



trufa



XVIII



2018



www.teruelversionoriginal.es

#SienteTeruel

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL

LA FERIA

PÁGINA 4

LAS NOVEDADES DE LA FERIA

PÁGINA 5

LAS TAPAS MÁS SUCULENTAS

PÁGINA 6

PROGRAMA DE ACTOS

ENTREVISTAS

PÁGINA 16

JOAQUÍN OLONA, CONSEJERO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD DEL GOBIERNO DE ARAGÓN

PÁGINA 17

RAMÓN MILLÁN, PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL

PÁGINA 18

JORGE REDÓN, ALCALDE DE SARRIÓN

PÁGINA 19

JULIO PERALES, PRESIDENTE DE ATRUTER

PÁGINA 20

YOLANDA SEVILLA, PRESIDENTA DE LA COMARCA DE GÚDAR-JAVALAMBRE

PÁGINA 21

MANUEL DOÑATE, PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD DE REGANTES DE SARRIÓN

PÁGINA 66

FÉLIX BAZTÁN, COCINERO

REPORTAJES - TRUFA NEGRA

PÁGINA 7

¿QUÉ ES UNA TRUFA?

PÁGINAS 8 Y 9

LA PRIMERA GUÍA SOBRE PLAGAS DE TRUFA

PÁGINA 10

INVESTIGACIONES DE 'LEIODES CINNAMOMEUS'

PÁGINAS 12 Y 13

EL PANEL DE EXPERTOS

PÁGINA 14

CÓMO CATAR UNA TRUFA

PÁGINA 15

EL AROMA DE LA 'TUBER MELANOSPORUM'

PÁGINAS 22 Y 23

EL PROYECTO DEL RIEGO EN SARRIÓN

PÁGINAS 42 Y 43

EL PROCESO DE CULTIVO DE LA TRUFA

PÁGINAS 46

LOS APORTES DE TRUFA

PÁGINA 47

EL CENTRO DE LA TRUFA

PÁGINA 48 Y 49

LOS PERROS TRUFEROS

PÁGINA 58

CURSO DE TRUFICULTURA

PÁGINA 59

LOS FRAUDES EN EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS

PÁGINAS 60 Y 61

LAS CARRASCAS MÁS VIEJAS LLEGAN A SU FIN

PÁGINA 62

LOS PRODUCTOS CON TRUFA

PÁGINAS 63

LA TRUFICULTURA DE TERUEL, EN CIFRAS

PÁGINA 64 Y 65

LOS MEJORES LUGARES PARA PROBAR LA TRUFA

LAS EMPRESAS

PÁGINA 24 Y 25

TRUFAS BERTOLÍN

PÁGINAS 26 Y 27

VIVER TRUFICULTURA

PÁGINAS 28 Y 29

INOTRUF

PÁGINAS 30 Y 31

TURBATRUF CISTERNAS FLEXIBLES

PÁGINAS 32 Y 33

TIERRAS DE TRUFA

PÁGINAS 34 Y 35

HYDROMÁTIC

PÁGINAS 36 Y 37

TRUFAS DOÑATE & CO

PÁGINAS 38 Y 39

TEDECOM

PÁGINAS 40 Y 41

HERMANOS MARCO DE CELADAS

PÁGINAS 44 Y 45

MICOSFERA

PÁGINAS 46

CULTIVOS FORESTALES

PÁGINAS 50 Y 51

TÉRVALLIS

PÁGINAS 52

TURBATUF SUSTRATOS

PÁGINAS 53

TRUFA FRESCA TURBATUF

PÁGINAS 54 Y 55

MANJARES DE LA TIERRA

PÁGINAS 56 Y 57

ASADOR VÍA VERDE

EDITA: DIARIO DE TERUEL

ILUSTRACIÓN DE PORTADA: SILVIA HERNÁNDEZ MUÑOZ

DIRECCIÓN: CHEMA LÓPEZ JUDERÍAS

REDACCIÓN: M. CRUZ AGUILAR, ELISA ALEGRE Y DIEGO SAZ

MAQUETACIÓN: JUANMA ESCUÍN

PUBLICIDAD: MARTA ASTUDILLO Y BEGOÑA PLUMED

Trufa en estado puro



El jurado de la pasada edición, calificando las trufas mientras el público les fotografiaba

La Feria de la Trufa de Sarrión alarga este año su horario de apertura puesto que también estará operativa durante la mañana del viernes, día 7 de diciembre. Esta es una de las prin-

cipales novedades y responde a la demanda realizada por los expositores en años anteriores.

Se trata de una de las ferias monográficas con más solera de España,

puesto que arrancó en el año 2001 gracias al tesón de los truferos de Sarrión. En aquel momento solo participaron los recolectores locales, ahora es un escaparate en el que todo el mundo quiere estar y cada año se quedan muchas firmas fuera por cuestiones de espacio.

El pabellón de Sarrión es el mejor lugar del mundo para conocer qué es la *Tuber melanosporum* y cuál es el proceso que hay que seguir para cultivarla, algo en lo que los truficultores y viveristas de Sarrión han jugado un papel fundamental. Se espera que por Fitruf 2018 pasen entre 16.000 y 20.000 personas, una cifra que depende mucho de cómo cae el Punteo de la Constitución. La feria se complementa con concursos de búsqueda de trufa con perro, tanto para adulto como para niños.

Otro de los concursos más vistosos para el público es el de peso y calidad de la trufa. El expositor, situado sobre el escenario con los ejemplares que participan en la competición es, sin duda, uno de los puntos más fotografiados porque en él se exhiben vistosas piezas, algunas de casi medio kilo de peso.



Gúdar Javalambre
 aquí tocamos las estrellas

TERUEL

Turismo Comarca Gúdar Javalambre

www.gudarjavalambre.es

T 978 800 008

[f /Gudar.Javalambre](https://www.facebook.com/Gudar.Javalambre) [@Gudar.Javalambre](https://twitter.com/Gudar.Javalambre) [#turismogudarjavalambre](https://www.instagram.com/turismogudarjavalambre)

'Nuggets' para enganchar a los pequeños paladares

La Asociación de Mujeres venderá tapas durante la feria a un precio de 2 euros



Las tapas de la Asociación de Mujeres son un clásico en Fitruf. Javier Escriche

La Asociación de Mujeres de Sarrión pondrá la nota de sabor un año más a la Feria de la Trufa, Fitruf. Los aromas de sus suculentas albóndigas, las croquetas de pollo o las migas cautivarán a los estómagos más exigentes. La principal novedad de este

año serán los platos pensados para los niños, como los *nuggets* de pollo –eso sí, con *Tuber melanosporum*– con los que intentan que también los más pequeños se suban al carro de la trufa.

Las tapas se venderán a 2 euros –2,5 euros con bebida–, que es el mismo

precio que ya han tenido durante los últimos años.

Cada año las mujeres, que cuentan con la colaboración del Ayuntamiento, cocinan y reparten miles de raciones para las que utilizan en torno a 5 kilos de trufa. Este año calculan que serán unas 4.000 las que distribuirán entre los visitantes de la feria, aunque la presidenta, Cristina Escuder, recalca que es muy difícil saber de antemano cuántas tapas o almuerzos se servirán.

Las cocineras empezaron a guisar ya el pasado día 24 de noviembre con el fin de ir adelantando faena y tenerlo todo listo el mismo día de la feria. De las 162 socias que tiene la agrupación un 70% colabora de alguna manera con la preparación y venta de las tapas.

Aunque la Asociación de Mujeres de Sarrión es famosa por sus tapas, a lo largo del año desarrollan una intensa actividad cultural, lúdica y formativa. Así, en este año han hecho un curso de manipulador de alimentos centrado específicamente en la trufa; también han realizado una excursión a Valencia para conocer, en el Museo de Bellas Artes, los restos del retablo central de Sarrión, que se vendió por partes y que ahora está en este centro expositivo. Además, participan en los actos que se realizan en torno a la mujer, como los del 25 de noviembre, Día Contra la Violencia de Género; el 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, o en Santa Águeda.

FERRETERÍA TERUEL

Gestión de Artículos industriales, SL

Empresa asociada a



TIENDAS DE MATERIALES

- ♦ Piquetas para vallado a medida en angular y perfil simple Te ♦ Malla ganadera, simple torsión y cinegética ♦
- ♦ Puertas de vallado galvanizadas, estándar y a medida ♦ Pastores eléctricos ♦
- ♦ Herramientas de jardinería y poda. Motosierras, desbrozadoras... ♦ Estufas de leña y pellets ♦
- ♦ Materiales de construcción ♦

T. 978 617 903 / F. 978 605 660
Cuesta del Carajete, 4 - 44003 Teruel

www.ferreteriateruel.com
comercial@ferreteriateruel.com

T. 978 807 132
Urb. La Pinada, 1 - 44000 Mora de Rubielos

VIERNES, 7 DE DICIEMBRE
10:00 Horas

Apertura del Recinto Ferial para el público en general.

13:00 Horas

Inauguración Oficial de la Feria a cargo de María Teresa Perez Esteban, Consejera de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón.

16:00 Horas.

Inicio plazo de inscripción al concurso de perros truferos en las categorías de mayores e infantil.

19:30 horas

Maridaje de vinos y trufa, con Raúl Igual Ibáñez, mejor sumiller de España 2010.

20:00 Horas

Cierre del recinto ferial.

SÁBADO, 8 DE DICIEMBRE
10:00 Horas

Apertura del recinto ferial al público en general.

10:00 Horas

Conferencia sobre Cata de la Trufa Negra a cargo de Raúl Igual Ibáñez en el Edificio Multiusos de la calle Molino, nº 8.

12:00 Horas.

Conferencia sobre Sanidad en Truficultura y Control Integrado de plantaciones truferas, por Víctor Perez Fortea y Pedro Zuriaga Herrero, en Edificio Multiusos.


12:00 Horas

Fin del plazo de inscripciones en al V concurso de perros truferos en categoría infantil (hasta 14 años). Plazas limitadas.

12:30 Horas

Presentación y V Concurso infantil de perros truferos, en el campo anexo al recinto ferial.

13:30 Horas

Finaliza plazo de recepción de trufas al concurso de la trufa de más peso y mayor calidad.

16:00 Horas

Exhibición de búsqueda de trufa con jabalí.

19:00 Horas

Subasta de las trufas ganadoras del concurso. El dinero recaudado se asignará para fines benéficos.

20:00 Horas

Fin de plazo para inscripciones en el concurso de perros truferos para mayores. Plazas limitadas.

20:00 Horas

Cierre del recinto ferial.

22:00 Horas

Cena degustación de productos trufados, que se celebrará en el restaurante Vía Verde de Sarrión.

DOMINGO, 9 DE DICIEMBRE
10:00 Horas

Apertura del recinto ferial al público en general.

10:00 Horas

Conferencia sobre la importancia del regadío en la truficultura, en el Edificio Multiusos a cargo de Julio Perales Vicente y Manuel Doñate Peiró.

10:30 Horas

Presentación de perros truferos participantes en el concurso en el campo anexo al recinto ferial habilitado al efecto.

11:00 Horas

XVII Concurso demostración de perros truferos, en el campo anexo al recinto ferial.

12:30 Horas

Concurso de gastronomía. Presentación de platos trufados.

13:00 Horas

Degustación de platos trufados por el jurado y calificación de los mismos.

14:00 Horas

Entrega de premios de los diferentes concursos. Seguidamente, acto de clausura de la feria.

19:30 Horas

Cierre del recinto ferial al público.



**Trufa negra de Teruel
tuber melanosporum
y plantas micorrizadas**


TRABAJOS AGRÍCOLAS


Zanjadora con autoguiado



Trituradora de piedras



Trituradora forestal



Roturación con bulldozer



Marcaje con autoguiado

Reina del monte

Hay 200 especies pero la melanosporum y la magnatum son las más valoradas

Hay más de 200 especies de trufa pero solo unas pocas tienen valor gastronómico. Las más apreciadas son sin duda la *Tuber melanosporum*, que es la que se cría y cultiva en los montes de Teruel, y la *Tuber magnatum*, que solo crece en Italia y silvestre hasta el momento no se ha logrado su cultivo.

Lo más apreciado de la trufa negra es sin duda su aroma, aunque por el momento lo que marca su calidad en el mercado es el peso y la forma. Así, actualmente se considera de primera categoría la que tiene un peso superior a los 20 gramos, tiene forma redonda u ovalada y está libre de daños y defectos. La de Categoría I tiene un peso de entre 10 y 20 gramos y ligeros defectos de forma, desarrollo o color. Las de II Categoría tienen más de 5 gramos y son enteras o a trozos, con defectos de desarrollo y ligeros daños causados por plagas. De todas formas, esta categorización cambia totalmente con la crea-



Ejemplar de 'Tuber melanosporum'

ción de la Ficha de Cata Atruter, que ha desarrollado el panel de expertos impulsado desde Atruter y dirigido por Pedro Marco, investigador del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón).

La trufa se caza en los montes turolenses desde comienzos de la década

de los 60, cuando catalanes y oscenses descubrieron a los pastores y agricultores de Gúdar-Javalambre que sus tierras no eran buenas para el cereal, pero eran una mina de diamantes, eso sí, negros.

Un par de décadas después varios truferos aprendieron en Francia a micorrizar carrascas inoculando esporas de la trufa negra en las raíces del plantón. Aunque los vecinos fueron pioneros en la micorrización, en la actualidad apenas tienen fincas productivas puesto que la mayor parte de las plantaciones no funcionaron.

En Teruel hay actualmente algo más de 7.000 hectáreas plantadas con trufa, aunque más de 41.000 hectáreas son susceptibles de llevar a cabo en ellas aprovechamiento trufero.

La trufa es un hongo micorrízico que está asociado a otras plantas como robles, encinas, hayas, castaños, abetos, jaras o tilos. Sin embargo, solo unas pocas de ellas son capaces de mantener una producción trufera continuada. En Teruel la más habitual es la encina, aunque en el resto de España también se usan otras como robles, avellanos o quejigos.

Sierra de Mora S.L.
SECADERO DE JAMONES

Sierra de Mora S.L.
La soledad, s/n
44400 Mora de Rubielos (Teruel)
Tel. 978 80 04 37
sierrademora@sierrademora.com
www.sierrademora.com

Secadero al natural

La guía de plagas que todo trufero debe llevar en su zurrón

El Gobierno de Aragón edita un libro que incluye todas las afecciones que pueden sufrir las plantaciones

Un libro eminentemente práctico porque se basa en las consultas realizadas por los propios truficultores acerca de plagas y manejo de las explotaciones. Así es la guía de identificación de agentes nocivos en truficultura, editada por el Gobierno de Aragón y que es la primera herramienta de este calibre que se publica acerca de un tema sobre el que apenas hay bibliografía.

En la guía los truficultores hallarán todas aquellas plagas, enfermedades y afecciones que pueden localizar en sus plantaciones aunque, como apuntó Pedro Zuriaga, que es ingeniero técnico agrícola y uno de los autores del libro, “de las 60 o 70 plagas que se incluyen los agricultores van a ver, como mucho, media docena”.

La guía, que se puede comprar en la sede de Atruter (20 euros es el precio para los socios y 25 para los no socios) es muy visual porque incluye decenas de fotos y está hecha a partir de las consultas realizadas por los truficultores en el Servicio Provincial de Agricultura.

Se trata de un libro pionero por abordar un tema específico y sobre el que apenas hay bibliografía. De hecho, aunque se ha realizado en base a las consultas de los truficultores turolen-



Víctor Pérez (i) y Pedro Zuriaga, ojeando el libro que han coordinado

ses, ya hay interés por traducirlo al francés, que es el idioma por excelencia para las investigaciones truferas. El hecho de que no haya apenas bibliografía sobre la trufa se debe a que es un culti-

vo moderno, que existe desde hace unas décadas, frente a otros con tradición milenaria como la vid o el cereal.

Víctor Pérez, técnico del Servicio Provincial de Desarrollo Rural y Soste-

www.carnicasortin.es



C/ El Portal s/n - 44559 EJULVE (Teruel)

Teléfono/Fax 978 752 669

carnicas@carnicasortin.es



Elaboración artesana de conservas de cerdo, escabeches y embutidos de cerdo, ciervo y jabalí
 Especializados en **PRODUCTOS TRUFADOS** como su famosa Longaniza curada con trufa
 Sobrasada con trufa y sus escabeches de perdiz y codorniz con aceite trufado

nibilidad y especialista en plagas y enfermedades, indica que el objetivo del libro es dotar a los truficultores de “una herramienta” para que sepan lo que tienen en sus plantaciones y así puedan prevenir” posibles afecciones, dice. Es lo que se denomina “control integrado de plagas” puesto que en las fincas truferas no se pueden echar fitosanitarios.

Pedro Zuriaga añade al respecto que apenas hay productos autorizados, “salvo dos o tres” que se emplean para unas larvas que afectan a la copa de la encina, algo que no preocupa demasiado a los agricultores puesto que no repercute en la trufa. Zuriaga matiza que el libro “tranquilizará” a los propietarios de fincas con carrascas, porque la mayor parte de las plagas que pueden encontrar en sus encinas no requieren actuación alguna ya que no resultan dañinas.

Entre las plagas más preocupantes para las carrascas está el *Kermes vermilio* o cochinilla de la carrasca, que afecta al árbol y puede llegar a matarlo.

Sin embargo, hoy por hoy la plaga más temida por los truficultores es sin duda el *Leiodes cinnamomeus* o escarabajo de la trufa, cuyas larvas se alimentan del fruto y provocan verdaderos estragos en las plantaciones.

Causan daños directos porque se alimentan de la trufa, provocando pérdida de peso, pero también aceleran su pudrición y, además, deprecian el valor de la trufa puesto que el consumidor rechaza los hongos que tienen larvas en su interior.

Adaptación y estrés

Otro de los aspectos que se atiende en el libro es la necesidad de colocar en las explotaciones plantas adaptadas: “Una carrasca de Teruel es una especie exótica en Burgos”, aclara Víctor Pérez, quien matiza que esto provoca estrés en las plantas, que dejan de producir al cabo de los años. Otra cuestión que puede provocar trastornos en el equilibrio fisiológico de la planta es que el suelo no sea adecuado y Pérez detalla que en ocasiones la planta vive bien durante unos años, pero después su producción se ve mermada y es más susceptible a ser atacada por las plagas.

Entre las plagas más comunes –aunque no peligrosas– está el *Cerambyx*, que provoca el amarilleamiento de las ramas y luego afecta al tronco. Se trata de una afección que, por el momento, apenas se ha registrado en las tierras turolenses.

Pedro Zuriaga trabajó durante muchos años en el Servicio Provincial de



Agujeros dejados por el '*Leiodes cinnamomeus*' en unas trufas. Víctor Pérez



Quermes o cochinilla de la carrasca. Víctor Pérez

Agricultura y hace décadas que vio el gran potencial que tenía la trufa. “Insistí mucho a mis jefes para que pusieran un técnico solo para trufa porque era un cultivo que iba a expandirse”, dice, y ahora, al echar la vista atrás, se da cuenta de que realmente hubiera sido muy útil contar con una figura así.

Pero además de plagas, el libro también incluye otros agentes que pueden causar daños a la *Tuber melanosporum*, como los animales silvestres, la meteorología u otras especies de trufa, que actúan como contaminantes y colonizan las trufas de *melanosporum*.

Recolectar bien para ponerle freno al leiodes

Las buenas prácticas a la hora de recolectar en las fincas de carrasacas son fundamentales para frenar los efectos del escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*) en la plantación. Así, es conveniente recoger todas las trufas de la plantación, incluso las podridas y las del inicio de la campaña, aunque no se puedan comercializar, con el fin de disminuir el alimento para el escarabajo. Para ello es fundamental contar con un perro perfectamente adiestrado. También se aconseja no limpiar las trufas ni retirarlas la tierra en el campo, sino hacerlo en casa para así no dejar las larvas en la explotación.

Se están colocando trampeos en las fincas gracias a un proyecto de investigación impulsado desde el Centro de

Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón (Cita), y los primeros resultados muestran que la captura de insectos con atrayentes funcionan incluso en las peores condiciones, es decir, en parcelas pequeñas, de en torno a una hectárea, y con un nivel de daños muy elevado.

