

**TRUFA
NEGRA** El aroma de
TERUEL



ALL ABOUT TRUFFLES...



TRUFFORUM

...AND TRUFFLE TOURISM

New York

Soria
Teruel
Occitanie
Vic

Tokio



Join us at
TRUFFORUM
2026



follow us



 **emi**
European
Mycological
Institute



trfforum.com

índice

Los reportajes

MÁS DE 10.400 HECTÁREAS DE CULTIVO DE TRUFA EN TERUEL	4 A 7
TERUEL, LÍDER EN EXPORTACIÓN MUNDIAL	8 A 10
LA IGP, A PUNTO DE SER UNA REALIDAD	11
LAS CARRASCAS MÁS LONGEVAS SE RENOVARÁN	12 Y 13
EL IMPACTO DE LOS EVENTOS SOBRE TRUFA EN EL SECTOR	14
EL IET EDITA UNA CARTILLA TUROLENSE SOBRE LA TRUFA	16
EL PROYECTO TUBERLINKS	18 Y 19
LA TRUFA MODIFICA EL SUELO PARA ADAPTARLO A SUS NECESIDADES	20
LAS LOMBRICES, ALIADAS PARA LOGRAR MÁS PRODUCCIÓN	21
NOVEDADES DE FITRUF	28
TAPAS Y CONCURSOS EN LA FERIA	30
PROGRAMA Y PLANO DE LA EXPOSICIÓN	31
PANEL DE CATA DE TRUFA NEGRA	32
ESTUDIO SOBRE AROMAS Y TUBER MELANOSPORUM	34 A 36
LA NORMATIVA SOBRE TRUFA EN ESPAÑA	37
FRANCIA, ITALIA Y ESPAÑA FORMALIZAN SU ALIANZA	40
TRUFFORUM 2026 VIAJA A JAPÓN	41
LA COFRADÍA DE LA TRUFA NEGRA	62
TUBER UNIVERSUM	63
TERUEL, PIONERA EN FORMACIÓN	64 Y 65
LA TRUFICULTURA EN NUEVA ZELANDA	66

Las entrevistas

JAVIER RINCÓN, CONSEJERO DE AGRICULTURA	22
JOAQUÍN JUSTE, PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE TERUEL	23
DANIEL BRITO, PRESIDENTE DE ATRUTER	24
ESTEFANÍA DOÑATE, ALCALDESA DE SARIÓN	26
JOSÉ LUIS ALVIR, PRESIDENTE DE LA COMARCA GÚDAR-JAVALAMBRE	27

Las empresas

GESTORÍA ALCALÁ	38 Y 39
TURBATRUF	42 Y 43
MANJARES DE LA TIERRA	44 Y 45
MYTRUFF	46 Y 47
AGUAMBIENT	48 Y 49
VERA ARQUITECTURA Y MHM INTERIORISMO	50 Y 51
INOTRUF	52 Y 53
CULTIVOS FORESTALES Y MICOLOGICOS	54 Y 55
IRYMA	56 Y 57
GRAMOFLO	58 Y 59
ORGÁNICA DE SUSTRATOS	60 Y 61

Edita
Diario de Teruel

Dirección
Jota R. Vicente Casino

Coordinación
M. Cruz Aguilar

Diseño y maquetación
Luis Utrillas
Raúl Martín

Diseño portada
Luis Utrillas

Comercial de publicidad
Marta Astudillo

Teruel, la gran reserva mundial de la trufa



María Martín y Ricardo Forcadell, supervisando las cifras en una parcela dedicada al cultivo trufero

La provincia es líder en terrenos destinados al cultivo de 'Tuber melanosporum' y las diez comarcas cuentan con fincas con encinas

Teruel tiene actualmente 10.404 hectáreas dedicadas a la producción de trufa y más del 70% de sus municipios, 167 de un total de 236, tiene hectáreas. Se trata del lugar del mundo con más terrenos destinados a este cultivo y hay fincas distribuidas por las diez comarcas, aunque sin duda la mayor concentración está en la de Gúdar-Javalambre, con el 64,3% del total gracias a sus 6.689,43 hectáreas. La Comunidad de Teruel está por encima del millar de hectáreas y aglutina casi el 13% del cómputo total.

