



Veinticinco personas aprenden el tratamiento poscosecha de la trufa

El curso formativo se ha desarrollado en la Institución Ferial de Barbastro

ÁNGEL HUGUET

BARBASTRO.- Un grupo de 25 personas, procedentes de localidades oscenses, han participado en un curso específico del "Tratamiento poscosecha de la trufa" que se celebró en las dependencias cedidas por la Institución Ferial de Barbastro del 23 al 26 de febrero. Las acciones formativas se enmarcan en el proyecto "Cultuber" para el cultivo de la trufa como impulsor de desarrollo sostenible en la provincia de Huesca, promovido por la Diputación Provincial.

Cursos de similares características se celebraron en Graus y Huesca en los meses de noviembre y diciembre de 2010 entre las actividades de promoción del producto. Estas iniciativas se realizan en colaboración con la Fundación Biodiversidad a través del programa Empleaverde 2007-2013 del Fondo Social Europeo, Comarca de Ribagorza y Asociación de Recolectores y Cultivadores de la Trufa de Aragón.

El objetivo del curso ha sido la información y asesoramiento técnico a los agricultores de la provincia, se destina en especial, para los trabajadores de pymes, micropymes y por cuenta propia. Las actividades comenzaron con una clase sobre las técnicas de conservación de trufas, a cargo de Domingo Blanco, a la que siguió otra dedicada a la normativa de comercialización del producto a cargo de Pedro Marco, licenciado en Ciencia y Tecnologías de los Alimentos.

Los alumnos conocieron de primera mano, los usos del "diamante negro" en la gastronomía, gracias al truficultor y cocinero



Los participantes en el curso durante una de las sesiones. A.H.



Domingo Blanco durante la charla que impartió en el curso. A.H.

Javier Turmo del restaurante "El Pesebre" (Benasque). El viernes, en el aula de formación, José María Turmo, del restaurante "El Peix" (Serraduy) aportó su experiencia empresarial en la trufa como reclamo turístico.

En la misma jornada, el empresario Mario Cequier impartió una charla sobre la transformación y el comercio de la trufa; por último, los ingenieros María Martín y Sergio Sánchez dieron una clase práctica para identificar y diferenciar los hongos. El curso finalizó ayer con una visita al Mercado de la Trufa de Graus.

Domingo Blanco señaló que los grupos de investigación sobre la trufa "son cada vez más abundantes en España aunque se dedican al tema de pre cosecha. En definitiva para incrementar la producción anual de trufa negra pero no había ningun-

>El curso se clausuró ayer con una visita de los participantes al Mercado de la Trufa de Graus

no dedicado a la conservación de post cosecha. Tan importante es incrementar las producciones como disponer de buen sistema de conservación".

En su opinión, "eso implica la necesidad de que haya empresas dedicadas a la comercialización del producto para que no se gestione una gran parte a través de intermediarios que la desplazan hacia países como Francia e Italia con lo que consiguen un valor añadido con riesgo mínimo".

La situación se da en la provincia de Huesca, "solo hay una empresa dedicada a la comercialización en fresco de trufa negra y productos elaborados. La segunda está en Teruel porque no hay más en Aragón. La trufa negra es una joya para contribuir al desarrollo rural mediante la implantación de pequeñas empresas".