Los datos se desprenden de un estudio, dirigido por la investigadora María Martín, que inició ya en la pasada campaña el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón (Cita) en colaboración con Atruter, la Universidad Politécnica de Valencia, el Servicio Provincial del departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón y la Universidad de Zaragoza.



Colocando atrayente en una trampa. M.M.

XVIII FERIA
Monográfica de la
TRUFA
SARRIÓN
 7-8-9 diciembre
 2018



información

AYUNTAMIENTO DE SARRIÓN
 Pza. España, 1, 44460 SARRIÓN (Teruel)
 T. 978 780 015 / F. 978 780 084
 www.fitruf.es - ayuntamiento@sarrion.es

Sarrión
 Capital de la Trufa
 en España



 **FERTINAGRO**
 BIOTECH



ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

Programa de Fertilización Integral

Te damos las mejores **soluciones** en función de tu suelo y de tu cultivo.



Más de 2.000 testimonios nos avalan



NUESTRO ÉXITO está en tus resultados Info-agrovip@fertinagro.es - 900 802 530 (Teléfono gratuito)



En el panel de cata participan un total de 33 personas entre las que hay tanto truficultores y responsables de empresas productoras

Modelo Atruter, la primera ficha de cata para trufa del mundo

Atruter y el Cita impulsan la creación de un panel de expertos en melanosporum

Truel cuenta con el primer panel de expertos en trufa negra del mundo. Durante los meses de octubre y noviembre, un total de 33 personas se han formado para identificar y calificar *Tuber melanosporum*.

Actualmente la normativa diferencia tres categorías para la trufa pero en

ellas solo tiene en cuenta su peso y forma y si tiene daños o no, pero sin entrar en uno de los aspectos fundamentales: el aroma. Esto cambia en el panel de expertos, que cuenta con un documento, denominado Ficha de Cata Modelo Atruter, en la que el aroma se valora de manera concienzuda, como explica Pe-

dro Marco, que forma parte del Cita, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, y es el coordinador e impulsor de la iniciativa.

Los expertos puntúan en una gradación que va de baja a alta pasando por media-baja, media y media-alta, cada uno de los aromas. De todas formas, hay algunos olores, como el de champiñón, que es interesante que estén pero en pequeñas cantidades. Es, dice a modo de ejemplo Raúl Igual, que además de Sumiller forma parte del equipo do-



Enolicor
 ESPECIAL TRUFA

Elaborados a partir de trufa negra
 "Tuber Melanosporum"

www.enolicor.com



Una participante oliendo trufa

Una asistente durante una sesión

cente del panel de expertos, como el *Brettanomyces* en el vino, que en poca cantidad da complejidad a los caldos pero en gran número puede echarlos a perder. “Si una trufa huele en exceso a champiñón es un problema, pero un ligero toque le aporta matices”, comenta.

Los aromas que se incluyen en la lista elaborada para el Modelo Atruter son azufrado, oliva negra, champiñón, animal-cuero, patata cocida, mantequilla, queso azul, frutos secos y paja-heno.

Tras esa puntuación hay una valoración cualitativa en la que se miden el equilibrio de los aromas, la duración, la intensidad, la complejidad y la calidad aromática.

Por último dispone de un apartado denominado Penalización en el que se pueden hacer constar todos aquellos defectos que aparecen en la trufa, como

las huellas dejadas por el perro al escarbar o los trayectos de *Leiodes cinnamomeus*.

Los expertos se han formado durante diez sesiones, que no son suficientes para aprenderlo todo sobre la trufa pero sí ayudan a hacerse una idea. Además, como apunta Pedro Marco, el panel, impulsado desde Atruter, la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Teruel, está integrado por algunos de los mayores expertos en trufa del mundo, que son los jóvenes que han crecido entre carrascas. Además, también hay un buen número de personas vinculadas al mundo de la hostelería e investigadores de diversos ámbitos.

Los participantes han realizado un examen y, al pasarlo, han obtenido un carné que les faculta para catar trufa y que deberán de revalidar cada dos años.

El panel se inició fuera de la temporada de trufa por lo que se destinaron las últimas sesiones, llevadas a cabo ya iniciada la campaña, a realizar las catas de *melanosporum*.

El sello de la garantía al consumidor

El objetivo es que el panel tenga continuidad para que el sector se aproveche de estos profesionales de la trufa. Aunque todavía está sin concretar, la idea es que los panelistas realicen catas por encargo tanto para empresas de comercialización de trufa fresca como para restaurantes. Los expertos también han aprendido a analizar los alimentos en el microscopio para saber si llevan trufa negra o es otra variedad la que se ha empleado. “La idea es que puedan tener un distintivo, un sello del panel de cata que garantice que es trufa negra”, comentó Marco.

CARNICERÍA
Torres
DESDE 1927

- Embutidos, fiambres
- Productos trufados
- Jamones curados al natural.

Elaboración casera

Avda. Goya, 37 - 44460 SARRIÓN (Teruel)
Teléf. 978 78 00 77
e.mail: carniceriatorres@hotmail.es

VENTA DE TRUFA FRESCA

SERRÓN

RESTAURANTE

POP - UP

Reservas: 696 829 462

yeiel_kiaora

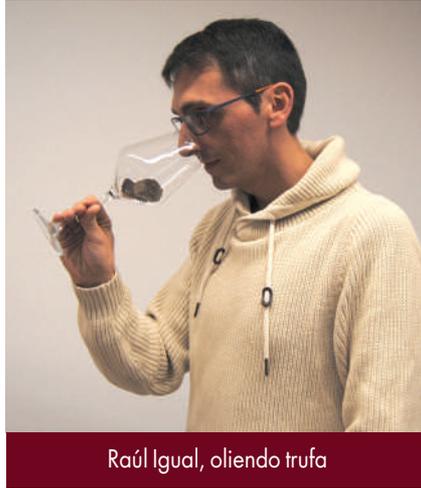
Restaurante Serron
Kiaoragastronomiasocial y Yeiel Kiaora

¿Cómo se cata una trufa?

La temperatura juega un papel fundamental a la hora de oler el hongo

La mejor forma de catar una trufa es introduciéndola en una copa de beajolai, que es un recipiente específico para una zona del sur de la Borgoña, y a una temperatura de entre 24 a 30 grados, aunque a partir de 9 el aroma ya se desprende con intensidad. Son las conclusiones de un importante trabajo de investigación desarrollado por el profesor de la Escuela de Hostelería de Teruel y sumiller Raúl Igual, pieza clave en el desarrollo del panel de expertos impulsado desde Atruter y dirigido por el experto del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita), Pedro Marco.

Sin embargo, las copas específicas se plantean únicamente para las catas



Raúl Igual, oliendo trufa

en concursos, mientras que si hay que valorar numerosas piezas se propone oler la trufa simplemente friccionándola con los dedos, lo que permite además comprobar su firmeza.

La trufa desprende su mayor intensidad de aroma entre los 9 y los 27 grados. A partir de 30 deja de oler pero no pierde su potencial aromático, que tiene lugar por encima de los 42°C. El calor seco perjudica a la trufa, según asegura Raúl Igual, algo que no ocurre con el calor húmedo, de ahí que sea tan aconsejable consumirla rallada sobre los alimentos calientes para que, el vapor de estos, contribuya a que desprenda su aroma.

Todas estas conclusiones a las que ha llegado Raúl Igual en su investigación para el desarrollo del panel de cata se explicarán durante una ponencia que tendrá lugar en el marco de la feria el sábado 8 de diciembre en Sarrión.



ecotrufa®

Ecotrufa Sarrión, S.L.

www.ecotrufa.com - info@ecotrufa.com

T. 609 706 445 - 605 673 366

44424 La Escaleruela - Sarrión (Teruel)



TRUFAS Y PLANTAS



CasaRural
 Los
 Truferos

TURISMO RURAL

CASA RURAL LOS TRUFEROS

www.casarurallostruferos.es

www.casaruralatrufa.es

T. 609 706 445

44424 La Escaleruela - Sarrión (Teruel)

Un viaje hasta lo hondo de la tierra

“Un viaje hasta lo hondo de la tierra”, eso es lo que se siente al degustar una trufa según la perfumista Isabel Guerrero, que ha tomado parte en el panel de cata desarrollado por Atruter y el Gobierno de Aragón, a través del Centro de Investigación Agroalimentario (Cita) para formar a los asistentes. La trufa tiene mucha complejidad aromática y las especiales características de sus moléculas es lo que dan tanta originalidad a un producto cuyo aroma no ha sido posible, por ahora, reproducir en laboratorio.

La perfumista reconoce que los productos aromatizados con supuesta *Tuber melanosporum* “son ilusión de trufa”, una molécula de síntesis en un intento de reproducir un producto que ni

siquiera se emplea como base para la elaboración de esos sucedáneos. Entre las materias primas vegetales de las que se extrae ese aroma está la alcachofa o la coliflor, dos alimentos de intenso olor pero sin relación, a priori, con la trufa negra. Esa “ruta química” se puede obtener de varias maneras y hay diferentes empresas –“aunque no muchas”, matiza Isabel Guerrero– que comercializan un producto que, para muchos es, por desgracia, la única trufa que han oído. Estos aromas son una muestra de cómo la química es capaz de crear cosas que nada tienen que ver con el producto del que parten, argumenta la perfumista

La dificultad para reproducir el aroma radica en su complejidad y en las limitaciones técnicas e Isabel Guerrero



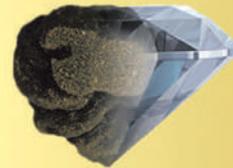
Isabel Guerrero es perfumista

pone como ejemplo que no de todas las flores se pueden sacar aceites esenciales. Mientras en los laboratorios se trabaja con el sucedáneo, los que de verdad quieren oler *Tuber melanosporum* tendrán que contar con Teruel.

Un diamante en tu cocina



TRUFA NEGRA DE TERUEL



Asociación de **T**ruficultores **R**ecolectores
provincia de **T**eruel

Más de **20 años** trabajando para ti
ASÓCIATE, juntos somos más fuertes

ATRUTER

C/ Molino nº 8, 2ª planta 44460 Sarrión (Teruel)
Tel: 978 781 069 / 648 909 241
E-mail: asociaciondetruficultores@gmail.com

www.trufadeteruel.com

@TrufaTeruel
TrufaNegraDeTeruel

“Sarrión es un referente y el riego garantizará el suministro”

“La investigación ha escuchado al sector, se está trabajando de forma muy útil”



Joaquín Olona es el consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. Luis Correas

Joaquín Olona Blasco es el consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón y será el encargado de firmar en breve el convenio para el regadío social de Sarrión, un proyecto que comenzó a gestarse hace más de quince años y que verá por fin la luz después de que los regantes aprobaran por unanimidad seguir adelante con el proyecto y hacer frente a una inversión que en conjunto asciende a 15,3 millones de euros.

- El convenio para desarrollar el proyecto del regadío social ya está listo, ¿Hay fecha prevista para su firma?

- Ahora es cuestión de agenda porque todos los trámites administrativos están cumplidos.

- El borrador del acuerdo plantea un calendario de inversión hasta 2022 en el que el Gobierno de Aragón pondrá 6,67 millones de los 15,3 que contempla el proyecto, mientras que el resto serán aportados por los regantes, ¿qué ha llevado al Gobierno de Aragón a mojarse de esta manera con este sector?

- Lo primero decir que es un proyecto que podemos calificar de histórico por el tiempo transcurrido desde que se inició, por tanto había voluntad de resolver un proyecto del que se habla desde hace muchísimo tiempo y que plantea un nuevo enfoque de regadío en relación con un cultivo tan específico y de tan elevado potencial en términos de valor añadido como es la trufa. Es ejemplar el compromiso por parte de los regantes, cómo han asumido su parte de corresponsabilidad.

- ¿Qué va a suponer el riego de 618 hectáreas truferas en Sarrión, va a dar estabilidad para el conjunto del sector?

- Claro, la trufa de Sarrión es un referente mundial y desde luego tiene que garantizar ante sus mercados el suministro.

- El Cita está desarrollando diversos proyectos en torno a la trufa, ¿la investigación es clave en un sector que está prácticamente empezando verdad?

- Cuando uno es referente y líder en

el mercado mundial tiene que ser referente también en investigación. La investigación ha escuchado al sector, en ese sentido se está trabajando de manera muy útil.

- Desde el Servicio Provincial de Desarrollo Rural editaron hace unos meses una guía de plagas en truficultura, ¿había demanda de una publicación así?

- La divulgación, difusión y asesoramiento es responsabilidad del departamento y, por lo tanto, no hace falta tener solo investigación, que la tenemos y podemos presumir de ella, sino que además esos resultados que genera la investigación tenemos que ser capaces de hacerlos llegar de forma asequible al sector.

- Los truficultores quieren ampliar el proyecto de regadío con nuevas hectáreas y hacerlo a la vez que se ejecutan las obras del primer proyecto. ¿Esto es factible?

- Sí, claro, lo que no podemos hacer nunca es actuar de forma irregular. En la medida que este es un proyecto que se ejecuta públicamente nos tenemos que atener a lo que se ha aprobado. Por supuesto que se puede ampliar y entiendo que es viable, habrá que cumplir todo los requisitos ambientales pero es viable y aún diría más, es conveniente que se amplíe porque hay unos costes fijos que se traducen en costes unitarios más baratos si la superficie fuese mayor, por tanto, desde el punto de vista de la rentabilidad, de la viabilidad y del uso eficiente de la inversión es deseable porque hay elementos fijos que van a servir igual y se reducirían los costes unitarios.

- El sector pide una campaña para promocionar el producto, ¿cree que debería tener una línea de difusión específica?

- Como gobierno tenemos que ser capaces de aglutinar la promoción de forma más potente y más integrada porque terminamos haciendo muchas acciones que acaban teniendo muy poco impacto, aunque desde luego la trufa es un producto estrella que nos tiene que servir de banderín de enganche que puede y debe ayudar a la promoción del resto de productos.

“El Centro de la Trufa debe ser un proyecto de consenso y rentable”

“El apoyo a las ferias como Fitruf se ha duplicado en la presente legislatura”



Ramón Millán, en su despacho de la Diputación. Bykofoto / Antonio García

Ramón Millán es el presidente de la Diputación de Teruel, una entidad que colabora con la Feria de la Trufa y que será la encargada de coordinar el proyecto de construcción del futuro Centro de la Trufa.

- ¿Cómo apoya la Diputación al sector de la trufa?

- Desde hace años pretendemos apoyar el sector, pero en ocasiones nos encontramos con una barrera acerca de las competencias de cada institución, el año pasado hubo que retirar una partida que se había habilitado ex profeso para promocionar los productos autóctonos, no solo la trufa, al ser competencia del gobierno regional. Este año creo que sí podemos y por tanto vamos a promocionar este producto y otros. No obstante, la Diputación de Teruel cuenta históricamente con una partida económica destacada para apoyar la celebración de ferias agropecuarias, agroalimentarias y medioambientales, en donde tiene cabida esta Feria de la Trufa de Sarrión. Esta partida presupuestaria además creció el primer año de esta legislatura, pasando de los 33.000 eu-

ros que se destinaban en 2015 a los 60.000 de ahora.

- Otras diputaciones, como Soria y Huesca, tienen líneas de ayudas al cultivo. Teruel en el pasado también las tuvo, de hecho fueron fundamentales para impulsar el sector, ¿se plantean retomarlas?

- Sí, sin ninguna duda, si se le permite a Diputación. Insisto que la nueva normativa nos delimita mucho las competencias y lo que años atrás se hacía hoy se nos plantean interrogantes. No obstante, la idea de incentivar el cultivo de trufa es una oportunidad que se plantea la DPT aunque es cierto que no podremos alcanzar las cantidades desorbitadas que se destinaron en su día y que, por supuesto, creo, supusieron un punto de inflexión que ahora vemos cristalizado. No obstante, esa posible línea de apoyo al cultivo afectaría a la trufa pero también a todos los productos con denominación tal y como lo hemos hecho este año.

- Ahora tienen sobre la mesa el proyecto para crear un centro de interpretación y cuentan ya con una

partida procedente del Estado, ¿en qué momento está la iniciativa?

- Pues en el de definir un proyecto de consenso, operativo y rentable que es lo que quieren los trufficultores.

- ¿Qué va a suponer en la comarca?

- Puede ser un nuevo atractivo y un más que importante revulsivo para que se acerque cualquier tipo de público, especializado o no, a conocer el producto y por tanto, el territorio. Pero debemos creernos que este proyecto es de todos.

- ¿Puede ser el espaldarazo definitivo para dar a conocer la trufa de Teruel al mundo?

- Supongo que es el objetivo final. La trufa, independientemente de que se haga o no, habla por sí sola, por su calidad y cantidad en una tierra que ha visto en ella una salida gastronómica pero también económica y hasta social. Está claro que si hablamos de un Museo Internacional existen unas grandes expectativas para ese lanzamiento definitivo por la promoción, la investigación y la aportación que este proyecto tendría en sí sobre el desarrollo socio económico de la zona.

- La firma del convenio para regar 618 hectáreas en Sarrión entre los propios regantes y el Gobierno de Aragón parece que es inminente, ¿qué supondrá para el sector?

- Teruel depende todavía en gran medida del sector primario, la agricultura y la ganadería. Sin duda en el caso de la trufa supondrá poder asegurar las cosechas en años poco húmedos.

- El Fondo de Inversión para Teruel (Fite) han supuesto un importante respaldo a la investigación en trufficultura, ¿no cree?

- Pues entiendo que sí. La investigación es un aspecto fundamental si queremos subir un peldaño más y diferenciarnos del resto evolucionando para no quedar fuera del mercado que tan exigente es en la actualidad. Y en eso, nuestros productos y la trufa son un valor que seguro. Ahora bien, creo que debería ser una apuesta estratégica de los gobiernos autonómicos sin necesidad de usar fondos especiales. Pero como siempre digo, más vale el Fondo de Inversión para Teruel que nada.

“La novedad es que abriremos Fitruf a las 10 de la mañana”

“La ejecución del proyecto de regadío va a poner al pueblo en muy buena posición, habrá más trufa y de mayor calidad”

Jorge Redón es el alcalde de Sarrión y destaca la importancia que tiene la trufa para la localidad, tanto por el peso que tiene económicamente como por la visibilidad que da al municipio, entre otras cosas por la celebración de Fitruf, la Feria Internacional de la Trufa.

- ¿Hay alguna novedad para la edición número 18 de Fitruf?

- Seguimos en la misma línea, lo único que cambia cada año son las conferencias, aunque en esta ocasión la feria se abrirá ya a las 10 de la mañana del viernes día 7 de diciembre.

- Se atiende así a una demanda que llevaban haciendo los expositores durante varios años, ¿no?

- Sí, así no estará la gente esperando, estará dentro del recinto.

- Se ha hablado de retrasar la fecha de la feria, ¿de momento no dan el paso?

- Es el puente que viene más gente y, hablando con gente de la asociación de truficultores, retrasarla supondría que la trufa fuera de más calidad pero hay ferias ya en muchos pueblos, esta es la primera y además el puente favorece mucho la llegada de gente.

- Usted lleva cuatro años de alcalde, ¿cómo ha evolucionado Fitruf en este tiempo?

- Se sigue la misma línea de siempre, pero el tema de truficultura ha mejorado mucho, cada día se plantan más parcelas.

- ¿Qué opina del Centro de la Trufa que se ha proyectado en Sarrión?

- Será un centro ambicioso, si se pudiera hacer, porque hace falta el dinero. De momento no se ha avanzado, a partir de enero empezaremos a trabajar en conjunto tanto con el Gobierno de Aragón, como con el de España, la Diputación de Teruel y varias asociaciones. Esto no es algo que se pueda hacer en una mañana, hacen falta entre 4 y 8 hectáreas de tierra porque incluye, entre otras cosas, una pequeña plantación.



Jorge Redón es el alcalde de Sarrión

“
 Creo que en 2019
 veremos ya alguna
 obra del proyecto
 de regadío
 ”

- ¿Qué va a suponer la irrigación de las 618 hectáreas, la mayor parte de ellas de Sarrión, incluidas en el proyecto de regadío social?