En cuanto a los municipios, hay 167 que tienen carrascas micorrizadas plantadas, aunque la superficie es diversa y va desde unos pocos centenares de metros cuadrados en algunas localidades a las plantaciones de mayor tamaño, varias de ellas concentradas en Albarracín, donde hay una que roza las 100 hectáreas.

La altitud es la que marca el límite poder sacar provecho de las encinas micorrizadas y los pueblos que se quedan fuera son bien por su elevada altitud, por encima de los 1.500

El 70% de los municipios turolenses tienen parcelas para la producción del diamante negro, aunque las dimensiones son variables

metros, o por estar por debajo de los 300 metros. También inciden otros aspectos, según argumentan los investigadores, como la existencia de otros cultivos rentables o la pendiente de las extensiones agrícolas.

Los datos han sido recopilados de forma pormenorizada el marco del proyecto Hidrotuber, financiado a partir del Fondo de Inversiones para Teruel y en el que están trabajando los investigadores turolenses Ricardo Forcadell y María Martín. El proyecto persigue dos objetivos, por un lado co-

nocer la realidad de la extensión trufera turolense y por otro profundizar en los aspectos que afectan al riego con el fin de mejorar su gestión.

Los investigadores indican que a la hora de recopilar los datos han contado con la colaboración del Servicio Provincial de Medio Ambiente. Además, han llevado a cabo un trabajo de mapeo de todas las hectáreas. A partir de las imágenes del Plan Nacional de Ortofotografía aérea se ha recorrido desde el cielo toda la provincia seleccionando los recintos plantados con carrascas. Todo ello se ha acompañado de un ingente trabajo de campo para corroborar la información recopilada a través de la fotografía aérea.

Forcadell asegura que se trata de un cultivo que está en continuo crecimiento y actualmente hay varias plantaciones que se están iniciando, por eso, plantea que sería conveniente actualizar los datos cada cinco años. Recalca que sería cuestión de actualizar las nuevas áreas que se sumen a los datos ya existentes.



Referencia en el modelo de agricultura



Fernando Martínez Peña

La investigadora María Martín matiza que, aunque hay muchas parcelas de pequeño tamaño, también hay cada vez más grandes y tecnificadas. "Teruel se puede tomar como referente mundial en el modelo de truficultura porque ha apostado por la profesionalización", explica.

La trufa no es el cultivo que más superficie ocupa de la provincia de Teruel, ni mucho menos, pero "si se tiene en cuenta la rentabilidad, igual cambian las tornas, porque mientras que de una hectárea de cereal se sacan unos pocos cientos de euros, de la trufa se obtienen varios miles", especifica el encargado de desarrollar el trabajo de cam-

po, Ricardo Forcadell. La productividad de una hectárea de trufa es muy variable y oscila entre los 0 y los 80 kilogramos. Las fincas están cada vez más tecnificadas, disponen de más recursos y entre los agricultores hay un elevado grado de profesionalización: "Eso nos hace destacar en el resto del mundo", concluye Martín.

La rentabilidad del cultivo ha incrementado el valor de las fincas en zonas truferas y en el cogollo donde se cría el diamante negro los precios pueden superar los 20.000 euros por hectárea, cuando la media para el secano provincial está entre los 2.000 y los 3.000, apunta Forcadell.

◆ Gestiones referentes al mundo de la truficultura

◆ Espora - Desplazamiento con microscopio

◆ Zahorí / Georadar

◆ Exportadores de trufa negra en U.S.A, Japón, China y U.E



**TRUFA
MUDÉJAR**
Tuber melanosporum

A
あ



Inglés
Francés
Alemán
Chino
Español

FDA
F.F.R.N - 11067919202


AR-2813/PV



@trufamudejar



◆ Trufa negra ecológica

◆ Huevos camperos trufados

◆ Azafrán ecológico

◆ Trufiturismo

21.031059/TE

◆ Registros sanitarios 40.073693/TE
14.003850/TE

+34 649 72 04 79

www.trufamudejar.com

LA TRUFICULTURA EN TERUEL EN 2025





LOS 10 MUNICIPIOS CON MÁS HECTÁREAS

1º	Sarrión	2.212,77 ha
2º	Albentosa	1.296,31 ha
3º	La Puebla de Valverde	695,00 ha
4º	Manzanera	631,16 ha
5º	San Agustín	455,44 ha
6º	Mora de Rubielos	403,64 ha
7º	Albarracín	350,71 ha
8º	Formiche Alto	304,77 ha
9º	Monreal del Campo	196,10 ha
10º	Teruel	189,16 ha

