte de pastores en el pueblo. Se creía que todo era parte de una maldición. Nadie recogía trufas para comer o para vender», cuenta Joaquín Doñate, truficultor e hijo de Manuel Doñate, mientras pasea con su perra Negrita por un campo de encinas buscando las primeras trufas de la temporada.

Pero la relación de las violentas tormentas de verano y la presencia de trufas durante el invierno tiene mucho que ver con el ciclo natural del aromático y codiciado hongo subterráneo y muy poco con los malos designios. Las lluvias de finales del mes de agosto y de principios de septiembre son uno de los condicionantes para que se dé un buen año de recolección en las

Juan Luis Aguirre, director del proyecto Truficultura de la Fundación de la Universidad de Alcalá.

Con el tiempo el propio Manuel Doñate terminaría haciendo amistad con los recolectores franceses y catalanes que se llevaban sacos enteros de trufas y convirtiéndose en el primer buscador de trufas de Sarrión, un municipio situado en el epicentro de una de las mejores zonas truferas de España. «Antes el mercado local vendía 8.000 kilos de trufa cada sábado. Y ahora, esa es la producción anual de toda la zona», dice Joaquín Doñate.

NUEVO PAISAJE. Sin embargo, en el pueblo poco importa ya el descenso de producción de trufa silvestre en los montes de la zona. Sólo en ese término municipal hay alrededor de 3.000 hectáreas de plantaciones de encinas truferas y más de 1.000 de ellas están produciendo ya a pleno rendimiento. Desde hace años, los viveristas producen con éxito plantones de encina (*Quercus ilex*), quejigo (*Quercus faginea*), avellano (*Corylus avellana*) y coscoja (*Quercus coccifera*) micorrizados con la trufa negra (*Tuber melanosporum*) —la unión de las raíces del árbol con el hongo se llama micorriza—. «La planta se micorriza en primavera cuando tiene 30 días. Un año después se planta en el campo», explica José Rozalén, propietario del vivero del mismo nombre.

El paisaje de Sarrión ha cambiado por completo en los últimos años. El 80% de los labradores ha cambiado su cultivo tradicional por las encinas truferas y donde antes había un paisaje dominado por almendros y producciones muy pobres de cereal, ahora hay una dehesa naciente. Y la fiebre del oro negro de nuestra gastronomía no se ha quedado en Sarrión. Los pueblos de alrededor ya han alcanzado las 1.000 hectáreas

de plantaciones. Además, el proyecto Truficultura que lidera Aguirre, y que ha contado con el apoyo de la Fundación Biodiversidad y de la Junta de Comunidades, ha tratado de llevarla a Castilla-La Mancha.

La trufa negra, que alcanzó el año pasado un precio medio de 600

Un tesoro bajo tierra

Las trufas son el fruto de un hongo que vive asociado a las raíces de algunos árboles, especialmente a las encinas. Son muy escasas y su elevada demanda hace que sean un bien muy codiciado y caro.

Las trufas de invierno más apreciadas por su aroma y sabor.



'Tuber melanosporum'
Conocida como trufa negra, es la preferida en España y Francia. Su precio puede alcanzar los 1.000 euros el kilo.



'Tuber brumale'
Es una especie de trufa negra de interior calidad y precio.



'Tuber magnatum'
Es la trufa blanca italiana, que tiene el precio más elevado del mercado, llegando a los 6.000 euros el kilo.

Se encuentra a una altitud de entre 700 y 1.400 metros. El clima adecuado es de 21°C de media durante el mes más frío.

El perro ha sustituido al cerdo en la búsqueda de la trufa.

El suelo debe tener un buen drenaje, pero sin secarse excesivamente.

FUENTE: infoagro.com, elaboración propia.

Peridio
Es la cáscara o corteza, formada por verrugas piramidales negras.



Distribución en España de la trufa negra silvestre.

Gleba
Es la masa interior, donde se encuentran las esporas. Está surcada por finas venas de color cremoso claro.



Sus esporas son diseminadas por la fauna silvestre.

Hifas y micelio
Son filamentos microscópicos que conectan la trufa con las raíces del árbol al que está unida. Esta estructura formada por el hongo y las raíces del árbol recibe el nombre de micorriza.



El 'cultivo' de trufas
Se inocula el hongo en las raíces de una encina joven. Una vez que se produce la simbiosis entre ambos se siembra la planta en el campo.



Las trufas pueden encontrarse a más de medio metro de profundidad.

Gorka Sanpedro/EL MUNDO

EL 80% DE LOS LABRADORES DE SARRIÓN HA CAMBIADO SU CULTIVO HABITUAL POR LA ENCINA TRUFERA

EL PRECIO MEDIO DE LA TRUFA NEGRA EN ESPAÑA EL AÑO PASADO FUE DE 600 EUROS EL KILO

áreas truferas de la mitad este de España. «De hecho, la reducción de las tormentas de verano, que regulan que aparezca el fruto del hongo, es uno de los motivos más importantes de la reducción drástica de la presencia de trufas silvestres en los montes españoles», explica

euros el kilo, está siendo el motor económico de la zona y está sirviendo de reclamo para la gente joven que ya se había marchado del pueblo hace años por la falta de oportunidades. Además, se trata de un sector que permite la inclusión de la mujer en la cadena productiva, lo que permite fijar familias en núcleos rurales seriamente amenazados por la despoblación.

La conservera Manjares de la Tierra, puesta en marcha hace seis años por tres mujeres —María Jesús, Merche y Lola— es quizá el mejor ejemplo de esto. Una de las prioridades del Ministerio de Medio Ambiente es precisamente el fomento de la mujer en el mundo rural y por ese motivo ha otorgado el premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2010 a esta empresa femenina turolense.

«La trufa de Sarrión se ha comido en las mejores mesas del mundo desde hace tiempo y nadie lo sabe», explica María Jesús. «Nuestro objetivo es identificar geográficamente el producto y que el valor añadido quede en Sarrión, que es nuestro pueblo». Desde siempre el mercado francés ha acudido a Teruel en busca de sus tesoros subterráneos, que han terminado vendiéndose en Francia o en Italia como trufa del Périgord a través de un mercado oculto y oscuro.

Ahora, este mundo ha cambiado de forma radical y la venta de trufa negra ha dejado de hacerse de forma casi clandestina. Los productos de Manjares de la Tierra cuentan con registro de sanidad y el paso de la Vía Verde de Ojos Negros, una antigua vía de tren convertida en camino natural, ha expuesto a la

luz pública la joya de Sarrión. La feria de la trufa, que tendrá lugar del 3 al 5 de diciembre y que cumple este año 10 ediciones, ha terminado por lustrar la transparencia de la trufa en este pueblo de Teruel.

«En toda la provincia hay 590 truficultores y sólo en Sarrión hay entre 50 y 100 familias que viven o que están relacionadas con la trufa», asegura José Rozalén, que también es secretario de la Asociación Provincial de Truficultores y Recolectores de Trufa. El elevado precio de este producto lo ha vinculado al lujo y a lo prohibitivo, pero en Sarrión defienden que con poca cantidad se puede disfrutar mucho de su aroma y sabor. «La trufa la puede comer todo el mundo, no es un lujo», dice Amaparo Escriché, mujer de Rozalén y secretaria de las amas de casa de Sarrión.