- Va a poner al pueblo en muy buena posición, habrá agua en fincas, supondrá mucha más trufa y de mayor calidad. Es más redonda y se puede vender

mucho mejor, la de secano es más irregular y fea.

- ¿Cree que esta vez será la definitiva para un proyecto que lleva 15 años en el cajón?

- Será la definitiva y es algo muy importante que después de 15 años trabajando se firme el acuerdo. El PSOE siempre ha luchado por este proyecto y ahora tanto regantes como Gobierno de Aragón tienen claro que debe ir adelante. Yo creo que en 2019 veremos alguna obra, la empresa que lo va a ejecutar.

- Aún no se ha iniciado el proyecto y ya se ha planteado ampliarlo, ¿no es así?

- Sí, ya hay unas 200 hectáreas que se quieren agregar a la asociación para que así salga más económico el precio de la hectárea para los regantes.



Julio Perales es el presidente de la Asociación de Truficultores. Atruter

“La trufa no es cara, nadie se come un kilo”

“El centro está en su fase inicial, pero todos los implicados debemos opinar”

Julio Perales es truficultor y presidente de Atruter, la Asociación de Truficultores y productores de trufa de Teruel, una entidad fundamental para impulsar al sector

- Parece que, por fin, el regadío social de Sarrión va a echar a andar, ¿cómo va a afectar al sector?

- En principio de una manera positiva, uno de los problemas es el agua, si no llueve, no hay trufa, si se garantiza el aporte de agua necesario repercutirá favorablemente siempre y cuando se haga en tiempo y forma, porque el proyecto lleva muchos años pendiente.

- Desde el Gobierno de España se ha impulsado la creación de un Centro de la Trufa, ¿cómo se ha recibido la idea desde Atruter?

- Es dinero que han asignado y no se esperaba, se entrega a la Diputación de

Teruel. Quien lo tiene que dar, quien lo recibe y las personas implicadas se han puesto a trabajar ya, habrá que hacer un concurso de ideas para saber lo que queremos hacer. Estamos en fase inicial, en principio había muy poco plazo para gastar ese dinero pero finalmente se ha conseguido una ampliación de tres años. Pensamos que Sarrión será el punto fundamental y representativo de lo que se tenga que hacer, aunque no creo que sea el único. Hay que estudiar qué es lo que vamos a hacer, todos los implicados tentemos que opinar sobre eso.

- ¿Cree que será un gran impulso para toda la Comarca?

- Cualquier cosa que se haga para el desarrollo del sector será importante.

- ¿Considera que va a contribuir a que la trufa de Teruel tenga una ima-

gen propia y no pierda el nombre al cruzar la frontera?

- Debemos intentarlo para que no se venda como trufa del Perigord, para que tengamos suficiente gancho y calidad para que se comercialice como trufa de Teruel. Si lo sabemos hacer bien puede impulsar esa promoción que tanto necesita la trufa.

- ¿Puede ser el primer paso para impulsar la marca a través de una Denominación de Origen o Identificación Geográfica Protegida?

- La marca Trufa Negra de Teruel está ya registrada, es propiedad de Atruter para uso de todos los miembros de la sociedad, es algo que ha penetrado en el mercado y no tenemos porque perderlo. No sé si técnicamente podríamos hacer una DO para la trufa de España, Teruel o Sarrión o si es mejor una IGP, hay varias clasificaciones, pero creo que ambos procesos muy costosos y laboriosos.

- ¿Qué perspectivas tienen con la XVIII edición de Fitruf?

- Nosotros esperamos que venga tanta gente o más que el año pasado, el tema de la trufa atrae cada vez a más gente. Se celebra durante el puente, lo que es bueno para la feria pero no tanto para otros sectores, porque si se hiciera fuera del puente vendría gente al territorio dos fines de semana.

- Este cambio de fechas se ha planteado en alguna ocasión pero no ha cuajado

- Sí, por dos aspectos, llenas dos fines de semana y por otro lado porque la trufa está más madura.

- El año pasado se alcanzaron máximos de 1.100 euros por kilo, a ese precio es más difícil que llegue a los hogares, ¿no cree?

- No estoy de acuerdo, nadie compra un kilo de trufa, con 50 euros se compran 50 gramos y todo el mundo que quiera la puede degustar.

- Pero si está mas barata es más fácil que el consumidor de a pie la compre.

- Y si la regalas aún más. Un producto tiene que tener un equilibrio entre calidad, disponibilidad del producto y precio. La trufa no es cara, es accesible a cualquier economía, nadie se come un kilo de trufas.

- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita) está desarrollando varias líneas de investigación sobre trufa, este impulso es importante, ¿no es así?

- Es importante si las investigaciones son buenas.

- ¿No lo han sido?

- En más o menos grado todas sirven.

“El panel de expertos es útil para homogeneizar criterios”

“Desearía que el regadío de Sarrión se extendiera a otros municipios comarcales”



Yolanda Sevilla es la presidenta de la Comarca de Gúdar-Javalambre

Yolanda Sevilla es la presidenta de la comarca Gúdar-Javalambre, donde la trufa juega un papel fundamental en la economía y el sostenimiento demográfico del territorio.

- Parece que, por fin, hay un acuerdo para la realización del proyecto de regadío social en Sarrión, ¿qué va a suponer para la Comarca?

- Es una gran noticia para el municipio de Sarrión. Sería deseable que este tipo de iniciativas se hicieran extensibles a otros municipios de la comarca que tienen en la truficultura un vector de desarrollo socioeconómico emergente.

- La trufa es un pilar fundamental en la economía de Gúdar-Javalambre, ¿no es así?

- Cada día más. Sin duda, conforme se van cultivando nuevos terrenos y van entrando nuevas hectáreas plantadas, la trufa adquiere más y más dimensión ya que se genera mucha mano

de obra indirecta como empresas de soluciones para riego, control de plagas, veterinarios, proveedores de abonos, maquinaria, seguros... Sin olvidar la indispensable mano de obra para las tareas agrícolas.

- Hay dinero para realizar un centro de la trufa, aunque por el momento apenas se ha concretado nada del proyecto, ¿qué cree usted que debería de tener este centro?

- La Comarca Gúdar Javalambre es la máxima productora de *Tuber melanosporum* a nivel mundial. Es lógico poder disponer en Sarrión de un lugar que explique de forma didáctica todo lo relacionado con el complejo proceso de la truficultura a los distintos públicos (escolares, familias, aficionados a la gastronomía.). Además este centro debería proyectarse hacia otras iniciativas o ámbitos relacionados como empresas comercializadoras o establecimientos hosteleros y otros puntos clave en patri-

monio paisajístico, natural y monumental de la Comarca. Este enfoque eminentemente turístico podría completarse con otros enfoques como puede ser la investigación científica y servir como punto de encuentro entre la comunidad de truficultores y los organismos dedicados a la investigación agroalimentaria.

- Hay quien habla de cambiar la fecha de la feria para, así, aprovechar la llegada de visitantes dos fines de semana y, además, vender trufa más madura, ¿qué opina?

- La designación de la fecha de celebración de Fitruf es una decisión exclusiva del ayuntamiento de Sarrión como organizador. Ciertamente es que se puede tener afluencia de visitantes dos fines de semana en vez de uno solo, pero también hay que tener en cuenta que la enorme magnitud y entidad actual de la feria en el Puente de la Constitución puede verse mermada y que a veces hay que facilitar al público fechas en las que se tenga mayor disponibilidad para viajar y varios días de tiempo libre.

- Se ha estado trabajando en un panel de expertos, ¿para qué cree que puede servir?

- Se trata de una iniciativa que aportará una formación, especialización y profesionalización muy demandada por el sector que pondrá en valor tanto el producto como el profesional que lo trabaja. Lo veo útil para trabajar con otras características de la trufa como son el aroma y la textura y de esta forma sentar criterios, estableciendo un sistema de puntuación homogéneo para avanzar en temas de comercialización, dejando valor añadido en el territorio.

- ¿Tanto el centro como el panel de expertos serán una forma de dar a conocer la trufa de Teruel?

- Ambos proyectos deben dirigirse hacia una misma dirección, vincular la trufa de Teruel con la calidad y ser un escaparate para todo aquel que quiera acercarse a la gastronomía más selecta. Evidentemente toda la comunicación o generación de información y noticias da a conocer la Trufa Negra de Teruel.

“Queremos ampliar el proyecto y regar todas las fincas a la vez”

“Si hay un producto que puede funcionar sin ayudas públicas es sin duda la trufa”

Manuel Doñate es el presidente de la Comunidad de Regantes desde su constitución, en torno al año 2007, con el objetivo de regar varios cientos de hectáreas truferas. Un logro que llegará, por fin, en breve puesto que los regantes aprobaron por unanimidad respaldar el proyecto y ahora solo falta la firma con el Gobierno de Aragón.

- ¿Está contento con lo que se ha logrado en estos años?

- Sí, de momento sí, aunque falta rematar el acuerdo con los políticos, pero va por buen camino, no voy a ser pesimista.

- Llevan unos quince años con un proyecto que se ha modificado en varias ocasiones, las hectáreas han cambiado varias veces, ¿ahora ya es definitivo, ya está todo listo a falta de la firma?

- Sí, está a falta de la firma, tenemos 618 hectáreas incluidas pero queremos ampliarlo con un proyecto paralelo para que las obras pasen el impacto ambiental y se hagan a la vez para que empecemos a regar todas las hectáreas juntas.

- ¿Cómo se va a desarrollar el proyecto, se harán todas las obras a la vez o van por tramos?

- Se harán por sectores pero prácticamente se regarán a la vez.

- ¿Se harán todas las obras a la vez entonces?

- Es una cosa que no tenemos clara todavía porque nos gustaría que se regaran todos a la vez, pero si hay unas zonas más adelantadas y nos reunimos todos y por consenso se decide que rieguen más pronto se hará así, pero a mí me gustaría que empezáramos todos a la vez porque ya sabes lo que pasa con estas cosas, son temas un poco peliagudos.

- ¿Asegurar la producción en 618 hectáreas qué va a suponer en el sector trufero?

- En el mercado va a suponer que va a haber más producto, pero hay que



Manuel Doñate en una de sus fincas

pensar que de las 618 hectáreas hay algunas con carrascas recién plantadas, otras que están empezando a producir y otras que cuando empecemos a regar prácticamente dejarán de producir. La producción de trufa siempre irá oscilando, lo importante en la trufficultura es que se nos deje actuar como se tiene que actuar en un cultivo y que se considere para todo como un cultivo y no como un uso forestal.

- ¿Qué diferencia hay entre que se considere cultivo o superficie forestal?

- Si se considera cultivo podemos manejar las parcelas a nuestro antojo para sacarles la producción óptima, con uso forestal tenemos que contar siempre con personas externas a la propiedad.

- De cara al futuro, ¿el hecho de ser

parcelas forestales no sería una ventaja para poder recibir ayudas?

- Yo nunca he sido partidario de las ayudas, si hay un producto que puede funcionar sin ayudas posiblemente sea la trufa. El tema de las ayudas al final tiene su carga o su penalización, todo lo que reluce no es oro en las ayudas.

- Hay problemas con algunas hectáreas que se plantaron sin los permisos necesarios y podrían no estar incluidas en las fincas que ahora se van a regar, ¿cómo se va a solucionar este problema?

- Son pocas hectáreas y algunas son de la Evaluación de Impacto Ambiental de 2011, puede ser que alguna fuera sancionada por alguna cosa, pero todo el mundo ha pagado las sanciones y, además, hay un tema que está muy claro, si una parcela tiene una sanción leve, al año ha prescrito; si es menos leve, a los tres años, y si es grave, que no hay ninguna, prescribe a los cinco años. Pienso que no hay ningún motivo para que no se rieguen, me parece correcto que no se dejen regar las parcelas que algún atrevido o por equivocación ha solicitado regar de monte público, eso no es de él y no tiene porqué dársele agua.

- ¿Cómo se consigue que más de 170 personas se posicionen a favor de algo?

- Por la concienciación que hay en tener agua o no tenerla. El tema de la trufficultura desde que empezó ha cambiado mucho, somos muy nuevos a pesar de parecer muy profesionales y muy expertos y lo que está claro es que, no es el caso de este año, que ha llovido incluso más de la cuenta, pero en el resto de años, si no tenemos agua para dar un riego de apoyo, la trufa no hubiera existido y la forma es a través de la Comunidad de Regantes.

- En otros proyectos de regadío una vez obtenida el agua hay problemas de pago, esto no ocurrirá aquí porque ustedes, por un lado, necesitan menos agua y, por otro, cultivan un producto de gran valor en el mercado, ¿no es así?

- En un principio no tiene que haber ningún problema debido al producto que es.

Sarrión quiere regar

El último paso es firmar el acuerdo entre los regantes y el Gobierno de Aragón

El proyecto de regadío social de Sarrión llegará al campo tras más de quince años sobre la mesa. Finalmente serán 618 las hectáreas que se irrigarán, el 95% de ellas en Sarrión, aunque también hay algunas en La Puebla de Valverde y Albentosa. En total afectará a 765 parcelas, con una superficie media de 8.078 metros cuadrados, y un presupuesto de 15,3 millones de euros. El pasado 10 de noviembre la Comunidad de Regantes decidió, en asamblea general y por unanimidad, seguir adelante con un proyecto que supondrá una inversión por hectárea de casi 14.000 euros.

Los truficultores ven este proyecto como la única forma para dar rentabilidad a sus fincas puesto que aunque este año se recolectará *Tuber melanosporum* en todas las parcelas, independientemente de si tienen riego o no, en los últimos años la sequía ha hecho que solo cazaran trufa los propietarios que irrigaban sus carrascas.

Regantes y Gobierno de Aragón están contentos porque ven la luz al final del túnel. Los dos tienen en sus manos el borrador de un acuerdo que se firmará en próximas fechas y en el que se fijan las condiciones de la colaboración, vigente hasta diciembre de 2022.

En el acuerdo que suscribirán se recogen tanto los derechos como las obligaciones de cada una de las partes. Además, también se especifica el dinero que deberá aportar el Gobierno de Aragón por un lado y la Comunidad de Regantes, por el otro. De ese total de 15,3 millones los truficultores deberán poner 8,65 millones y el Gobierno de Aragón 6,67. Los truficultores ya tienen aprobado un préstamo de la Caja Rural para poder hacer frente a su parte.

Esto supondrá un coste total por hectárea irrigada de en torno a 25.000 euros, aunque ambas partes confían en que esa cuantía se reduzca mediante la ampliación del proyecto, que permitirá regar muchas más fincas cercanas a las ya incluidas.

En esa reunión del 10 de noviembre se habló de la posibilidad de hacer una




administracion@mecanizadosdiago.com
eladigrau@aiguambient.com

MECANIZADOS DIAGO, S.L. – RIGUAMBIENT, S.L.
CL.ANDALUCÍA, 44-46 – 12540 VILA-REAL – CASTELLÓN
TEL. 964521648 – 964527697
Guillermo-618145968
Miguel Ángel Torán 661854899
Eladi Grau-659130389



- ❖ MÁS DE 40 AÑOS EN EL SERVICIO INTEGRAL DEL AGUA, CON ASISTENCIA INMEDIATA.
- ❖ AFORO DE POZOS, INSTALACIÓN DE BOMBEO, COMERCIALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE TODO TIPO DE BOMBAS.
- ❖ INSTALACIONES DE RIEGO "LLAVE EN MANO" ESTUDIO Y DISEÑO DE FINCAS.
- ❖ FABRICACIÓN DE PIEZAS ESPECIALES A MEDIDA, ESPECIALISTAS EN COLECTORES, HIDRANTES Y CABEZALES DE RIEGO.

El apunte...

Asamblea general

La decisión de continuar con el proyecto de regadío se tomó por unanimidad de los socios en una votación realizada durante la celebración de la última asamblea general el 10 de noviembre. Asistieron en torno a 170 truficultores, que respaldaron el proyecto introduciendo su voto de manera anónima en una urna.

ampliación del regadío con otro nuevo proyecto que deberá pasar por una evaluación de impacto ambiental y que podría incluir a otras 600 hectáreas, según los cálculos realizados por el presidente de la Comunidad de Regantes, Manuel Doñate. De momento los propietarios de 200 hectáreas ya han mostrado interés por irrigarlas y, solo con sumar estas fincas, el coste por hectárea para los agricultores se reduciría considerablemente según los cálculos realizados por los técnicos del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

Se estima que la inversión por hectárea con el primer proyecto de regadío es de 24.800 euros y de ellos los regantes tendrán que aportar casi 14.000. Sin embargo, al pasar de 618 a 818 la inversión por hectárea baja a los 20.500 euros, de los que los propietarios tienen que pagar algo menos de 11.000.



La votación, que fue secreta, se realizó el pasado 10 de noviembre en Sarrión

• FECHAS Y CIFRAS DEL CONVENIO •

EJERCICIO	TOTAL	IMPORTE DE LA AYUDA	APORTACIÓN DE LOS REGANTES
2018	89.532,56	39.000,00	50.532,56
2019	3.443.560,69	1.500.000,00	1.943.560,69
2020	3.929.791,45	1.711.800,00	2.217.991,45
2021	3.929.791,45	1.711.800,00	2.217.991,45
2022	3.929.791,45	1.711.800,00	2.217.991,45
Total	15.322.467,60	6.674.400,00	8.648.067,60

reservas@elmercaodeteruel.es - Reservas: 978 624 854
Plaza de los Amantes, s/n. Teruel

el ercao

Nos gusta la trufa,
nos gusta Teruel

SIEMPRE AL LADO DEL MEDIO RURAL



Avda. Sanz Gadea, 10 (bajo)
44002 TERUEL

☎ 978 622044

Seguro Multirisgo
EXPLOTACIONES TRUFERAS



Producto exclusivo para socios de:

TRUFA NEGRA DE TERUEL

Asociación de Truficultores y Recolectores
provincia de Teruel

Seguro de Subsidio por
ENFERMEDAD y/o ACCIDENTES

AGRICULTOR - GANADERO



Para cuando lo necesites
seguros.victor@cabetas.es

COLEGIO DE
MEDADORES DE
SECURIDAD DE
ZARAGOZA Y TERUEL



SIEMPRE AL LADO DEL MEDIO RURAL



Isabel Bertolín, izquierda, en el stand que la familia tiene en la feria Fitruf de Sarrión. Bykofoto

Desde los campos de Bertolín, trufa fresca para todo el mundo

Este negocio en Sarrión ha crecido como una empresa familiar para exportar producto fresco a todos los rincones del planeta

La experiencia de Daniel Bertolín en el mundo de la trufa es la mejor carta de presentación de este negocio familiar que ha conseguido exportar trufa fresca a rincones de todo el mundo. Él fue uno de los pioneros en cazar *tuber melanosporum* cuando este producto era un gran desconocido para la mayoría. Empezó en Sarrión antes de que esta se convirtiera en la cuna y el mayor productor de trufa fresca, en los montes y más tarde poniendo en marcha junto a su mujer, María Redón, el negocio familiar al que hoy se han sumado sus hijas Isabel y Alicia.

“Es un negocio de toda la vida, de trufa fresca que vendemos a gente de otros países, siempre fresca” cuenta es-

te veterano, cuyo apellido da nombre a la firma que trabaja con exportadores y distribuidores de todo el mundo que llevan el producto a los mejores restaurantes y paladares.

A lo largo de su trayectoria han ido incorporando la tecnología a las explotaciones para mejorar la calidad y la productividad, y lo que comenzó como una explotación pequeña ha ido creciendo al tiempo que, apunta, han ido incorporando maquinaria para facilitar, por ejemplo, el tratamiento de los árboles en la poda y la eliminación de los despojos para no quemarlos.