DATOS POR COMARCAS

1º	Gudar-Javalambre	6.689,43 ha
2º	Comunidad de Teruel	1.343,09 ha
3º	Jiloca	897,76 ha
4º	Sierra de Albarracín	428,85 ha
5º	Maestrazgo	289,18 ha
6º	Cuencas Mineras	285,23 ha
7º	Matarraña	246,19 ha
8º	Bajo Aragón	130,16 ha
9º	Andorra Sierra de Arcos	69,47 ha
10º	Bajo Martín	25,44 ha
TOTAL		10.404,81 ha

MAYOR SUPERFICIE

97 ha

La parcela más grande de carrascas truferas tiene 97 hectáreas y se encuentra en Albarracín.

MAYOR ALTITUD

1.500 m

Las carrascas a mayor altitud de Teruel están en Mosqueruela a 1.500 m sobre el nivel del mar.

MENOR ALTITUD

300 m

Alcañiz a 300 metros tiene las plantaciones a menor altitud de la provincia de Teruel.

MUNICIPIOS

167

En toda la provincia hay un total de 167 poblaciones que tienen plantadas carrascas truferas.

ALTITUD MEDIA

900 / 1.200 m

La altitud media idónea para el cultivo de carrascas se encuentra entre los 900 y 1.200 metros. Muchas comarcas de la provincia de Teruel se mueven en ese rango de altura.

FUENTE: Proyecto FITE Hidrotuber INFOGRAFÍA: Raúl Martín **Diario de Teruel**



Trufa con acento turolense

El liderazgo se mantuvo en 2024 aunque la facturación cayó 4,4 millones de euros con respecto a 2023

CIFRA

11,7

millones de euros

es la cifra de negocio en exportación de trufa de las empresas de la provincia de Teruel

La provincia de Teruel mantuvo en 2024 su hegemonía en cuanto a exportación de trufa, pero el volumen de negocio cayó hasta los 11,7 millones de euros de facturación frente a los 16,1 -4,4 millones menos- de 2023, que ya fue calificado de "año malo" para el cultivo. Los datos proceden de la web de la Secretaría de Estado de Comercio de estadísticas de comercio exterior de mercancías de España y son todavía provisionales.

Hay que tener en cuenta que el balance se realiza de forma anual, mientras que una misma campaña abarca dos ejercicios diferentes.



Teruel es la principal potencia de exportación de trufa en España. Fernando Martínez Peña

BdB

**FERRETERÍA
TERUEL**



Vallados para fincas truferas

Pastores eléctricos y herramientas de jardinería y poda

Estufas de leña y pellets

Cuesta del Carrajete, 2B ♦ TERUEL
T. 978 617 903

www.ferreteriateruel.com

La Pinada, 1 ♦ MORA DE RUBIELOS
T. 978 807 132

tes, puesto que se inicia en noviembre y concluye en marzo. Los datos de estos primeros meses de 2025 muestran una exportación de *Tuber melanosporum* de 6,97 millones desde la provincia de Teruel. Las cifras correspondientes al presente ejercicio son también provisionales.

En el año 2024 salió de las empresas de Teruel el 79% de toda la trufa exportada en Aragón y el 36,27% de la española. En cuanto al principal país al que se vendió fue, un año más, Francia, que en 2024 aglutinó el 45,9% de la exportación total y un volumen de negocio cercano a los 5,4 millones de euros. Le siguió en importancia Italia, con 3,85 millones de valor de exportación, un 33% del total. El volumen de ventas al resto de países es mucho menor, ya que el tercero en relevancia es Alemania, con apenas 520.000 euros.