“Tenemos terreno para la cría, perros para la recolección y buenas instalaciones para dar el mejor producto” y en ello se afanan los miembros de la fa-



Trufas de categoría extra

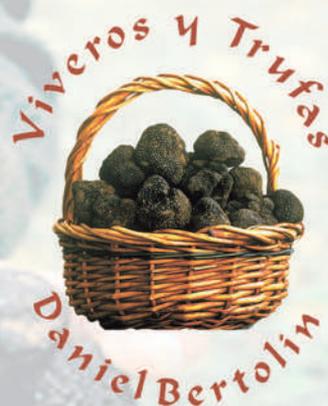
milia que se dedican a llevar el nombre de Trufas Bertolín por todo el mundo, y otros cuatro empleados con los que cuenta la explotación. El negocio incluye también la venta de plantones micorrizados

En la actualidad la mayor cuota de negocio de esta empresa es a través de la trufa fresca, no de venta directa a particulares, sino dedicada tanto a la distribución como a mayoristas. Buena parte de sus trufas van a parar a restaurantes de prestigio y tiendas especializadas en alimentos de calidad puesto que desde hace 15 años ofrecen producto seleccionado.

Bertolín explica que sus clientes demandan principalmente dos tipos de trufa, por un lado la de categoría extra, que es la que tiene mayor aroma y forma redondeada y perfecta, sin imperfecciones. También les piden la trufa más fea y rota porque va destinada a la elaboración de productos y conservas. De momento solo comercializan *Tuber melanosporum* aunque ya tienen plantada *Tuber aestivum* y esperan poder empezar a venderla en pocos años.



María Redón y Daniel Bertolín con sus hijas, Alicia (detrás) e Isabel. Bykofoto / A.G.



*Disponemos de la mejor trufa
"Tuber Melanosporum"
recién recogida, servimos a cualquier sitio,
en unas horas la tendrá en su casa
para poder disfrutar del delicioso aroma
y sabor de nuestras TRUFAS NEGRAS*

www.trufasbertolin.com

TRUFAS BERTOLÍN S.L. C/ Fernando Lozano, 19 C.P. 44460 Sarrión (Teruel)
Tif.: 630 71 70 06 // 629 20 50 52 info@trufasbertolin.com



Vista aérea de nuestra planta de producción en Vechta (Baja Sajonia)

El secreto del sustrato Gramoflor, líder en el mercado

Este producto está elaborado con turba rubia y negra procedentes de Alemania

En el sector de la truficultura, el sustrato Gramoflor es una novedad de la que muchos ya han oído hablar. Este sustrato de procedencia alemana ha sido diseñado y perfeccionado a lo largo de años de experiencias técnicas hasta convertirse en lo que es hoy, mediante una estrecha y fructífera relación comercial entre Gramoflor, empresa puntera en la producción de sustratos para agricultura, y Viver-truficultura, empresa con amplia experiencia en el asesoramiento técnico para la obtención de trufas.

Desde Viver-truficultura explican que el de Gramoflor es un sustrato especial para truficultura elaborado con turba rubia y negra procedente de turberas propias de la marca en el norte de Alemania y una proporción de perlita, que pasa los más exigentes controles de calidad.

“Al fabricar sustratos en nuestras propias fábricas del norte de Alemania”, explican desde la empresa “garantizamos competencia y flexibilidad en la producción así como la mejor calidad de nuestros productos”. Ambas fábricas

de Gramoflor se encuentran “entre las más modernas en Europa”. Al aplicar únicamente las mejores materias primas y las más modernas técnicas de vanguardia en la producción como por ejemplo el Volumat, la técnica de dosificación homologada o el fracciómetro, consiguen respetar los parámetros predefinidos y por lo tanto, asegurar la calidad del sustrato. Y todo ello, aclaran, tiene una consecuencia directa en el truficultor: cuando compra un saco Gramoflor, de cualquiera de los sustratos, está comprando “con toda fiabilidad el volumen indicado en el saco, ya sean 45 o 70 litros. Ni más, ni menos”. Del mismo modo, aseguran que la dosificación de los abonos y/o aditivos sea la adecuada y se produzca de manera homogénea en la totalidad del lote de producción, y que la estructura sea la indicada en la ficha técnica (extra fina, fina, media, gruesa, supergruesa o una combinación de ellas).

Tratamiento de vapor

Cuando Gramoflor y Luis Carbó de Viver-Truficultura lanzaron este producto



Este será el nuevo diseño de los sacos

especial para truficultura eran conscientes de la importancia de que el sustrato estuviese libre de hongos y otros patógenos que pudiesen competir o entorpecer el desarrollo de los hongos de la trufa. Es por ello que la totalidad de sustrato que va destinado a este fin pasa un tratamiento de vapor a altas temperaturas durante un tiempo preestablecido que elimina tanto los hongos,

bacterias, insectos y semillas de malas hierbas, evitando así sorpresas indeseables. Este sustrato está certificado por el organismo acreditado ECOCERT, estando pues homologado para la agricultura ecológica. Además, y en comunión con su compromiso con la calidad, de cada lote de fabricación se obtienen tres muestras representativas, dos de ellas se guardan en custodia refrigeradas entre 4 y 6°C, y la tercera se usa para cotejar los parámetros de fabricación (entre otros el pH y la CE), para asegurarse de que lo que el truficultor compra lo indica la impresión del saco.

Desde Gramoflor invierten en modernizar los sistemas de producción para poder ofrecer productos de alta calidad a precios asequibles, así como modernizar su imagen y diseño empresarial. Por ello quieren ofrecer en exclusiva el nuevo formato del saco Gramoflor que los compradores podrán encontrar en su punto de venta habitual.

Desde Gramoflor están comprometidos con el medio ambiente y por ello desarrollan diferentes proyectos para poder seguir ofreciendo productos de



Máquina para el tratamiento a vapor

calidad respetuosos con el medio ambiente, tales como la búsqueda de materiales alternativos y de calidad a la turba, así como técnicas de extracción de turba y renaturalización de los pantanos en paralelo. Además Gramoflor es socio fundador y promotor de la fundación sin ánimo de lucro "Stiftung Lebensraum Moor" (Fundación Espacio Vital Pantano) cuya motivación es el

mantenimiento de los pantanos en desarrollo, después de retirarse el fabricante de turbas y sustratos, permitiendo el desarrollo de pantanos vivos garantizando su perduración para las futuras generaciones y fomentando la protección de los pantanos y la naturaleza en general, la investigación y la formación ecológica. Más información en la página web www.gramoflor.com

Para un
crecimiento
responsable

NOS DECIDIMOS POR
SUSTRATOS ECOLÓGICOS

Viver-truficultura

**El mejor sustrato
para truficultura**



DISTRIBUIDOR
PARA TERUEL
BigMat
Villanueva



www.viver-truficultura.com

Para más información en

luiscarbo@viver-truficultura.com

Luis Carbó Mañes

Tel.: 656 96 81 73 – Fax 964 14 16 62

Camino Hoya, 4

12460 Viver (Castellón)



GRAMOFLOR

¡calidad desde el principio!

Gramoflor en España
Calle Salelles, 3. 2ª pta 6
E-46701 Gandía (Valencia)
Tel.: +34 962 954 005
Fax: +34 962 954 545
E-Mail: info@gramoflor.de
Web: www.gramoflor.com

Gramoflor GmbH & Co. KG
Diepholzer Straße 173
D-49377 Vechta - Germany
Tel.: +49 4441 9997-0
Fax: +49 4441 9997-70
E-Mail: info@gramoflor.de
Internet: www.gramoflor.de





En sus instalaciones de Sarrión cuentan con espacios amplios y variados para dar a conocer el mundo de la trufa

Control y experiencia como aval de la planta micorrizada

La empresa dispone de parcelas en producción en distintos países del mundo, fundamentalmente en Francia y España

Inotruf es una empresa consolidada con 23 años de experiencia en la producción y venta de planta micorrizada con distintas especies de trufa (*Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum*, *Tuber aestivum* var. *uncinatum*) tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Dispone de parcelas en producción en distintos países del mundo, fundamentalmente en España y Francia. La fidelidad de sus clientes, basada en los buenos resultados obtenidos, es su mejor garantía y confirma el buen hacer de la empresa.

Actualmente, Inotruf trabaja en mejorar su estructura comercial, para consolidarse en el mercado francés y así poder atender mejor a sus clientes. De hecho, el grueso de su exportación va a Francia e Italia, donde la *Tuber melanosporum* sigue siendo la estrella en lo que a cultivo se refiere.

La empresa, ubicada en Sarrión, se caracteriza por la participación y colaboración en cualquier evento que repercuta en divulgar tanto el cultivo co-



El control es imprescindible para garantizar la correcta micorrización de las plantas

mo la cultura de la trufa. Además, está integrada en el GETT (Grupo Europeo de Trufa y Truficultura) y participará en la próxima reunión del mismo, aprovechando el *Weekend* de la trufa,

que se celebrará el próximo mes de enero en Uzès (Francia).

No obstante, Inotruf también tiene contactos en otros muchos países donde podría parecer difícil cultivar trufas

como Holanda, Suecia, Rusia, Ucrania o Argentina. Se trata de lugares donde no es posible obtener trufa negra, pero sí *Tuber aestivum*, que se adapta perfectamente a estas frías zonas porque sus exigencias son completamente distintas.

Las especies huéspedes que micorrizan son las mismas que emplean para *melanosporum*: carrascas, robles y avellanos, principalmente. Además, su calidad está garantizada ya que las someten a los más estrictos controles de micorrización con el fin de que la planta que llega a sus clientes cuente con todas las garantías y está libre de otras especies.

De momento, la trufa de verano supone una pequeña parte del negocio de Inotruf, aunque la previsión es que estos pedidos se incrementen en nuevos países puesto que la trufa es un producto en expansión. Incluso hay un mercado aún por explotar en el norte de África con la terfezia o trufa del desierto, muy apreciada a nivel culinario. Inotruf nació en el año 1995 y está integrada, entre otros socios, por



Inotruf tiene 23 años de experiencia en la producción y venta de planta micorrizada

Juan María Estrada, uno de los precursores de la truficultura en España, y Manuel Doñate, truficultor pionero y experto buscador de trufa silvestre.

En sus instalaciones ubicadas en el polígono de Sarrión cuentan con espa-

cios amplios y variados para dar a conocer el mundo de la trufa. Hasta allí se desplazan cada año cientos de personas procedentes de diversos ámbitos y profesionales del sector de distintos países.

Instalaciones:
Polígono el Real, s/n.
44460 SARRIÓN

Las más modernas instalaciones para producir plantas de alta calidad



laboratorio zona germinación zona planta inoculada

Plantas micorrizadas controladas

- Tuber melanosporum
- Tuber aestivum
- Tuber uncinatum



micorrizas Tuber melanosporum



inotruf.com

PLANTAR



PARA RECOGER

608 639 883

659 576 926

info@inotruf.com

Terrenos favorables:

- Suelos calizos
- Ph de 7-8,5
- Fertilidad media - baja
- Textura equilibrada
- Bien drenados



Producciones:

- Tuber melanosporum 20-50 Kg/Ha
- Tuber aestivum 30-80 Kg/Ha



encina

roble



Importantes subvenciones para truficultura

www.inotruf.com



Las balsas son muy resistentes y portátiles, lo que facilita su instalación y transporte

Cisternas flexibles, la mejor forma de regar hoy las truferas

Las balsas Labaronne cuentan con diez años de garantía



La empresa Turbatruf, en Sarrión, distribuye las balsas Labaronne

Los aportes de agua son fundamentales para garantizar la producción trufas y ante la falta de lluvia muchos son los truficultores que han apostado por la colocación de cisternas flexibles en sus fincas. Luis Rozalén es de Sarrión y forma parte de una familia con una gran experiencia en el sector de la trufa, por lo que conoce de primera mano las necesidades del sector. Dirige la empresa Turbatruf, que comercializa las balsas Labaronne. Su principal aval es precisamente que tienen una garantía de diez años, una muestra de su gran durabilidad. Las que se comercializan tienen una capacidad de entre 1.000 litros y dos millones, aunque las que más se venden son las que pueden contener entre 50.000 y 300.000 litros.

Estas balsas se instalan fácilmente ya que solo requiere un suelo llano, además es posible cambiarlas de sitio. Se distribuyen en dos tipos de materiales, uno más fino que es el indicado para contener agua y otro más gordo que está específicamente diseñado pa-

ra productos químicos, como los purines.

Luis Rozalén explica que la mayor parte de sus clientes son truficultores, aunque el sistema es cada vez más empleado también por los ganaderos. Distribuye sus balsas Labaronne, una marca que es líder de venta mundial de este tipo de cisternas, por diferentes comarcas de Teruel, pero también otros lugares como Guadalajara, Castellón, Huesca o Cataluña.

Actualmente, relata el representante de Labaronne, la mayor parte de las trufas que se riegan en Sarrión se irrigan con este sistema. “Han sido la clave para coger algo de trufa en los años en los que no ha llovido nada”.

Las cisternas son muy versátiles ya que las bocas de llenado y vaciado se pueden colocar en el lado que prefieren el cliente, ya que se acoplan sobre pedido. Pero además, se puede acoplar a ellas un motor, que resulta muy operativo a la hora de regar grandes superficies, o incluso placas solares para su llenado de los pozos. Estas balsas se pueden abastecer tanto a través de camiones cisterna como mediante pozos de agua perforados, a los que resultan un complemento perfecto porque el almacenaje posibilita regar en cualquier momento.



Detalles de las bocas, que pueden colocarse en diferentes puntos de la cisterna

Las balsas tienen diez años de garantía, aunque desde la empresa confirman que algunas llevan instaladas muchos más años en condiciones óptimas de funcionamiento.

Turbatruf

T. 978 780 395 □ 629 011 801



EL INVENTOR DE LA CISTERNA FLEXIBLE



José Rozalén junto a su hijo Luis en el vivero que tienen en Sarrión

Tierras de Trufa, tres décadas de experiencia en el sector

La familia Rozalén fue una de las pioneras en micorrizar encinas para la trufa



María José Rozalén, mostrando el aroma de una trufa a una clienta

La familia Rozalén lleva tres décadas preparando plantas para el cultivo de la *Tuber melanosporum* en su vivero en Sarrión. Hasta las instalaciones de la empresa familiar Tierras de Trufa llegan personas interesadas en

el cultivo de la *Tuber melanosporum* procedentes de diversos lugares de España y ellos se encargan de asesorarles sobre cómo lograr los mejores resultados en sus plantaciones.

Su mejor aval es la experiencia de

toda una vida dedicada al mundo de la trufa. Ellos fueron una de las familias pioneras en la micorrización de encinas en Sarrión y ahora combinan la venta de plantones con la comercialización de trufa fresca durante la campaña. La mayor parte de los diamantes negros, recogidos en sus propias plantaciones con ayuda de perros adiestrados para ello, salen de las fronteras españolas.

Sus trufas son muy apreciadas por todos los que las prueban, pero además cuentan con el aval de haber obtenido en varias ocasiones el primer premio a la trufa de mejor calidad en Fitruf. Este no es el único galardón ya que también han sido premiados en otros concursos con la trufa negra como protagonista.

Los propietarios de la empresa sarrionesa señalan que todavía falta en España una cultura de consumo de trufa que sí existe en otros países como Francia o Italia. Además, como explican, el uso de una trufa para aderezar una comida familiar no supone un gasto elevado ya que con muy pocos gramos es suficiente para convertir un guiso sencillo en algo digno de los cocineros con estrella Michelin.

Para facilitar el trabajo de los aficionados a la cocina, la empresa Tierras de



Dos de los hermanos Rozalén, cazando trufa en una plantación ayudados por sus perros

Trufa reparte entre los compradores de sus productos recetas culinarias que van desde los platos más sencillos como las tostadas con aceite de oliva y trufa negra por encima a guisos muy elaborados que resultan ideales para

grandes celebraciones familiares, como el solomillo trufado al cava.

Las recetas culinarias se pueden consultar también en la página web de la empresa www.trufasrozalen.es, un espacio de obligada visita para todo

aquel que quiere conocer diferentes noticias relacionadas con el mundo de la truficultura así como los eventos que en torno al oro negro del campo se celebran en buena parte del territorio nacional.

TIERRAS DE TRUFA

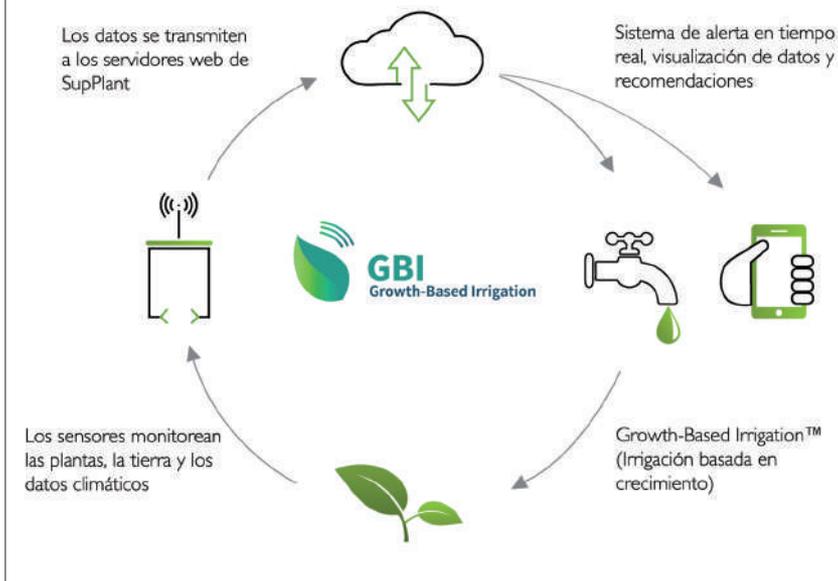
Venta de Trufa Negra Fresca

www.trufasrozalen.es

Especializados en plantas micorrizadas (encina, roble, avellano, coscoja)

Avda. Goya, 116 Sarrión (Teruel) Tlf./Fax: 978 780 169 Móviles: 619 075 401 / 636 977 863

Solución integral SupPlant



Equipo de control de humedad y temperatura del suelo

Efectividad en el control de la humedad y temperatura del suelo

La empresa hace un balance positivo de su apuesta por las energías renovables



Instalación de placas solares realizadas por Hydromatic

Con más de 5000 hectáreas de riego instaladas por diferentes puntos de la geografía española y tres décadas de experiencia, Hydromatic se po-

siciona como una empresa líder del sector. En una clara apuesta por la realización de un riego más eficiente ofrece una gama de productos de la más alta

calidad, todo ello con carácter innovador y competitivo.

La empresa se propone un nuevo reto centrado en el empleo de sensores de humedad, anemómetros, pluviómetros electrónicos, y demás elementos que faciliten la labor al agricultor y la toma de decisiones en cómo y cuánto regar, evitando así el desperdicio de un bien tan preciado y tan escaso como es el agua en la actualidad.

En su vocación por la innovación, sostenibilidad y rentabilidad seguirá empleando la energía eléctrica a partir de placas solares fotovoltaicas desde las que se alimenta a equipos de bombeos capaces de elevar agua en las horas de insolación y de almacenarla en depósitos desde dónde se riega durante la noche (dado que no conviene irrigar el suelo cuando está caliente).

Pedro Marín, gerente de Sistemas de riego Hydromatic, ofrece un concepto revolucionario que combina tecnología y servicio para aumentar los rendimientos mientras se reduce el consumo de

agua, fertilizantes y energía eléctrica, denominado "SUPPLANT".

Lo novedoso de este sistema es que parte de obtener información en forma continua y directa de sus plantas y del entorno que las rodea. Así, lo más destacado de esta solución de riego es que "cierra el ciclo en forma completa, dando una respuesta en tiempo real a los requerimientos de sus plantas" explica que hoy en día resulta cada vez más conveniente la automatización del riego mediante los sistemas antes mencionados, para conseguir un riego eficiente y una excelente producción.

Todo ello, es posible tenerlo digitalizado mediante una aplicación, que permite gestionar desde cualquier lugar tanto el riego como la fertilización de las parcelas.

Su oficina técnica, formada por un equipo de ingenieros especializados en el estudio, cálculo y diseño de las diferentes necesidades de cada cliente, y sus montadores expertos en la instalación de sistemas de riego, garantiza la calidad, funcionamiento y durabilidad del proyecto.



Estación de filtración y control totalmente automatizada



Instalación equipo de bombeo



Distribuidor oficial de grupos electrógenos

HYDROMATIC

Sistemas de riego

SUPERNET™ MEGANET™ y GYRONET™



LÍDER EN EL SECTOR

Más de 5.000 hectáreas instaladas de riego microaspersión para el cultivo de la trufa a lo largo de todo el territorio nacional

Polígono Industrial El Real
C/ Proyecto s/n 44460 **SARRIÓN (TERUEL)**
TEL. 978 780 380

Polígono Industrial Bovalar
C/ Particular Nave 3F 46590 **ESTIVELLA (VALENCIA)**
TEL. 978 780 380

info@hydromatic.es

www.hydromatic.es



Los responsables de Doñate Trufas son la tercera generación de una familia que lleva 50 años dedicada a la 'Tuber melanosporum'

Cuando experiencia e innovación se dan la mano

Manuel Doñate, de 32 años, abre una planta de procesado de melanosporum

Doñate Trufas es una empresa familiar ubicada en Sarrión de la que forman parte tres generaciones de recolectores de trufa con un solo objetivo: ofrecer la trufa negra de más calidad del mercado. Hace más de medio siglo que el negocio echó a andar y la familia sigue dedicada con pasión a la recolección y venta de trufa negra.

El estar instalados en Sarrión ofrece una posición comercial estratégica para trabajar con productores locales cerca de sus instalaciones, lo que permite tener producto fresco en todo momento. La empresa Doñate Trufas, especializada en la comercialización de trufa, inauguró el pasado mes de noviembre sus nuevas instalaciones para el procesado de este producto en Sarrión. La nueva nave, de unos 300 metros cuadrados, supone un gran salto cualitativo para la empresa, que ahora dispondrá con espacios de trabajo adaptados a las particularidades de la trufa, y diseñadas para que tanto el personal como el producto estén en las mejores condiciones.

Dirigida por Manuel Doñate, de 32 años, Doñate Trufas da un paso más ante el aumento de presencia en el mercado internacional. "Para poder abastecer a los clientes en tiempo y forma, necesitábamos aumentar nuestro rendimiento de trabajo. Por eso, era necesario reubicar las instalaciones y replantear el lineal de trabajo para ser más productivos, explicó el empresario, que es ingeniero de formación y constituye la tercera generación familiar dedicada a las trufas.

Antes en manos del consumidor

Las nuevas instalaciones, ubicadas en la calle Río Guadalaviar de Sarrión, permiten procesar mayores cantidades de producto en un menor tiempo, reduciendo el tiempo de trabajo de la trufa lo que posibilita que llegue antes a manos del consumidor.

Durante los primeros años de la empresa, las ventas de *Tuber melanosporum* se realizaban a granel con un triaje mínimo. Poco a poco, la demanda de trufa fue creciendo y generando nuevas ne-

cesidades con un denominador común: aumentar la capacidad productiva. "Así nace la idea de invertir en una nueva instalación que permita disponer de espacios de trabajo adaptados a las nuevas particularidades de la trufa para que, tanto el personal como el producto, estén en las mejores condiciones", indicó.

Además de las zonas propias de entradas y salidas de producto, refrigeración o conservación, cabe resaltar la zona de recepción de proveedores que traerán su mercancía.

Mejorar el procesado

Perfeccionar el procesado de trufa fresca permite llegar al cliente en mejores condiciones, favorece que el producto se conserve más tiempo, una mayor satisfacción de los clientes y facilita procesar mayores cantidades de producto en menor tiempo. "Los nuevos procesos harán posible un mayor tiempo de consumo antes de la caducidad que permitirá introducir la trufa a aquellos consumidores que no la compran actualmente por su breve tiempo de vida. Es decir, nuevos mercados para no consumidores de trufa", valora Manuel Doñate.

Las inversiones de este proyecto (maquinaria, equipos e instalación) están



Varias personas en la planta de procesado del hongo de Doñate Trufas

PREMIO EMPRESA TERUEL

La empresa recibió en 2017 el Premio Empresa Teruel a la Internacionalización, que resalta la trayectoria de la empresa. Y es que el 80% de su facturación proviene de la exportación de trufa fresca.

Doñate Trufas se dedica principalmente a la comercialización de trufa en la variedad de *Tuber melanosporum*, pero también a otras variedades que se recolectan en la comarca Gúdar-Javalambre como son la *Tuber aestivum* o la *Tuber uncinctum*.

orientadas a mejorar el procesado de trufa como el producto agrícola por excelencia de la comarca Gúdar-Javalambre. Tal y como explica Manuel Doñate «hay que entender las mejoras en un amplio sentido: desde el aumento de ventas, incremento de la capacidad productiva, dar a conocer el producto aragonés en el exte-

rior, etcétera». Por tanto, estas nuevas instalaciones responden a una actividad innovadora, puesto que de un sector tradicional como es la trufa, «se ha conseguido mejorar el procesado para ofrecer una trufa de mayor calidad al cliente en el plazo más breve de tiempo. Y hacerlo enfocados a la exportación con los requi-

sitos que esto supone» matiza Manuel Doñate.

España tiene una superficie de 10.000 hectáreas dedicadas a la trufa negra, *Tuber melanosporum* -una de las especies culinarias más apreciadas- de las que Teruel, con un total de 6.000 hectáreas, es el mayor productor a nivel mundial.



Doñate

TRUFAS & CO

**50 AÑOS DE EXPERIENCIA
EN EL SECTOR DE LA TRUFA**

NOS IMPORTA LA TRUFA TANTO COMO A TI

**DE AGRICULTOR
A AGRICULTOR**

¿HABLAMOS?
699 18 28 84

NUESTRO OBJETIVO ES QUE TU PRODUCTO LLEGUE A BUENAS MANOS

TRES MOTIVOS PARA CONFIAR EN NOSOTROS

-  Trabajamos con la mejor red de distribución de Europa.
-  Te asesoramos sobre la regulación sanitaria y fiscal.
-  Conocemos cómo reacciona el mercado durante todo el año.





Parte del equipo de Tedecom a las puertas de sus instalaciones en el Polígono Los Hostales

Protección y seguridad con las últimas tecnologías del mercado

La empresa turolense se diferencia por su buen servicio y cercanía con el cliente



Fernando Fuertes es el responsable de la empresa turolense Tedecom

Tedecom es una empresa de seguridad turolense especializada en instalaciones con gran complejidad técnica, adaptadas a las necesidades de sus clientes y asistencia post-venta garantizada. Se diferencia por su servicio y la satisfacción de las personas que han recurrido a sus servicios. Prueba de ello es que se trata de la única empresa de seguridad y protección de la provincia de Teruel que cuenta con la homologación de calidad ISO 9001.

Con el auge de la truficultura y la producción de este preciado producto, es cada vez más importante proteger los campos en los que se cultiva para evitar que nadie se lleve sin permiso el afamado hongo y los desperfectos producidos.

Por este motivo, según explica el responsable Tedecom, Fernando Fuertes, han desarrollado, junto con el principal fabricante mundial Dahua, un producto específico para estas instalaciones. Así, las personas que dispongan de este servicio podrán visualizar sus instalaciones desde cualquier

dispositivo móvil y manejarlas desde una App.

En este sentido, Fuertes detalla que desde Tedecom supervisan las propiedades de sus clientes las 24 horas del día, los 365 días del año. Además, el proyecto se puede realizar sin necesidad de instalaciones eléctricas, ni ADSL cable, gracias a los sistemas wimax o conexiones mediante fibra óptica que utilizan, para garantizar el correcto funcionamiento.

Tedecom también ofrece la nueva cámara IP Térmica, con reconocimiento de vídeo para evitar falsas alarmas producidas por vegetación o animales. Todos los objetos con una temperatura por encima de cero emiten radiación térmica y, aunque este tipo de radiodifusión no es visible para el ojo humano, puede ser detectada por los sensores térmicos del aparato.

De hecho, según asegura Fuertes, la cámara IP Térmica de Dahua no se ve afectada por la oscuridad o los cambios en las condiciones climatológicas, como lluvia, niebla o nieve. Además, tiene un rango de hasta 600 metros de

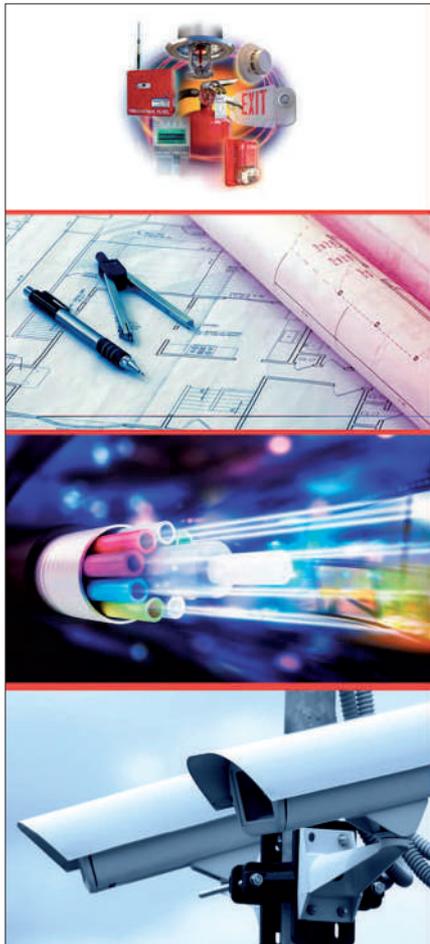


La cámara IP Térmica de Dahua no se ve afectada por la oscuridad

detección y una alarma en caso de pérdida de la imagen por sabotaje.

Actualmente trabajan en el desarrollo de aplicaciones a medida del sector, en conjunto con varias empresas especializadas, para poder vigilar estas extensiones mediante drones. Aunque todavía queda un importante recorrido hasta que sea una realidad.

El objetivo es satisfacer las necesidades de sus clientes, con el foco puesto en el servicio, el desarrollo del proyecto y la asistencia post-venta. Su *know how* lo avala, con varios años y proyectos con diferentes instituciones públicas y empresas. “Creemos que este es el camino para tener clientes satisfechos y fidelizados”, concluye Fuertes.



tedecom

www.tedecom.net

PROTECCIÓN CONTRA
INCENDIOS

SEGURIDAD

TELECOMUNICACIONES

PROYECTOS
PLANES DE
EVACUACIÓN

Atención a clientes

Tel. 978 60 20 88 - 978 09 93 00

Polígono Los Hostales, 18 - Teruel

info.tedecom@gmail.com



La empresa ha ampliado sus instalaciones, mejorando su capacidad de producción y almacenaje

Sustratos de carrasca trufera para incrementar la producción

La empresa aragonesa exporta sus productos a más de diez países diferentes

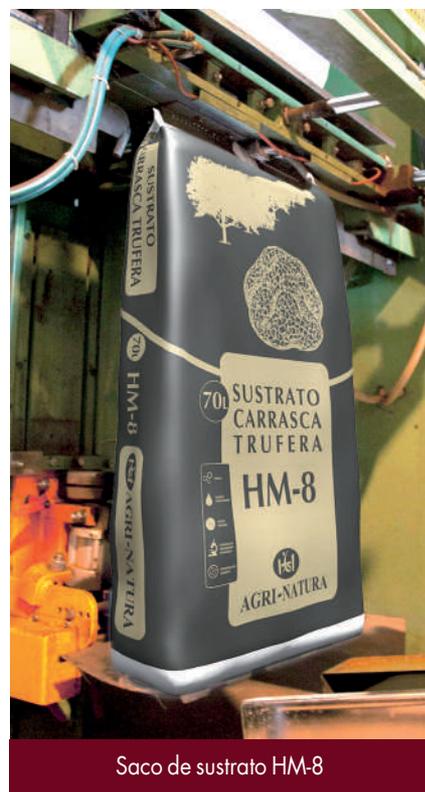
Con más de 25 años de experiencia dedicados a la fabricación de sustratos para todo tipo de cultivos y exportaciones a más de diez países diferentes, la empresa Hermanos Marco de Celadas, S.L. vio en la truficultura un nicho de mercado. Impulsado, además, por el interés de los productores en mejorar la calidad de sus productos, juntos fueron desarrollando un sustrato para aumentar el rendimiento de las plantaciones de carrascas.

Así nació HM-8 Sustrato Carrasca Trufera, un aporte ecológico compuesto por turba rubia de primera calidad, fibra de coco, vermiculita y perlita que aportan esponjosidad y aireación al suelo y humus de lombriz que supone un incremento de materia orgánica rica en nutrientes y ácidos húmicos y fúlvicos. Todos ellos de vital importancia para el desarrollo del sistema radicular y la micorrización de la planta.

Este compuesto se deposita en varios pozos o nidos alrededor de la carrasca en dos fases distintas. Una, conforme van sacando las trufas y otra, al finalizar la campaña. De esta manera, se consigue aumentar el rendimiento de la producción con trufas más uniformes, más redondas y de mejor tamaño, sin afectar al aroma ni a la calidad de estas.

Hermanos Marco de Celadas, S.L., tiene una amplia experiencia en la fabricación de humus de lombriz y poseen en sus instalaciones un campo de lombrices de dónde obtienen este preciado producto que tantos beneficios aporta al desarrollo de la planta.

La mayor parte de los sustratos producidos en la empresa ubicada en Celadas están libres de fertilizantes químicos y son sometidos a un proceso de esterilización por oxigenación mediante descomposición aeróbica. Así, se voltean los montones hasta



Saco de sustrato HM-8

que alcanzan una temperatura de 70 grados, con la que se asegura que queda libre de posibles patógenos sin afectar a la flora bacteriana del sustrato y favoreciendo la extensión del micelio.

La continua investigación está ligada, sin lugar a duda, con la mejora constante en la calidad de los sustratos. Más aún, la dedicada a la trufa, producto en auge y con importante repercusión en la economía turolense. Por esto, la Hermanos Marco de Celadas, S.L. colabora con varias entidades educativas que estudian los aspectos que se podrían mejorar.

Un ejemplo es el estudio que la Universidad de Barcelona realizó para la empresa, en el que dictaminó que HM-8 Sustrato Carrasca Trufera consigue eliminar gran cantidad de gusanos que atacan a la trufa. Asimismo, el Centro Público Integrado de Formación Profesional (CPIFP) de San Blas estudia la influencia de hidrogeles y otros agentes humectantes en la práctica de pozos sobre la producción de trufa negra.



Instalaciones de la empresa Hermanos Marco de Celadas

HM-8 Sustrato Carrasca

mayor producción y uniformidad de la trufa



- Favorece la absorción de nutrientes
- Contribuye al fortalecimiento de la planta
- Facilita la micorrización
- Aumenta la producción de trufa
- Mejora la uniformidad de la trufa



OTROS PRODUCTOS:

- Perlita
- Vermiculita
- Fibra de coco
- Turba rubia

HNOS. MARCO DE CELADAS, S.L.
C/ San Jorge, 3 - 44194 Celadas (Teruel)
www.agrinaturaspain.com



PODA



SUSTRATO



VALLADO



RIEGO



MOTOBOMBAS

www.villanueva.bigmat.es

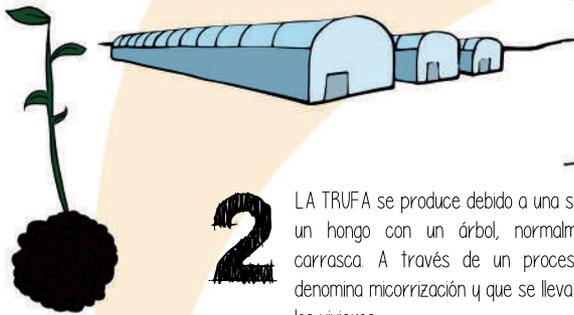
LA TRUFA, PASO A PASO



3

EN LA PROVINCIA de Teruel hay 10 de los 27 viveros que existen actualmente en España para producir planta micorrizada, y la mayor parte de ellos hasta 8, se ubican en Sarrión

1



2

LA TRUFA se produce debido a una simbiosis de un hongo con un árbol, normalmente una carrasca. A través de un proceso que se denomina micorrización y que se lleva a cabo en los viveros.

GÚDAR-JAVALABRE es, según los expertos, el lugar ideal para el cultivo de la trufa.

Un producto que se conoce y recolecta desde hace medio siglo.

Los primeros campos de carrascas se plantaron en la provincia de Teruel a principios de la década de los 90'.



INFOGRAFÍA realizada por los alumnos del Grado en Bellas Artes del Campus de Teruel
Sergio de Félix, Raquel Muñoz Ibáñez, Anabel Amate Garreta, Sara Asenso Lesmes

globaltek

INGENIERÍA Y RIEGOS

DISEÑO Y CÁLCULOS DE SISTEMAS DE RIEGO

- ◆ Riegos solares
- ◆ Ejecución, dirección y montajes de regadío
- ◆ Diseño de balsas de riego y cisternas flexibles

Delegación Valencia
Delegación Castellón

Teléf. 964241444
Móvil 663931244

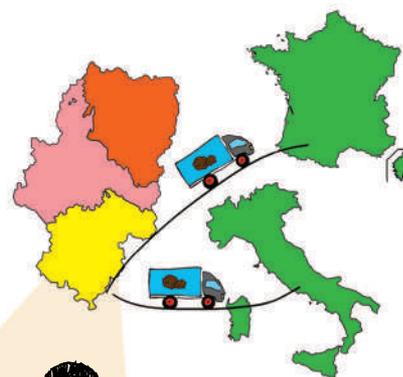


www.globaltekingeneria.es



4 LOS ÁRBOLES truferos tardan un mínimo de hasta cinco años en comenzar a producir, aunque lo normal es comenzar a recolectar a partir de los 7 u 8 años

5 LA CAMPAÑA DE TRUFA arranca a mediados del mes de noviembre y se prolonga hasta mitad de marzo.



6 EL PERRO es la herramienta esencial para su recolección, pues su afinado olfato es capaz de localizarla a 30 cm bajo tierra, donde se cria.

7 EL ELEVADO NÚMERO DE HECTÁREAS que hay en Teruel, unido al riego de algunas de ellas ha propiciado que en los años más secos el 80 % de la trufa que se consume en todo el mundo haya sido extraído de las entrañas de Gudar-Javalambre.

8 LOS PRINCIPALES PRODUCTORES y recolectores de trufa negra son Francia, Italia y España. Los dos primeros son además los grandes consumidores de trufa y allí van a parar las 3/4 partes de la que se cultiva en Gudar-Javalambre

80%



9 PESE A QUE en Teruel somos los principales productores de Tuber Melanosporum todavía podía estar más presente en la cocina y en los comercios



Para tí o para regalar

LA PRIMERA TIENDA DE TRUFAS EN EL CENTRO DE TERUEL



LA TRUFERÍA

Gourmet Truffles



TRUFAS RÍQUÍSIMAS Y PRODUCTOS TRUFADOS QUE TE ENCANTARÁN

C/ El Salvador, 11 - 44001 Teruel • www.truferia.es • T. 978 041 240 / 669 032 025 / 663 094 176



Oferta formación técnica sobre Micología Forestal Aplicada y Servicios de consultoría en Seguridad Alimentaria, Sostenibilidad e I+D+i

La formación es clave para lograr calidad en el mercado

Ofrece cursos a empresas y personas para mejorar el posicionamiento e incrementar la productividad y cualificación

Adía de hoy existe un desamparo normativo en cuanto a las competencias básicas formativas que deben tener los distintos actores que participan en la cadena de valor del recurso fúngico; desde su cultivo o recolección silvestre, manipulación, transformación y venta. En el año 2011, se dio un paso importante cuando se publicó en el BOE el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril, por el que se desarrollaron las Cualificaciones Profesionales sobre Producción y recolección de setas y trufas y Gestión de la producción y recolección de setas y trufas.

Han pasado siete años desde la publicación de estas cualificaciones que nacieron, recuerdan desde Micosfera, para amparar, evaluar y acreditar las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorecieran el desarrollo profesional, social y económico de las personas que trabajan en el sector micológico.