Peso

Si se tienen en cuenta los datos de toneladas exportadas, las cifras de 2024 con respecto a 2023 son de una tonelada de diferencia, según los datos facilitados por la Secretaría de Estado de Comercio de estadísticas de comercio exterior de mercancías de España. Así, en 2024 se exportaron 26,1 toneladas por un valor de 11,73 millones y en 2023 la cifra fue de 25,1, por 16,12 millones de euros.

El volumen de toneladas que salieron de las fronteras españolas procedentes de Teruel en 2022 fue de 40,5 y el volumen de negocio alcanzó los 17,43 euros. Estas cifras reflejan a la perfección la diferencia de precio entre unos años y otros puesto que mientras que en 2022 se quedó en 430 euros por kilo de media, en 2023 superó los 640 y en 2024 rozó los 450 euros.

En cuanto a las provincias con más volumen de exportación, Teruel aglutinó en 2024 el 36,27% del total nacional, una cifra que supone una caída de más del 10% con respecto al año anterior, pero que le sigue manteniendo a la cabeza de los principales focos de venta de trufa negra.

La siguiente en cuanto a negocio de comercialización en el extranjero es Lleida, con 5,6 millones de euros y el 17,3% del volumen total de negocio nacional en este sector. Es prácticamente la misma cifra que el año anterior, aunque supone una caída de 6 puntos con respecto a los datos de 2022. En el tercero y cuarto puesto, con 10,2 y 9,5% sobre el total nacional están Valencia y Huesca, que sí mantiene prácticamente las cifras de los últimos años.

Hay que tener en cuenta que, aunque las cifras son representativas, no corresponden al total de ventas de las empresas turolenses, sino sólo a las que se han producido fuera del territorio nacional.

Pese a la caída de las ventas en Teruel, sigue estando a la cabeza como provincia exportadora. Desde 2019 más del 40% de *Tuber melanosporum* que se ha vendido fuera ha salido de empresas de Teruel, que empezaron a ganar peso ya a partir de 2012.

El presidente de Atruter, la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Daniel Brito, indicó que la caída de las cifras puede estar vinculada a la mala cosecha derivada de la sequía, que ya se acumuló en los dos años anteriores, 2023 y 2024. Las previsiones para esta campaña son mejores puesto que las lluvias registradas en los primeros meses del año pueden ayudar al desarrollo de los frutos.

Il tartufo de Italia reina en EEUU

Las empresas italianas tienen copado el mercado de los Estados Unidos y no sólo son las que más venden de Europa, sino las que lo hacen a mejor precio. España ocupa el segundo puesto de Europa, por delante de Francia, pero a una gran distancia de los exportadores italianos. En el año 2024 un total de 22,17 toneladas de trufa italiana viajaron a Estados Unidos y el precio medio de venta fue algo superior a los 754 euros. Desde España se vendieron 5,48 toneladas a un precio medio inferior a los 500 euros, mientras que Francia comercializó casi seis toneladas a un precio algo superior a los 400 euros. Sin embargo, los que más partido le sacaron a cada kilo de trufa que cruzó el charco fueron los alemanes, que en 2024 apenas vendieron 210 kilos pero lo hicieron a más de 900 euros por kilo. Otros de los países desde los que se han llevado trufas a los Estados Unidos son Croacia, con 2,86 toneladas el pasado año y un volumen de negocio de 1,66 millones.



SERVICIOS

- Control de plantas micorrizadas (PCR incluida)
- Estudio genético de suelos y control de micorrización en plantaciones
- Análisis genético de trufas y esporas
- Análisis físico-químicos de suelos y de agua