Y desde entonces todavía existe una gran dificultad para cubrir estas necesi-



Desarrollan marcas de calidad para los productos micológicos y forestales

dades formativas que son básicas para el desarrollo de una correcta gestión agrícola o forestal, un control de la calidad del producto o para salvaguardar la seguridad alimentaria y los derechos de los productores y consumidores.

Esto es especialmente importante en truficultura, con la producción de planta micorrizada o la comercialización de trufas.

En 2010 nace Micosfera como un proyecto de emprendimiento para dar

servicios de formación técnica para el sector, con la colaboración de distintas administraciones, empresas y universidades que apoyaron el desarrollo de distintas acciones formativas.

Unos años más tarde, impulsada por profesionales que lideran el área de Formación y Capacitación en Micología Forestal y Aplicada, nació micoED, la primera organización nacional profesional, sin ánimo de lucro, que promueve el desarrollo e implementación de las mejores prácticas y la búsqueda de credenciales que otorgue seriedad y confianza a la comunidad, persiguiendo un reconocimiento institucional de los diferentes actores de la cadena de valor del recurso fúngico.

Apoyada y dirigida por micoED, Micosfera desarrolla cursos formativos para empresas y personas que busquen mejorar su posicionamiento, incrementar su productividad o incrementar su cualificación profesional. Pero quedaba otro gran dilema por resolver: Llegar a todas las personas interesadas, sobre todo en el ámbito rural, donde se hace especialmente necesario conseguir una



Ofrecen formación para conseguir la certificación sanitaria

mejor profesionalización para el sector. Para ello crearon aulamicosfera, un aula conectada a la Red de Redes con la que llegar a todos los rincones y personas que deseen participar en el aprendizaje hacia un aprovechamiento mico-

lógico más productivo y sostenible, donde la Red es internet y las Redes se tejen con cada una de las personas que participan en su formación y con los grandes profesionales que comparten ahí sus conocimientos.

micosfera
www.micosfera.com

Truficultura, Comercialización
 Micorrizas, Guías Micológicas
 Seguridad Alimentaria
 Sostenibilidad

micoED

Formación, Calidad y Desarrollo
hola@micosfera.com 676 32 94 41

elearning consulting innova

Los aportes, ¿mejor durante o al final de la campaña?

Las aportaciones de esporas incrementan la producción en las trufas y, aunque en truficultura no hay reglas fijas porque a cada propietario le funciona un sistema, hay quien las echa tras cada extracción. Otros esperan al final de la campaña para introducir las mediante nidos junto con turba y para ello aprovechan sus propias trufas molidas. También hay quien la congela o deseca con el fin de realizar los pozos y la aportación más tarde porque considera que es más favorable.

La realización de los pozos es habitual entre la mayor parte de los agricultores

que se dedican a la trufa. Saben que funcionan y pronto esperan que se lo confirmen desde el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) que está desarrollando un estudio sobre el tema en colaboración con el Inia, el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias).

Los científicos de ambos centros trabajan en un proyecto denominado *Influencia de las propiedades físicas y de la microbiota del suelo en la fructificación de la trufa negra* y cuando esté concluido, previsiblemente al año que viene, aclarará diversos aspectos que rodean esta práctica.

CULTIVOS FORESTALES

Sustratos que mejoran la producción trufera

La truficultura es una actividad agro-forestal en auge que presenta un gran dinamismo en cuanto a la aplicación de nuevos métodos de cultivo para mejorar rendimientos y la calidad de las trufas. La incorporación de esporas de trufa en la zona de la raíz del árbol trufero, a través de los nidos en el suelo o mediante otro sistema, es una necesidad para mantener la presencia de micelios compatibles necesarios para que se complete el ciclo sexual (producción de trufas).

Cultivos Forestales y Micológicos ofrece una gama

de sustratos específicos para truficultura que se adaptan a las necesidades de todo tipo de fincas, independientemente del método de truficultura que se aplique.

Disponen de sustratos sólidos con y sin esporas para nidos. Además, ofrecen preparados líquidos para incorporar en el suelo al trabajarlos con un pequeño tanque situado sobre el apero en el que es posible hacer una mezcla particularizada e incluso añadirle esporas.

Cultivos forestales comercializa tanto planta micorrizada con trufa negra como con trufa de verano.



964 22 04 26
696 91 98 43

www.pozossondega.com
pozossondega@telefonica.net



Pozos - Captaciones de agua - Perforaciones para geotermia
Micropilotes - Tomas de tierra - Investigaciones mineras

El Centro de la Trufa fructificará



Antonio García (i), Jorge Redón, Ramón Millán y Julio Perales, hablando del Centro de la Trufa

El Gobierno del Estado incluyó en sus presupuestos para 2018 una partida de 610.000 euros para la creación del Centro de la Trufa en la provincia de Teruel. La encargada de ejecutar este presupuesto es la Diputación de Teruel que, a falta de proyecto para hacerlo, solicitó una prórroga y

ahora tiene tres años para invertir el dinero.

La partida se obtuvo a través de una enmienda presentada por Ciudadanos a los Presupuestos Generales del Estado (PGE) y a partir de enero se van a iniciar los contactos para desarrollar el proyecto.

El primer paso dado por el presidente de la DPT, Ramón Millán, fue organizar una reunión de trabajo con las distintas partes implicadas. A ella convocó al alcalde y al concejal de Sarrión, Jorge Redón y Antonio García, respectivamente –puesto que la decisión es que buena parte del proyecto se desarrolle allí– y al presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Teruel, Julio Perales.

Entre todos trabajarán en coordinación para desarrollar un proyecto cuya repercusión futura comparó Millán con Motorland, en el Bajo Aragón, aunque matizó que para ello deben implicarse otras administraciones con el fin de sacarlo adelante. El presidente de la Diputación señaló que “hay que definir muy bien cuáles son los objetivos con este centro, pero sobre todo que no suponga una carga en pocos años sino todo lo contrario”.

Planes de Pensiones

¿FUTURO 😓? o FUTURO 😎

De ti depende

Somos expertos, entra y cuéntanos tus Planes...



Y llévate un **magnífico regalo*** hasta el 31 de diciembre



Alertas de liquidez:

⚠ El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de agotamiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
⚠ El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.

El nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones oscila entre 2 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del Plan de Pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del Plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones en www.ruralvia.com

* Promoción válida para importes desde 1.500 € hasta 60.000 € en adelante, en aportaciones o traspasos solicitados entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 2018 a Planes de Pensiones (excluidos Planes RGADinero y RGARenta Fija). Los regalos se asignarán según el importe de las aportaciones o traspasos (puedes consultar los tramos en www.ruralvia.com). El plazo de permanencia por la entrega de regalos será de 1 año (hasta el 31 de diciembre de 2019) para el tramo de 1.500 € a 3.999,99 € y de tres años (hasta el 31 de diciembre del 2021) para el resto de tramos. Excluidos: traspasos internos entre productos comercializados por Caja Rural. Bases de la promoción a tu disposición en tu oficina. Promoción no acumulable o compatible con otras ofertas vigentes. Documento de Datos Fundamentales para el Partícipe de Planes de Pensiones disponible en www.ruralvia.com

Entidad Gestora de Planes de Pensiones: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de Planes de Pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 78229663.



CAJA RURAL DE TERUEL

Razas preferidas

Actualmente existe un debate entre los truficultores sobre cual es la mejor raza de perro trufero y parece que hay una tendencia a preferir al labrador. Aunque no existen razas definidas de perros truferos, tradicionalmente se han usado los perros de los pastores que recolectaban la trufa silvestre de temporada.

Con los actuales avances en truficultura y en el cultivo de la trufa en parcelas con planta micorrizada la tendencia ha sido a elegir perros de caza como sabuesos o podencos para adiestrarlos en

la recolección. Tienen más olfato, otras necesidades de paseo y en algunos casos, en el campo, resultan infatigables. En realidad cualquier raza de perro es buena para buscar trufas. Lo que importa en un buen perro trufero es su olfato, obediencia y actitud. Se suelen utilizar algunas razas de caza (perdigueros, bracos), sabuesos, conejeros portugueses e incluso perros sin raza. Normalmente las hembras dan mejor resultados que los machos buscando trufas, entre otras cosas porque tienen el sentido del olfato un poco más desarrollado.



► Lagotto romagnolo trufero

EL PERRO TRUFERO

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

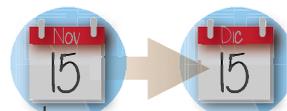
1.ª ETAPA

En una primera etapa, se debe habituar al perro a responder al llamado de su amo y a ir a sentarse a sus pies.

El entrenador comienza escondiendo pequeños cubos de queso bajo un obstáculo. Luego, le ordena al perro que busque y, tras repetir esta orden, conduce al perro hasta el escondite, repitiendo siempre la misma palabra. Gracias a su olfato el perro podrá encontrar los cubos

de queso, cuyo olor se asemeja al de la trufa. Este ejercicio puede durar unos diez minutos y puede repetirse dos o tres veces al día al menos al principio, el entrenador puede ofrecer al perro una recompensa, en forma de golosina.

El entrenamiento comenzará cuando el perro es pequeño, hacia los 5 ó 6 meses de edad, como complemento de los ejercicios de obediencia.



LA TRUFA NEGRA se recolecta en la provincia de Teruel de Noviembre a Marzo



CENTRO CLÍNICO **Veterinario**
Animalicos



Clínica Veterinaria
 Tienda especializada
 Peluquería para mascotas

C/ La Colera, 1 - 44003 - Teruel - www.animalicos.com

Tel. : 978 08 67 40



URGENCIAS: 675 45 84 10

Móvil 676767709

C/ Zaragoza, 8 - 44460 SARRIÓN (Teruel)

miguelsantafeviveros@gmail.com

Viveros
Miguel Santafé



TRUFAS
 Y
 PLANTAS

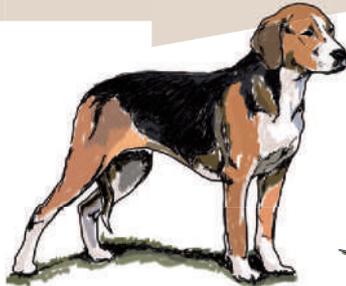
MICORRIZADAS DE TRUFA

Perros de pastoreo

Perros de caza



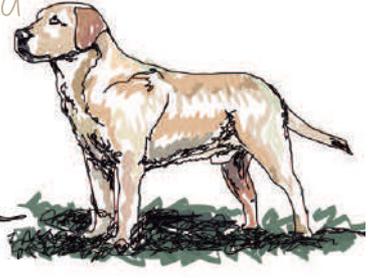
► Caniche



► Deutsche Bracke



► Dachshund



► Labrador retriever



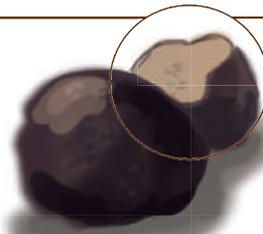
2.ª ETAPA

El perro debe aprender a reconocer la trufa. Así pues el entrenador vuelve a comenzar el ejercicio precedente, escondiendo una trufa bastante madura y perfumada al lado del queso. El perro sigue buscándolo, sin prestar atención a la trufa. Pero paulatinamente, el olor de ésta se va asociando a la idea de recompensa. Así nace un nuevo reflejo, que se adquiere en aproximadamente unas semanas.

3.ª ETAPA

En una última etapa se ponen los pedazos de queso en una bolsa de plástico que el entrenador lleva consigo y se esconden las trufas debajo de obstáculos pero nunca en los mismos lugares. El entrenador le pide al perro que busque y cuando éste pega un golpe con su pata, el entrenador coge la trufa, se la hace olfatear al perro y le da el queso como recompensa.

Paulatinamente se aumenta la dificultad, enterrando las trufas cada vez más profundamente pero tomando la precaución de enterrarlas tanto más de antemano cuanto mayor sea la profundidad. Hay que contar aproximadamente tres semanas para adiestrar a un perro de aptitud media pero ciertos perros particularmente dotados han podido ser formados en pocos días.



LA TRUFA crece entre **5 y 20** cm bajo tierra
Precio aproximado:
40 g pueden costar
25 € aproximadamente

EL PERRO TRUFERO debe poseer buen olfato y ser un animal tranquilo, obediente y sociable. No debe estropear las trufas que descubre ni distraerse por el medio que lo rodea. Además, debe ser muy resistente, ya que la búsqueda de trufas, que se Trufa lleva a cabo en invierno, puede durar 5 ó 6 horas, sobre un suelo congelado. La principal cualidad de este perro es su capacidad de cooperar con su amo, con el que forma un equipo unido e inseparable

Infografía realizada por los alumnos del Grado en Bellas Artes del Campus de Teruel: Adrián Cruces, Silvia Pelillo, Idaira Acón, Natalia Antequera, Guillermo Maza

www.seguridadmudejar.es



- ♦ VIGILANTES DE SEGURIDAD ♦
- ♦ GUARDA DE CAMPO ♦
- ♦ ALARMAS ♦
- ♦ CCTV ♦
- ♦ CAJAS FUERTES ♦

T. 978 611 972



CENTRO CLÍNICO VETERINARIO

- ♦ Cirugía General ♦ Traumatología ♦ Oftalmología ♦ Endoscopia ♦
- ♦ Laboratorio Interno ♦ Radiología Digital ♦ Ecografía ♦
- ♦ Hospitalización ♦ Terapia Láser ♦ Acupuntura ♦ Medicina Interna ♦
- ♦ Radiografías Oficiales De Cadera Y Codos ♦ Tienda ♦
- ♦ Peluquería Canina ♦ Guardería Felina ♦

T. 978 61 19 10 ♦ C/ Los Olivos, 8 - TERUEL (al lado del cuartel de la Guardia Civil)



HORARIO

De 10:00 h. a 21:00 h. ininterrumpidamente
Sábados de 10:00 h. a 14:00 h.

URGENCIAS (610 253 808) 24 h./365 días al año



Térvalis alterna el cultivo de carrascas truferas con el lavandín en sus fincas de El Pobo

La agricultura del futuro se diseña hoy en los laboratorios de Teruel

La investigación tiene como objetivo mejorar el uso de fertilizantes orgánicos

Térvalis cuenta con un equipo de investigación al que se ha incorporado Herminia De la Varga, doctora en biodiversidad y una de las colaboradoras del equipo francés de Claude Murat que secuenció el genoma de la trufa, que tiene varias líneas abiertas para mejora a la producción de los cultivos –no solo de trufa- a partir

de las propias bacterias del suelo. Pero además, la investigadora servirá de nexo de unión para posibles acuerdos de colaboración con centros y universidades europeas.

Para desarrollar el estudio, la investigadora de Térvalis trabajará en el Centro de Bioeconomía Rural de Teruel codo con codo con científicos del Cen-

tro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita) mediante un convenio que se firmará en breve.

Una de las líneas de trabajo es la adaptación de los planes de fertilización en función de cada suelo con el fin de mejorar la productividad de los cultivos. En este sentido, se realizan análisis de suelos para potenciar la propia microbiología del suelo y favorecer que las plantas reciban los nutrientes.

“Esto hace años que se está estudiando, pero aplicado a cada suelo y a cada especie agrícola somos los únicos

ESPECIALIDAD EN JAMONES, EMBUTIDOS CASEROS Y TRUFADOS



TELÉFONO 978 78 00 17
 C/ JOAQUÍN COSTA, 15 SARRIÓN (TERUEL)
 embutidostrufados@hotmail.com

www.embutidostrufadosdesarrion.com

ESPECIALIZADOS EN EMBUTIDOS TRUFADOS

- Mortadela Trufada
- Morcó Trufado
- Sobrasada Trufada
- Paté de Campaña Trufado
- Longaniza de Aragón Trufada
- Fuet y Longaniza de Pascua Trufadas

EMBUTIDO FRESCO Y CURADO

- Salchichas Trufadas
- Güeñas Trufadas
- Longaniza Trufada
- Chorizo Trufado

Restaurante
**BUENOS
 AIRES**

Arte & Sabor
 Disfruta de nuestra cocina

T. 978 78 58 33
 A23 salida 71 y 73
 Venta del Aire Albentosa (Teruel)



Herminia De la Varga, en el laboratorio del Centro de Bioeconomía Rural en Teruel

que lo hacemos”, comenta la investigadora. En esos análisis se diferencia entre los hongos y bacterias que favorecen la producción y aquellos que, o bien no influyen o resultan perjudiciales, de forma que se potencian los positivos.

Es la agricultura del futuro que ahora se está diseñando desde los laboratorios de Teruel. Eso sí, siempre sin productos químicos, a partir de fertilizantes orgánicos que lo que hacen es potenciar un tipo de bacterias u otros en función de los beneficios que aportan al cultivo. Este tipo de nutrientes están autorizados en agricultura ecológica.

A modo de ejemplo, De la Varga explica que si hay unas bacterias que favorecen la absorción del fósforo por parte de la planta, se aporta al suelo un medio que favorezca esas bacterias, y no directamente el fósforo o el nitrógeno. “Así no echas ningún químico” pero el resultado es el mismo, matiza.

En estos denominados Planes de Fertilización Integral (PFI) juega un papel fundamental el conocimiento del ti-

po de suelo y para ello se recogen diversas muestras, cuyo número varía en función del número de hectáreas y la uniformidad del terreno. Con ellas se lleva a cabo un análisis físico-químico para conocer, entre otros parámetros, el tipo de suelo y su textura, y también análisis metagenómicos en los que se extrae todo el ADN de las bacterias y los hongos que hay en él así como el porcentaje en el que están presentes.

Aunque Herminia De la Varga no se dedicará solo a la trufa, este producto será uno de los que trabajará y en este sentido explica que uno de los objetivos de Térvalis es potenciar la agricultura de Teruel y plantear nuevos productos que respondan a necesidades de los truficultores.

Térvalis cuenta en la actualidad con una plantación de trufa de 40 hectáreas que alterna con el cultivo de lavandín y que son gestionadas por la Fundación Térvalis, donde la mayor parte de los trabajadores son personas con discapacidad. La compatibilización de cultivos

HERMINIA DE LA VARGA

Herminia De la Varga, doctora en biodiversidad, está considerada como una de las mayores expertas en reproducción de las trufas. Tras leer su tesis doctoral sobre Trazabilidad de los hongos ectomicorrícicos a través de técnicas moleculares se trasladó al Instituto Nacional de la Investigación Agronómica de Francia (INRA) donde formó parte durante cuatro años del equipo de Claude Murat, que en ese momento ya había secuenciado el genoma de la trufa y estaba centrado en profundizar sobre el sistema de reproducción y el modo de vida de este hongo. Hace poco más de año y medio volvió a España para trabajar en la empresa catalana Micoforma, dedicada al estudio y asesoramiento de la trufa a clientes de todo el mundo. De la Varga había tenido contacto en diversas ocasiones con Teruel, donde ha participado como ponente en varios Cursos de Truficultura Práctica impartidos por la Universidad de Verano y la Fundación Antonio Gargallo en Mora de Rubielos.

aunque en España es meramente testimonial, en otros países como Francia suele ser común alternar carrascas o robles con lavanda, salvia, plantas melíferas o incluso vides. En el caso de la plantación de Térvalis, las carrascas aún no están produciendo pero de todas formas la campaña de la trufa no coincide con la del lavandín por lo que no son incompatibles.

Jamones Manzanera
LA ESTRELLA

Embutidos y elaborados
TRUFADOS

TIENDA: C/ Tomás María Arriño n.º 33 • Teléf.: 978 78 18 19
SECADERO: Pol. La Caladilla, s/n • Tel. 978 78 19 21
info@jamonesmanzanera.com • www.jamonesmanzanera.com
44420 MANZANERA (Teruel)

Hontanar

Queso madurado de leche trufada
Formatos de 0,5 Kg., 1 kg., 3 kgs. y en cuñas

Camino La Solana, s/n - Aguilar del Alfambra (Teruel) • Tlf.: 978 771 062 / 649 452 648 • quesoshontanar@gmail.com



Turbatruf comercializa dos tipos de turba, normal y premium, que está indicada para las tierras de secano

Nidos, el secreto para coger más trufa y más redondeada

Los pozos o nidos son para los franceses, la revolución que los españoles han hecho a la truficultura porque la realidad es que, según confirman tanto agricultores como investigadores, funcionan. Por un lado aumentan y adelantan la producción de trufa y por otro, al tratarse de una tierra menos compacta, favorece el desarrollo de trufas más redondeadas, lo que aumenta su valor en el mercado.

Luis Rozalén, gerente de Turbatruf, una empresa radicada en Sarrión y especializada en la comercialización de turba, corrobora que precisamente es la trufa que se obtiene mediante sustrato la más demandada en el mercado “por su mejor forma y una calidad igual o superior”. Pero es que además, el uso de sustrato incrementa la producción hasta triplicarla, lo que propicia mayores beneficios para el truficultor.

Los aportes en los nidos se suelen hacer con esporas, aunque Rozalén matiza que él solo comercializa la turba y que es el propietario de la finca el que tiene que añadirle las esporas. Eso sí, advierte que hay que controlar la procedencia de esas trufas para asegurarse de que se trata de *Tuber melanosporum*.

CÓMO SE HACEN LOS POZOS

Hay que empezar a hacer el pozo a los 4 o 5 años y esa primera vez se hacen unos cuatro por planta que, al cabo de dos años, se incrementan hasta 8 y, en el plazo de otros dos años, suben hasta los diez o doce. Se trata de círculos con un diámetro de entre 20 y 25 centímetros y una profundidad similar que se realizan alrededor del árbol. Además de estos pozos, desde Turbatruf aconsejan echar un poco de turba tras la extracción de cada trufa porque así se logra regenerar el suelo.

El sustrato está hecho de turba negra, turba rubia, coco y perlita. Diferentes componentes, pero todos ellos orgánicos y ecológicos, ya que el uso de este producto está garantizado en agricultura ecológica.

Los pozos están aconsejados a partir del cuarto o el quinto año y se suelen realizar en años alternos. Así, desde Tur-

batruf aconsejan llevarlos a cabo antes de que las trufas comiencen a dar trufas puesto que suelen adelantar la producción. En este sentido, se ha comparado, relata Luis Rozalén, que en aquellas plantaciones con riego de seis o siete años, en las que antes se sacaba alguna trufa suelta, “ahora se obtiene ya una producción”, dijo.

También resultan muy beneficiosas para aquellas truferas que apenas daban trufas y con el sustrato y la espora se logran reactivar.

Turbatruf comercializa su sustrato por toda Europa, principalmente destinado a fincas de cultivo de trufa aunque también para huertas y plantas domésticas.

Según explica Luis Rozalén, los daños del *Leiodes cinnamomeus* son menores en las trufas de nido puesto que las larvas del escarabajo prefieren tierras más arcillosas y compactas.

Turbatruf comercializa su sustrato en sacos de 70 litros y cuenta con una turba denominada Turbatruf Premium que es especialmente indicada para tierras de secano porque absorbe muy rápido y en gran cantidad la humedad y la va aportando poco a poco a hoy.

El nexa de unión entre los productores y el resto del mundo

Turbatruf es una empresa gestionada por Luis Rozalén, hijo de truferos y truficultores y con una gran experiencia en el sector. Eso es una garantía en la venta de trufa fresca que realiza por toda España y gran parte de Europa. El joven empresario trufero compra la *Tuber melanosporum* a grandes y pequeños productores tanto de la provincia de Teruel como de Huesca, Castellón, Cuenca o Cataluña y la distribuye, a través de los principales mercados, tanto a mayoristas como a distribuidores de restauración.

Vende trufa de diversas categorías y, a demanda del comprador, la comercializa tal cual llega del campo o ya limpia. Los ejemplares más demandados para restauración son de primera y segunda categoría, mientras que los de tercera categoría los piden principalmente envasadoras y empresas de transformación. Las trufas más valoradas por los restaurantes son aquellas con un peso de en torno a los 60 gramos y formas redondeadas, algo que se logra con el empleo de sustrato en los nidos. Rozalén explica que este producto es visualmente mucho más atractivo y no hay diferencia en cuanto a calidad y aroma.

Turbatruf comercializa también sustrato para hacer aportes a la carrasca a través de pozos así como cisternas flexibles para garantizar el riego. Todo ello lo quiere completar en un futuro con nuevos proyectos porque, como asegura, en el mundo de la trufa “aún queda camino por recorrer”.

Para Luis Rozalén, contar con una Denominación de Origen (DO) o Identificación Geográfica Protegida (IGP) para la trufa de Teruel sería muy favorable para el sector: “Tenemos un manjar y no nos estamos aprovechando de ello”.

Garantizar la producción

Un paso muy importante es a su juicio la consecución del proyecto de regadío social, cuyo convenio firmarán pronto los truficultores y el Gobierno de Aragón, supondrá un fuerte impulso tanto para los agricultores como para los distribuidores porque garantizará una producción anual, algo muy importante para poder abastecer a los mercados. Por otra parte, el hecho de contar cada



Luis Rozalén, recolectando trufas en una finca de Sarrión ayudado por su perro



Una cesta de trufas de Turbatruf, todas redondeadas y perfectas, recolectadas esta campaña

invierno con unos kilos asegurados permitirá a los comercializadores abrir nuevos mercados y atender de forma cómoda a los existentes.

Para Luis Rozalén, Fitruf, la Feria Internacional de la Trufa que cada mes de

diciembre se celebra en Sarrión, es un óptimo escaparate para mostrar a todo el mundo la riqueza que Teruel tiene bajo el subsuelo. Turbatruf ocupará este año un expositor para dar a conocer sus diferentes líneas de trabajo.



A la izquierda, la nueva imagen del Foie gras trufado y a la derecha, imagen de las nuevas instalaciones

Estreno de un 'packaging' más respetuoso con el entorno

Con la nueva temporada de trufa ponen en marcha una imagen renovada y una manera más sostenible de envolver el producto

Manjares de la Tierra se fundó en 2003 en Sarrión (Teruel), y desde entonces se dedica a la producción artesana de productos con trufa. Desde el principio siempre han apostado por elaborar productos de calidad, los proveedores de proximidad, el cuidado del entorno y de la tierra donde crecen las trufas y el respeto por la naturaleza.

Pero ahora sus fundadoras refuerzan ese compromiso y, coincidiendo con el arranque de la temporada de trufa 2018-2019, estrenan nueva imagen y un *packaging* aún más sostenible y cuidadoso con el medio ambiente.

M^a Jesús Agustín, responsable de Producción de Manjares de la Tierra, explica que llevan a cabo un "minucioso proceso de limpieza y selección de las trufas, una a una", para elaborar los productos con trufa con altos estándares de calidad, "es todo natural".

Pero querían ir más allá, "darle un aire renovado" a su imagen y qué mejor manera que apostar por materiales aún más respetuosos con el medio ambiente. De esta manera, Manjares de la Tierra ha logrado que su filosofía se note también en la imagen y el nuevo *packaging* de cada producto.



Láminas de trufa y el aceite

Según explica Agustín, el objetivo es apostar por el uso de envases reciclables de vidrio y cartón. Igualmente, el *packaging* de los envíos también reduce el uso del plástico y por supuesto sigue apostando por proveedores de proximidad para evitar gastos y emisiones provocadas por el transporte.

Con estas mejoras quieren minimizar el uso del plástico y apostar en mayor medida por el cartón, utilizar papel y cartón con certificación FSC, uso de cartulinas con color para minimizar el uso excesivo de tintas extra y tiradas cortas adaptadas a las necesidades actuales del cliente realizadas por pymes que fomentan el trabajo local, explica la responsable de la empresa.

Existe una amplia variedad de productos con trufa y todos ellos han visto renovada esta imagen. Por ejemplo, el aceite de oliva virgen extra con trufa negra, es un producto que gracias a la transparencia de la nueva etiqueta permite ver la mejor materia prima, el aceite de oliva virgen extra con la auténtica *Tuber melanosporum*.

También las láminas de *Tuber aestivum* en aceite, el foie con trufa, reducción de vinagre balsámico al aroma de trufa, trufa en su jugo, crema de *Tuber melanosporum*, capricho de trufa, bombones de chocolate con trufa, queso trufado, etc.

Todos ellos han experimentado esta renovación de diseño, envases y *packaging* al completo para comenzar la temporada con la nueva imagen. En definitiva, una amplia gama de productos

elaborados con materias primas de primera calidad. Además, ahora que ha comenzado la temporada y hasta abril, ya se puede conseguir trufa fresca y tenerla en 24 horas en casa a través de la web de Manjares de la Tierra.

Tal y como explica Estefanía Doñate, responsable de Ventas, “cualquiera puede cocinar con trufa o consumir productos con trufa, no es algo exclusivo de restaurantes ni grandes presupuestos. Por poner un ejemplo, el foie con trufa negra, tiene una suave textura y es ideal para tomar en tostadas. Incluso una trufa fresca, con tan solo añadirla rallada o laminada sobre pasta, cremas, carnes, pescados o ensaladas se consiguen resultados increíbles. Es un condimento que con poquita cantidad aporta un sabor delicioso y es algo que mucha gente no sabe”.

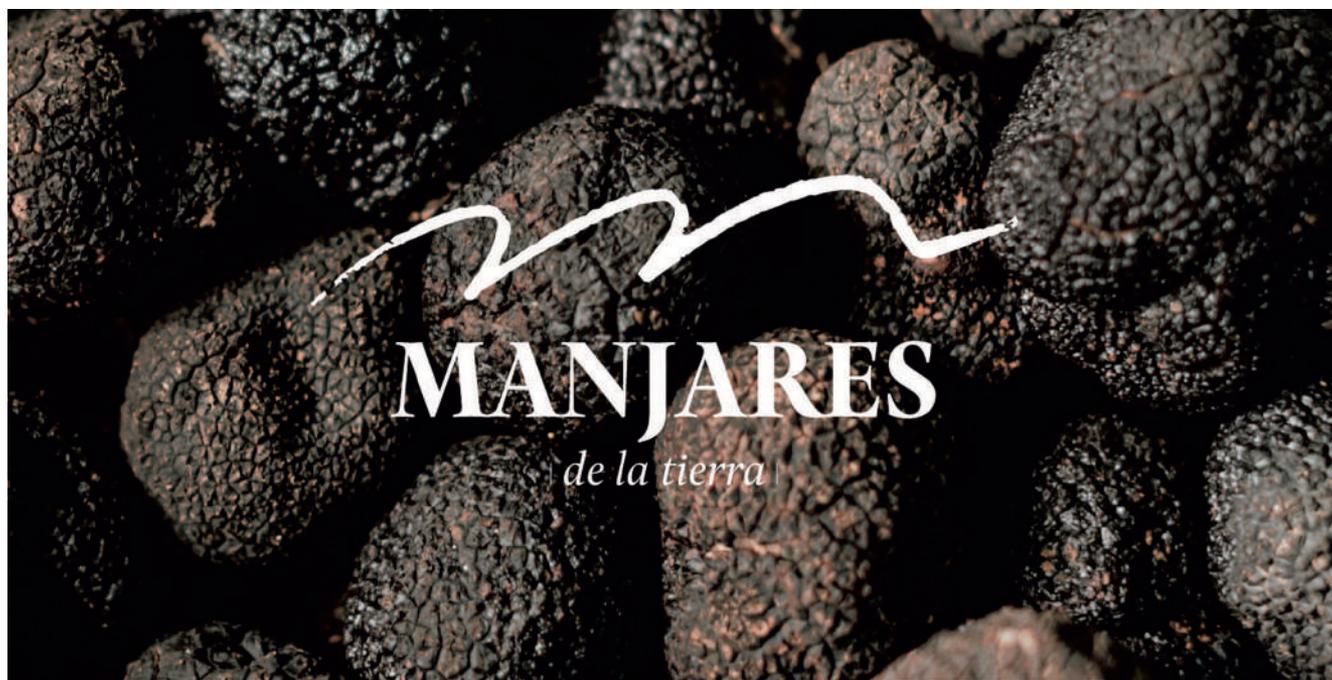
De hecho, la trufa es un ingrediente tan desconocido como agradecido. Se pueden hacer grandes platos con trufa aplicando técnicas muy fáciles como dejar reposar la trufa con el alimento deseado para que se impregne de su sabor. En cualquier caso, recomiendan



La trufa en su jugo es uno de los productos más apreciados

usar trufa sobre los alimentos más sencillos, como patatas, huevos o arroz. Son “trucos” fácilmente utilizables desde casa, como rallar sobre los espaguetis recién cocidos o añadir trufa en brandy a una salsa de albóndigas, aña-

dir unas láminas de trufa fresca en cada plato o, incluso, añadir jugo de trufa a la crema del día de Navidad y servir la trufa fresca en la mesa para que cada uno la añada a gusto en su plato” añade Doñate.



El *sabor* de la tierra,
el *gusto* por lo artesanal,
el *aroma* de la verdadera trufa
negra de Teruel.

MANJARES DE LA TIERRA S.L.
C/ TERUEL, 10 BAJO 44460 SARRIÓN, TERUEL (SPAIN)
T. +34 978 780 036 | M. +34 605 976 623
info@manjaresdelatierra.com



Su negocio de catering cuenta con un amplio equipo humano

Calidad cocinada a la brasa en el corazón del cultivo de la trufa

El restaurante acogerá la cena de gala de Fitruf este sábado 8 de diciembre

Lejos quedan ya los años 40, cuando la Estación de Servicio La Pilarica abrió sus puertas en la Estación de Mora. Un pequeño surtidor componía el negocio, que cerca de ocho décadas después, ahora en Sarrión, se ha modernizado y ofrece numerosos servicios tanto para los vehículos como para los conductores.

Este área de servicio, en el corazón de la mayor zona productora de trufa del mundo, dispone de un gran aparcamiento para todo tipo de vehículos, tienda de accesorios para coches, alimentación y prensa, los últimos mode-

los de surtidores y productos de calidad garantizada.

El gran abanico de servicios se completa con el Asador La Vía Verde, un punto de encuentro para celebraciones y banquetes, que va más allá de ser un restaurante de carretera. La calidad de sus productos cocinados a la brasa le precede. Tanto es así, que han decidido sacar sus platos fuera del establecimiento y emprender su propia empresa de catering.

Con esta, han elaborado en dos ocasiones la cena de gala de la Comisión de Fiestas de Sarrión en Noche-

vieja, con presencia de la mayoría de los vecinos del municipio. También fueron los encargados de agasajar a los participantes en el I Congreso Internacional de Turismo Rural Sostenible y, durante dos años, han organizado la cena de gala de la Feria de la Trufa.

Asimismo, La Vía Verde ha realizado otras múltiples salidas para eventos y ceremonias particulares y este año volverán a ser quienes acogen en su establecimiento a los expertos más destacados de la truficultura el sábado 8 de diciembre, con un menú degustación trufado.

Tosta de pan gallego, aceite trufado, *Tuber Melanosporum* laminada y patatas de sal de vino; yema de huevo trufada con parmentier de *Tuber Melanosporum* y setas salteadas con jamón



El establecimiento dispone de un amplio comedor



Cena de gala durante la pasada Nochevieja en Sarrión

D.O. de Teruel; o tartar de aguacate, langostinos y tomate cassé al aroma de *Tuber melanosporum* con vinagreta de mango serán algunos de los platos que se podrán degustar en esa cena de gala.

La trufa, de hecho, forma parte de

varias elaboraciones que el establecimiento dispone en su menú diario. Sin embargo, ofrece todo tipo de carnes y pescados, siendo el vacuno gallego, el cordero de Aragón o el blanco de Teruel a la brasa los auténticos protagonistas de la carta.

En total, una quincena de platos componen el menú de La Vía Verde, que tiene un precio de 11 euros durante la semana y 13,90 en el fin de semana. Además, trabajan menús especiales para celebraciones familiares o cenas de empresa.

ÁREA DE SERVICIO DE SARRIÓN



**GASOLINERA
LA PILARICA**

Autovía Mudéjar A-23, Salida 81
44460 Sarrión, Teruel
978 78 04 38

La
Vía Verde

CARNES & BRASAS

ASADOR SARRIÓN

Autovía Mudéjar A-23, Salida 81
44460 Sarrión, Teruel
978 78 11 83

DISTRIBUCIÓN DE GASÓLEOS LA PILARICA XXVIII S.L.U.

 **629 35 10 93**

Distribuidor oficial de  **REPSOL**

Del vivero a la conservera, todo el proceso en un solo curso

La formación de la Universidad de Verano de Teruel es de las más prestigiosas

El Curso de Truficultura Práctica organizado por la Universidad de Verano de Teruel en colaboración con la Fundación Antonio Gargallo alcanza este año su V edición y se celebrará entre los días 4 y 7 de febrero en Mora de Rubielos. Desde la primera ha quedado patente el interés despertado por esta actividad, que ha cubierto siempre sus plazas y ha dejado a decenas de personas en lista de espera.

El curso está dirigido por Julio Perales, licenciado en Biología y presidente de la Federación Española de Asocia-

ciones de Truficultores y de Atruter, la Asociación de truficultores y recolectores de Teruel, y coordinado por Sergio Sánchez, ingeniero agrónomo y miembro del Cita, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentario de Aragón.

Consta de 30 horas lectivas y contará con medio centenar de plazas, un número limitado porque las sesiones teóricas se combinan con salidas al campo y prácticas en laboratorio. Entre los interesados en ediciones anteriores hay tanto estudiantes de diferentes dis-

ciplinas vinculadas al sector agrario y forestal como agricultores que tienen plantadas fincas con trufa y quieren aprender o mejorar su manejo.

Las ponencias, a cargo de investigadores especializados en diversos aspectos de la trufa, se alternarán con visitas a viveros, a plantaciones y a empresas de procesado de trufa para que los alumnos aprendan, a partir de casos reales, todo el proceso que conlleva la micorrización, plantación, recogida y envasado de la trufa.

Entre los temas que se abordarán está el cultivo, el riego, el control y evaluación de las plantaciones o los agentes nocivos. En todos ellos, los ponentes mostrarán a los participantes los últimos avances del sector.



No te lleses el trabajo a casa. O ¿Sí?

Clase X. El primero de una nueva especie.

Mercedes-Benz



AGUILÓ, S.L. Concesionario Oficial Mercedes-Benz. Ronda Castelserás, 4. Tel.: 978 83 07 77. 44600 ALCAÑIZ
 • Polígono La Paz, Calle Berlín, 3. Tel.: 978 60 38 06. 44195 TERUEL. www.aguilo.mercedes-benz.es

La prueba del microscopio

Una de las actividades más interesantes del Curso de Truficultura Práctica –que desarrolla la Universidad de Verano de Teruel-Fundación Antonio Gargallo cada mes de febrero en Mora– es el taller sobre métodos de conservación de trufa para su comercialización que imparte Pedro Marco, técnico del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (Cita).

En esas sesiones, además de mostrar los mejores sistemas para la limpieza de la trufa negra y su posterior comercialización, el investigador enseña, a través del microscopio, cómo la trufa negra que aparece en el etiquetado de prácticamente todos los productos industriales trufados es inexistente si se mira a través de la lente. De hecho, los pocos que llevan algo del género *Tuber* es *aestivum* o *indicum* y en un porcen-



Un grupo de participantes en una edición anterior del Curso de Truficultura Práctica

taje inferior al 0,5. Se trata de una prueba práctica que muy pocos alimentos pasan, salvo los de Teruel que se fabrican de forma artesanal y que sí contienen en su interior lo que reflejan en la etiqueta.

En la sesión también se muestran los diferentes aromas que puede tener una trufa –como champiñón, cuero o hierba– por separado como forma de que los consumidores puedan identificarlos después en el propio hongo.



PRO COMO TÚ



LA GAMA FIAT PROFESSIONAL SON TODO SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO.

Gama Fiat Professional: Consumo combinado entre 3,6 y 7,5 l/100 km. Emisiones de CO₂ entre 115 y 234 g/km.