www.tubergen.es

Teléfono: 651996276

info@tubergen.es



Clínica Veterinaria
Tienda especializada

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



Telf.: 978 08 67 40

URGENCIAS: 675 45 84 10

TRUFA NEGRA DE TERUEL AL MUNDO

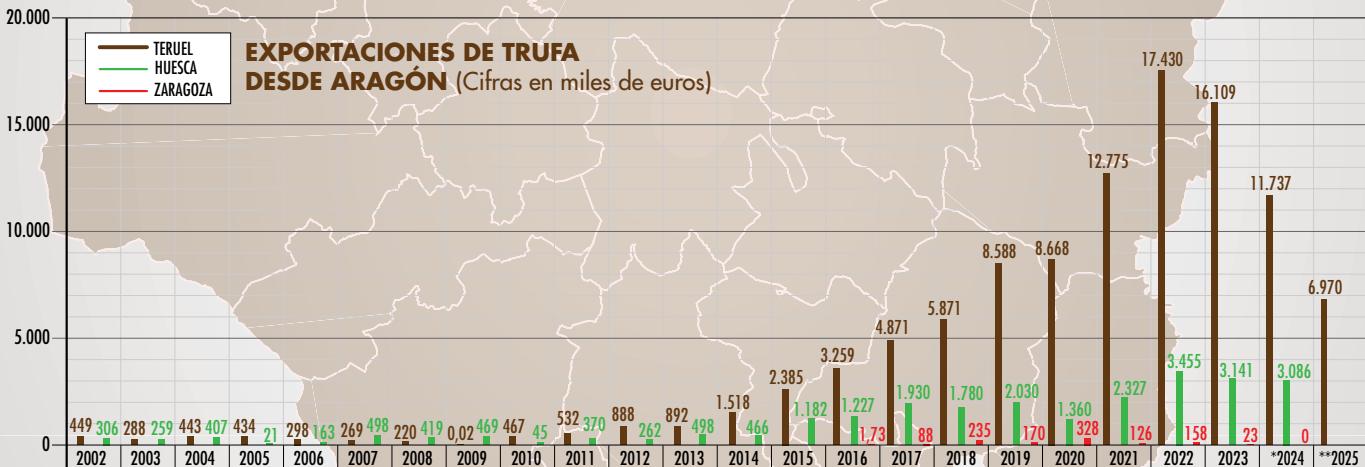
CIFRAS COMPARATIVAS DE EXPORTACIÓN
DE TRUFA EN LA PROVINCIA

*Datos provisionales
**Datos correspondientes
solo a la primera parte de la campaña

HISTÓRICO DE EXPORTACIONES DE TRUFA (Cifras en miles de euros)

AÑO	TERUEL	ARAGÓN	% DE TERUEL SOBRE ARAGÓN	ESPAÑA	% DE TERUEL SOBRE ESPAÑA
2002	449,79	756,39	59,5%	10.031,25	4,48%
2003	288,37	547,68	41,7%	9.813,21	2,93%
2004	443,26	850,51	52,1%	10.369,24	4,24%
2005	434,60	456,34	95,2%	8.939,19	4,86%
2006	298,50	462,12	64,6%	6.390,6	4,67%
2007	269,91	768,88	35,1%	5.878,6	4,59%
2008	220,90	640,57	34,5%	6.673,87	3,30%
2009	0,02	469,20	0%	4.860,98	0,0004%
2010	467,07	512,30	91,2%	4.295,14	10,87%
2011	532,32	902,58	58,9%	5.611,52	9,48%
2012	888,85	1.151,34	77,2%	5.195,39	17,10%
2013	892,82	1.387,30	64,3%	5.608,11	15,92%

AÑO	TERUEL	ARAGÓN	% DE TERUEL SOBRE ARAGÓN	ESPAÑA	% DE TERUEL SOBRE ESPAÑA
2014	1.518,11	1.983,50	76,5%	6.655,37	22,81%
2015	2.385,40	3.568,29	66,8%	9.475,96	25,17%
2016	3.259,82	4.486,01	72,6%	12.292,17	26,51%
2017	5.871,53	7.890,48	74,4%	18.914,11	31,04%
2018	4.871,92	6.880,89	70,8%	17.418,77	27,96%
2019	8.588,65	10.783,25	79,6%	20.499,89	41,59%
2020	8.668,14	10.355,73	83,7%	18.282,65	47,41%
2021	12.775,16	15.225,57	83,9%	25.976,89	49,18%
2022	17.430,45	21.044,38	82,8%	35.321,83	49,34%
2023	16.109,41	19.274,19	83,58%	37.771,07	46,54%
2024*	11.736,47	14.838,80	79,09%	32.359,40	36,27%
2025**	6.970,93	8.169,54	85,32%	16.934,59	41,16%