Los valores indicados de CO₂ y consumo de combustible han sido calculados en función del método de medición/correlación correspondiente al ciclo NEDC de acuerdo con la norma EU 2017/1152-1153 con el fin de permitir la comparación de los datos del vehículo correspondiente. En condiciones reales de conducción estos valores pueden cambiar, ya que dependen de muchos factores como el estilo de conducción, el trayecto, la meteorología y las condiciones de la carretera, así como del estado, el uso y el equipamiento del vehículo. Además, dichos valores pueden variar con la configuración de cada vehículo, dependiendo del equipamiento opcional y/o el tamaño de neumáticos, así como en función de cambios en el ciclo de producción.



PROFESSIONAL

PROFESIONALES COMO TÚ

AGUIAUTO

Ronda de Castelserás, 6 - Tel. 978 83 07 77- Alcañiz. Pol. Ind. La Paz. C/ Berlín, 3 - Tel. 978 60 38 06 - Teruel



Carrascas de 18 años plantadas en Sarrión y que ahora están en plena producción

Las carrascas piden la jubilación

En Sarrión las carrascas se cultivan desde hace casi tres décadas, cuando pioneros como Eladio Salvador, José Rozalén o Daniel Bertolín decidieron probar suerte y micorrizar los plantones de carrascas con la trufa negra que en ese momento cazaban en el monte. Manuel Doñate se sumó algunos años después a un negocio a todas

luces incierto pero en el que “había mucho que ganar y muy poco que perder”, dice el propio Doñate, puesto que las tierras no daban cereal y trufa silvestre en el monte había cada año menos.

Lo aprendieron en Francia pero, como apunta Daniel Bertolín, en Sarrión hay centenares de hectáreas en producción –oficiales, 1.686– mientras que en

el país gallo solo producen el 80% de las fincas cultivadas. En este sentido, José Rozalén añade que en Sarrión se hicieron las cosas bien y que fueron los propios viveristas los que enseñaron al manejo de la plantación para que sus clientes rentabilizaran la inversión.

Sin embargo, ahora los pioneros de la trufa ven que sus carrascas, las pri-



**CULTIVOS
FORESTALES
Y MICOLÓGICOS**

**"Más de 25 años produciendo
plantas de calidad"**



MATERTRUF

Sustrato con esporas para truficultura.

Sustrato madre para completar con mezcla orgánica. Con base de vermiculita, con esporas y componentes activos que favorecen el desarrollo radicular y la germinación de las esporas de la trufa.



NIDOTRUF

Sustrato con esporas para truficultura.

Mezcla orgánica equilibrada con componentes activos que favorecen el desarrollo radicular y la germinación de las esporas de la trufa (Tuber Melanosporum).



**SUSTRATOS CON Y SIN
ESPORAS PARA
TRUFICULTURA**

**Plantas micorrizadas con trufa
melanosporum y aestivum**

meras plantadas a finales de los 80 y comienzos de los 90, están dejando de producir. Reconocen que si se compara con el cereal, sus fincas todavía son más rentables, pero matizan que en muchas de ellas apenas hay ya diamantes en el subsuelo.

De momento nadie ha arrancado un árbol y cada año van haciendo pruebas en sus fincas más veteranas con podas, riegos y aportes aunque, por ahora, no han encontrado la solución. “Por más pruebas que hemos hecho, ninguna ha funcionado”, lamenta Manuel Doñate.

Uno de los factores que ha influido de manera negativa en la producción, dice Daniel Bertolín, es la sequía continuada. Asegura que, aunque la trufera que se pierde ya no se recupera, si lloviera dos años seguidos el micelio de la trufa colonizaría tierra nueva y daría hongos en esa otra zona.

José Rozalén añade al respecto que una posible causa del agotamiento de las carrascas que, como matiza, no son viejas puesto que 30 años no es una edad avanzada para un árbol, es que los árboles están muy juntos. “Si tuviera que sembrar ahora metería 100 plantas como máximo por hectárea, mientras que lo habitual son 200 y, cuando daban subvenciones, obligaban a poner 250”, dice.

Rozalén y Doñate hablan de que tal vez faltan nutrientes en el campo y se



Una de las primeras fincas que se sembraron con carrascas en la provincia de Teruel

preguntan “porqué un árbol que tiene micorriza deja de producir”. En este sentido también se pronuncia Eladio Salvador, quien no tiene claro que arrancando las carrascas y plantando otras nuevas se solucione el problema: “Igual lo que está agotado es el suelo de tantos años con la misma cosecha”, matiza.

De momento, y como la mayor parte de las investigaciones que se han hecho hasta la fecha, las pruebas las hacen con sus propias fincas y a veces funcionan pero otras el cambio se nota, pero a peor. José Rozalén cree que una de las claves está en la poda, un manejo que

los truficultores hacen con pies de plomo y sin saber muy bien cuál es el más adecuado para favorecer o al menos no perjudicar, a la micorriza.

Buena parte de las fincas de carrascas de la provincia de Teruel se plantaron con subvenciones para reforestación y los propietarios de las mismas no tienen claro si podrían arrancarlas para plantar encinas nuevas. Hace más de 20 años que les concedieron las ayudas, que fijaban un horizonte de dos décadas. De momento nadie ha solicitado arrancar los árboles, pero se temen que ese día no está muy lejos.

LA TRANQUILIDAD DE VENIR A TU SERVICIO POSVENTA

RENAULT Y DACIA SERVICIO - TALLERES SARRIÓN
Teléf. 978 780 172 - jcvm.tsarrion@red.renault.es

SERVICIO ASISTENCIA EN CARRETERA 24 H.

Allianz

Juan Carlos Dicente Monferrer
Agente exclusivo de seguros SARRIÓN

629 28 51 75
vicente.monferrer@allianzmed.es

Cerdo blanco con trufa negra, combinado de lujo

Los quesos, los embutidos o los licores forman parejas apetecibles con el hongo

Los productos de Teruel, elaborados la mayor parte de ellos en pequeños obradores y de forma artesanal son de los pocos que pasan el examen del microscopio. Así se desprende de los talleres que cada año imparte Pedro Marco, investigador del Centro de Investigaciones Agroalimentarias de Aragón, Cita, en el marco del Curso de Truficultura Práctica de la Universidad de Verano de Teruel. Nuestros quesos, aceites, patés o embutidos son los únicos que realmente llevan la trufa negra que figura en su etiqueta y, aunque de momento no hay ningún distintivo que lo certifique, su ubicación en tierra de trufas es la mejor garantía de cara al consumidor.

La trufa queda bien con todo tipo de alimentos y su intenso aroma es capaz de dar sabor a muchos alimentos. Las carnicerías de Sarrión y de otros pueblos de Gúdar-Javalambre o de lugares más alejados, como Ejulve, saben manejar

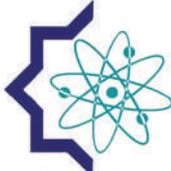
bien las medidas para combinar el cerdo blanco de Teruel, del que salen los jamones para la Denominación de Origen, con el diamante negro que nace en las entrañas de la tierra. Ambos productos llevan años juntos demostrando que son una delicatessen al alcance, tanto por el precio como por la comodidad en la preparación, de todos los comensales. Carnicas Ortín de Ejulve; Jamones Manzanera y las carnicerías Torres y Ramón, ambas en Sarrión, son ya veteranos en la fabricación de productos con trufa.

Pero los embutidos no son los únicos que se han ligado a la *Tuber melanosporum*, El Hontanar dispone de varios quesos trufados y los licores coquetean con la trufa como bien han demostrado en Enolicores. También hay otros productos, como los aceites y vinagres de Manjares de la Tierra, en los que el preciado hongo no es un condimento más, sino que es el ingrediente estrella.



Embutidos en Fitruf 2017


ATALAYA
 Hotel Restaurante
Cocina de autor
 Platos con trufa todo el año
 (Fresca en temporada)
 Preparamos el mejor menú
 para llevar para tus eventos:
 Fin de año, Bautizos, Bodas,
 Comuniones, Celebraciones...
 Carretera Sagunto Burgos, Km 81, 44460 Sarrión, Teruel
 Teléfono: 978 78 04 59


ATM
 Laboratorios Aguas de Teruel y Medioambiente
www.laboratoriosatm.com - comercial@laboratoriosatm.com
SERVICIOS LABORATORIOS ATM:

- Análisis de suelos para trufa, cereal...
- Análisis agroalimentarios, superficies, ambientes y confección de APPCC.


 C/Tarazona de Aragón nº 6 bajo izda. 978 619 800
 44002 TERUEL-ESPAÑA 617 173 768 - 667 624 131

Un total de 7.090 hectáreas de la provincia de Teruel tienen car-rascas truferas, según los datos que figuran en los registros oficiales del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. De ellas, 2.021 aparecen registradas como cultivo de trufa mientras que 5.069 figuran como fincas de reforestación con trufa.

Por comarcas, sin duda la que más trufas tiene plantadas es Gúdar Javalambre ya que allí se ubican cinco de los seis pueblos con más fincas sembradas de encinas. Los municipios con más plantaciones son Sarrión, La Puebla de Valverde, Albentosa, Manzanaera, Monroyo y Mora de Rubielos. Entre todos suman 3.921 hectáreas, lo que supone un 55% del total, es decir, que más de la mitad de las plantaciones truferas que hay en Teruel se concentran en seis pueblos, cinco de ellos de Gúdar-Javalambre y uno -Monroyo- de la Comarca del Matarraña.

Sin duda Sarrión es la gran potencia turolense en lo que a truficultura respecta puesto que una de cada cuatro hectáreas que se cultivan en la provincia están allí.

Muchas ya en producción

De las 5.069 hectáreas que figuran como de reforestación de trufa en la provincia, según los datos facilitados por el Servicio Provincial de Agricultura en Teruel, 4.376 son de secano y 683 de regadío. De todas ellas, el 87% (4.441) están ya en producción. Por otro lado, algo más de la cuarta parte de las 2.021 que hay registradas como superficies de cultivo de trufa están ya en producción.

Los datos son los que tiene contabilizados del departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón aunque el subdirector del Servi-

Teruel, más de 7.000 hectáreas de tierra con un tesoro en sus entrañas



Las fincas truferas –en primer término, de robles– jalonan todo el término municipal de Sarrión

cio Provincial de Agricultura, Ricardo Ibáñez, comenta que posiblemente las cifras reales estén en torno a un 10% por encima de las oficiales y matiza que desde la Consejería están investigando al respecto.

Desde el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad especifican que todas las comarcas de la provincia

de Teruel tienen hectáreas plantadas con trufa, aunque en alguna de ellas este cultivo es meramente testimonial. En cuanto a los pueblos, de los 236 municipios que tiene la provincia, hay superficie dedicada a la truficultura en 148 de ellos, según las superficies que tienen declaradas los agricultores en la PAC (Política Agrícola Común).

lacasdelaestacion.com

Alojamiento Restaurante
Vía Verde de Ojos Negros

La Casa de la Estación

turismoruralteruel f

@turismoenteruel

Reserva: 978 111 952

**SERVICIO AQUILER
MAQUINARIA**

PARA TRUFICULTORES

- ◆ TRACTORES ◆ CULTIVADORES
- ◆ TRITURADORAS
- ◆ INTERCEPAS
- ◆ Y MUCHOS MÁS

T. 978 863 060
Ctra. Nacional, km 135
(Frente Dinópolis)
www.plumed.es



Los mejores platos, de la mano de los expertos de los fogones

Los cocineros de Gúdar-Javalambre tienen una ventaja a la hora de elaborar sus platos trufados y es que tienen el preciado diamante negro tan cerca que puede utilizarlo en las mejores condiciones en cualquier momento. Saben bien que la *Tuber melanosporum* queda perfecta con los platos de siempre pero que también es muy útil en las creaciones de vanguardia.

La Casa de la Estación 600 670 807

42€
POR PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN TRUFA 2018

Turrón de foie y trufa, con sus tostadas y aceite trufado de La Casa de la Estación

Crema de champiñón Portobello, *Tuber melanosporum* y huevo trufado de codorniz

Hojaldre relleno de merluza, gambas y salsa velouté trufada

Pollo de corral relleno y trufado, sobre cama de puré de patata y castañas

Flan trufado de queso de oveja con uvas de nuestra parra calientes

BODEGA

Enate. D.O. Somontano. Cabernet/Merlot

Agua Fuente Liviana

* Todas las elaboraciones han sido realizadas con *Tuber melanosporum* recogida en nuestra finca

Los Maños 978 78 58 63

42€
POR PERSONA

MENÚ ESPECIAL CON TRUFA

Porque nos encanta su aroma y sabor...!!!! (MÍNIMO 2 PERSONAS)

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada templada de invierno con carne de vieiras confitadas con aceite de trufa negra y vinagreta de pimientos al horno.

Gofre de patata trufada con pata de pulpo a la brasa y pimentón de la Vera.

Risotto de setas al parmesano con trufa laminada y crujiente de bacón.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Centros de paletilla de Ternasco de Aragón con trufa y chalitas caramelizadas elaborado a baja temperatura.

Milhojas de solomillo de ternera con foie y manzana braseada trufada.

Lomos de bacalao confitado con trufa a baja temperatura con crema de boniato y membrillo.

POSTRE: Dulce de piña colada con ron con crema trufada.

BODEGA: (El vino a elegir entre el blanco o el tinto)

Atalaya 978 780 459

38€
POR PERSONA

CORTESÍA DEL CHEF

Bombón de foie mi cuit con trufa y chocolate blanco

ENTRANTES

Crema de zanahoria con aceite de trufa y balsámico trufado

PESCADO

Salmón marinado con trufa y mantequilla trufada

CARNE

Confit de pato con parmentier de patata y trufa, caramelo de brandy trufado

POSTRE

Panacota trufada sobre tierra de Sarrión y mermelada de moras de la abuela

INCLUYE PAN, BEBIDA, CAFÉ Y LICOR



LA FONDICA



Menú gastronómico
DEL 6 AL 9 DE DICIEMBRE

45 €
IVA incluido

Ctra. de la Estación S/N
La Puebla de Valverde
Reservas: 978670467
www.lafondadelaestacion.com



La Fondica
978 670 467

45€
POR PERSONA

MENÚ GASTRONÓMICO

Medallones de foie mi-cuit trufado con sus crujientes de sabores
Raviolis de berenjena rellenos de setas y manitas de ibérico sobre
parmentier a la trufa negra de Sarrión
Bacalao a baja temperatura con costra crujiente de ajo suave y trufa
Pollo de corral relleno de jamón y 'Tuber melanosporum' en su propio jugo

POSTRE

Brownie de chocolate sobre crema de vainilla al aroma de trufa negra

BODEGA

Agua de Lunares. Baltasar Gracián, viura y garnacha DO Calatayud. La Miranda de
Secastilla DO Somontano. Pan y café

Serrón Pop-Up
696 82 94 62

40€
POR PERSONA

APERITIVOS

Crema de patata, raíz de apio, yema y trufa
Tosta de foie, carpaccio de ternera y trufa

ENTRANTES

Cardos con velouté trufado de almendra
Mollejas de cordero ahumadas, calabaza y escabeche de trufa
Migas trufadas con huevo a baja temperatura, queso de oveja y trufa fresca

PRINCIPALES

Risotto de conejo, setas y trufa o Carrillera de cerdo confitada con pino, cebolla y
berenjena a la llama y boniato trufado

PREPOSTRE

Cuajada de leche de oveja trufada, algarroba, avellanas y miel

POSTRE

Trufa de chocolate en su hábitat

Buenos Aires
978 785 833

40€
POR PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tostada de trufa laminada con aceite de oliva
Canelón de verduras asadas con salsa normay de trufa y avellanas
Rodaballo a la parrilla, con compota de melocotón de Calanda aromatizado con trufa
Solomillo de cerdo asado con cama de setas, puré de patata y salsa de trufa

POSTRE

Torrija con crema pastelera de membrillo con trufa y helado de queso azul

INCLUYE VINO DE LA TIERRA, PAN, AGUA Y CAFÉ

Asador Vía Verde
978 781 183

**Consultar
precios**

SUGERENCIAS

Tosta de pan gallego, aceite trufado, *Tuber melanosporum* laminado
y pétalos de sal de vino
Yema de huevo trufada con parmentier de *Tuber melanosporum*
y champiñón con crujiente de jamón D.O. Teruel
Tartar de aguacate, langostinos y tomate cassé
al *Tuber melanosporum* con aceite de mango
Suprema de esturión de Sarrión sobre lecho de algas
y mayonesa trufada de espedriega
Lingote de lomo de vaca gallega, risotto de triga sarraceno trufado
y *Tuber melanosporum* con demi glace trufada.
Crema ligera de queso trufada, limosnera de queso trufado con membrillo
y helado de mascarpone trufado

www.hotel-losmanos.com



LosMaños

*Nuestro menú trufado este año
lo dedicamos a los paladares más exigentes.
Disfruta de esta gran experiencia culinaria
con nuestra trufa negra de Teruel.*



Venta del Aire - Albentosa (Teruel) ♦ T. 978 78 58 63 ♦ Info@hotel-losmanos.com

“La trufa no admite más de 55 grados en la cocina”

“Con la técnica de la impregnación no gastas trufa y tienes su aroma en el plato”



Félix Baztán es cocinero y uno de los formadores del panel de expertos en trufa Almozara

Felix Baztán es el propietario de los restaurantes Colette y Churrasco en Zaragoza y uno de los formadores del panel de expertos sobre truficultura impulsado desde el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y Atruter.

- **¿Es difícil cocinar con trufa?**

- Es un producto bastante técnico y complejo a la hora de manipularlo, es un aroma que hay que transformar a sabor, pero con un poco de aprendizaje es buenísimo. En principio es un artículo que por su precio no hay mucha gen-

te que lo quiera trabajar, pero es un producto que, si se emplea con sabiduría, no es tan caro.

- **¿Cómo se convierte un aroma en sabor?**

- Hay productos que tienen materia grasa en los que por medio de la impregnación ese aroma se posa en la grasa y se convierte en sabor. Se trufa el arroz y el huevo, la clara no coge el sabor pero sí la yema, que coge un sabor a trufa brutal. El arroz es una esponja, absorbe sabores y olores, pero podemos trufar desde leches hasta quesos un montón de cosas.

- **La trufa es muy delicada con las altas temperaturas, ¿no es así?**

- No admite más de 55 grados porque pierde casi todas sus propiedades, pero si son de 50 para abajo el matiz, el duende que tiene, sí se transforma en sabor.

- **¿Harían falta más acciones para darlo a conocer entre los profesionales de la restauración?**

- Sí, por su alto precio no está muy introducido en cocinas profesionales y particulares. Casi toda la trufa que se recolecta aquí se vende en el extranjero. Yo la empecé a trabajar en Francia hace 15 años, cuando aquí no se sabía ni las clases que había y se compraban las trufas chinas en el Corte Inglés. Pero es que incluso hoy es una gran desconocida, de hecho la mayoría de la gente ha probado cosas trufadas pero con un aroma que no es realmente trufa, hay mucha gente que no ha probado la trufa verdadera, es un campo todavía muy verde.

- **La mayor parte de los denominados productos trufados no han visto la trufa ni de lejos ¿no es así?**

- No, el CITA ha estado haciendo análisis de productos y muchos de ellos no llevaban más que trufa china, que no tiene ningún valor gastronómico. El aroma está muy metido en la gente.

- **¿Sus clientes aprecian la trufa o son reticentes a pagarla en los platos?**

- Realmente si uno sabe usar la trufa no tienes que poner el plato mucho más caro, es un plato que puede llevar algo de plus, pero no tiene que ser realmente caro. Con la técnica de la impregnación no estás gastando trufa. Tengo un menú diario y, sabiendo usarla, la meto también ahí. Hablas de trufa y ya parece que todo es caro, eso es un aspecto muy peyorativo que tiene este producto.

- **Habla de aspecto peyorativo, pero el hecho de ser un producto de lujo lo convierte en algo deseado para un gran sector de la población.**

- Aunque sea una cosa cara no hay que pasarse, eso no va bien para el sector porque deja de ser popular. ¿Que dejará de tener encanto? Pues no lo sé, es un producto que en sí lleva mucho secreto, siempre lo ha llevado.

Turbatruf

COMPRA Y VENTA DE TRUFA

+ Calidad + Sostenibilidad + Producción



www.turbatruf.com

turbatruf@turbatruf.com

Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

alimentos de Aragón

con buena cara