PRINCIPALES PAÍSES DE EXPORTACIÓN DE TRUFA DE TERUEL (Cifras en miles de euros)

PAÍS	2019	2020	2021	2022	2023	2024*	OTROS PAÍSES	2019	2020	2021	2022	2023	*2024
1º Francia	4.515,32	4.150,40	5.834,60	8.246,02	9.628,71	5.387,47	Rumanía	0	0	6,45	10,28	145,63	166,93
2º Italia	2.393,21	3.131,41	5.356,91	6.917,9	4.141,18	3.850,70	Chile	0	0	0	0	0	132,27
3º Alemania	64,62	76,71	339,19	464,28	481,12	520,20	EE.UU.	735,56	150,77	103,79	97,68	53,67	113,80
4º Bélgica	168,05	98,44	151,95	282,67	507,10	488,53	Estonia	0	0	0	5,60	98,62	71,71
5º Dinamarca	-	225,35	212,85	651,55	410,35	454,14	Suecia	91,18	71,43	94,73	84,43	67,56	27,45
							Reino Unido	504,23	505,20	380,94	336,59	250,69	3,60

PROVINCIAS DE ESPAÑA QUE MÁS TRUFA EXPORTAN (Cifras en miles de euros)

PROVINCIA	2019	TOTAL	2020	TOTAL	2021	TOTAL	2022	TOTAL	2023	TOTAL	*2024	TOTAL	**2025	TOTAL
1. Teruel	8.588,65	41,89%	8.668,14	47,4%	12.775,16	49,18%	17.430,45	49,34%	16.109,41	46,54%	11.736,97	36,27%	6.970,93	41,16%
2. Lleida	3.983,75	19,43%	3.636,75	19,89%	5.757,77	22,16%	8.228,31	23,29%	6.016,06	17,38%	5.625,55	17,3%	2.762,19	16,31%
3. Valencia	2.649,64	12,92%	1.855,37	10,14%	1.689,40	6,5%	2.504,57	7,09%	4.357,80	12,59%	3.306,84	10,21%	1.695,45	10,01%
4. Huesca	2.030,61	9,9%	1.360,03	7,43%	2.327,83	8,96%	3.455,52	9,78%	3.141,20	9,07%	3.086,87	9,5%	1.198,61	7,07%
5. Barcelona	204,47	0,99%	149,52	0,82%	678,83	2,61%	980,22	2,77%	2.366,08	6,83	671,93	2,07%	671,93	9,96%
TOTAL ESPAÑA	20.499,89		18.282,65		25.976,89		35.321,83		37.771,07		32.359,40		16.934,59	

Fuente: Datacomex (web de la Secretaría de Estado de Comercio de estadísticas de comercio exterior de mercancías de España) Infografía: Raúl Martín Diario de Teruel

La tierra habla y Europa escucha: la IGP está a punto de ser una realidad

Atruter confía en que el sello de calidad se materialice muy pronto

La Indicación Geográfica Protegida Trufa Negra de Teruel está en su recta final. Despues de que el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón, Javier Rincón, firmara en diciembre de 2024 en Teruel la orden por la que la Comunidad Autónoma de Aragón otorga a la marca Trufa de Teruel la Protección Nacional Transitoria (P.N.T.), la documentación se envió a Europa. Tras ese paso, en Teruel se han llevado a cabo las modificaciones solicitadas y ahora mismo, y según confirmó el presidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Atruter, Daniel Brito, están a punto de obtener el visto bueno definitivo.

Con esa firma de diciembre del año pasado ya era posible etiquetar trufa con el distintivo de la IGP para comercializar en el mercado nacional, y en breve confían en poder colocar ese marchamo ya también para la trufa

**F
E
C
H
A**

2024

diciembre

es el momento en el que se firmó la Protección Nacional Transitoria



La Trufa Negra de Teruel tendrá pronto la Indicación Geográfica Protegida. Fernando Martínez Peña

que sale de las fronteras españolas, que es la mayor parte de la que se recolecta en Teruel.

Entre los requisitos que se establecieron el pliego de condiciones es que toda la Trufa Negra de Teruel IGP deberá ser de la especie cultivada, recolectada, calificada y envasa-

da en la provincia de Teruel. Las plantaciones deberán estar inscritas y, para asegurar la calidad y el origen del producto habrá un sistema de control y certificación que garantizará la trazabilidad en las sucesivas fases, desde el cultivo hasta la comercialización.

RECAMBIOS Y REPARACIONES TERUEL S.L.
AVENIDA SAGUNTO, 74 (TERUEL)

- Reparaciones a domicilio de cámaras refrigeradoras (todas las marcas)
- Venta de armarios de refrigeración y congelación destinados a conservación de trufa
- Soluciones para profesionales del sector y usuarios particulares

Horario: De lunes a viernes 09:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00

Tfn: 978 60 91 19
satteruel@satteruel.es
www.satteruel.es

Logos: sávemah, svan, beko, johnson, LG



Las carrascas piden jubilarse

Fotografía: Alicia Bertalín

Casi mil hectáreas se plantaron como reforestación y ahora se buscan fórmulas para arrancar las no productivas

Las primeras carrascas que se plantaron hace ya tres décadas o incluso más, han mermado considerablemente la producción. Los truficultores han probado con diferentes manejos pero, hasta ahora, la única solución pasa por arrancarlas y renovar la plantación. Sin embargo, una parte de esas encinas se sembraron con subvenciones destinadas a la reforestación, por lo que no podían ser retiradas. Ahora, y tras analizar diferentes propuestas,

Son plantaciones que se llevaron a cabo entre los años 1996 y 1998 y contaron con ayudas para convertir terrenos agrarios en forestales

desde el Servicio Provincial de Medio Ambiente se está trabajando para buscar fórmulas que permitan la renovación de estos árboles de forma que se planten otros. Con ello se logrará mantener el uso forestal de esos terrenos pero, a la vez, que sí produzcan trufas.

En total en la provincia de Teruel hay entre 650 y 1.000 hectáreas que entre los años 1996 y 1998 se acogieron a esas ayudas. Se trataba de un régimen de subvenciones

**SUBSTRATO ECOLÓGICO ESPECIAL
PARA TRUFICULTURA**

de acuerdo a los Reglamentos CE N° 2018/848 y N° 2021/1165. Desarrollado conjuntamente con truficultores expertos para favorecer el desarrollo de la trufa y una formación más esférica. Alta capacidad de retención hídrica gracias a la turba negra y a la bentonita extraabsorbente.

Andreu Gómez
Móvil: +49 15222672962
e-mail: gomez@floragard.de

Trufas del Maestrazgo
Daniel Puig Roca
Móvil: +34 600 70 26 55
e-mail: daniel@trufasmaestrazgo.com

RAL GÜTEZEICHEN
www.substrate-ev.org

MADE IN GERMANY

que pretendía fomentar las inversiones forestales en explotaciones agrarias poco productivas. Se enmarcaban en los planes de Acción Forestal en el contexto de la Política Agraria Comunitaria y, en España, se recogió en el Real Decreto 152/1996.

Estas plantaciones se realizaron en la provincia de Teruel con *Quercus ilex*, *faginea* y *pirenaica*, con una densidad de 400 plantas por hectárea. Los propietarios que se acogieron recibieron una ayuda de 1.200 euros (200.000 pesetas) por hectárea para la adquisición de plantero y una prima de mantenimiento de entre 150 y 200 euros por hectárea y año durante los primeros años. Además, percibieron otra ayuda compensatoria entre los 15 y los 20 años que se elevaba a entre 75 y 90 euros por hectárea y año, en función de la base de la PAC de cada agricultor.

Vida útil de tres décadas

En Teruel fue una fórmula idónea que permitió reforestar con carrascas de trufa terrenos totalmente improductivos, pero en ese momento se desconocía la vida útil de las encinas, que se ha demostrado que no va más allá de las tres décadas.

El director del Servicio Provincial de Medio Ambiente en Teruel, Emilio Pérez, lleva varios meses buscando fórmulas, en colaboración con la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Atruter, con el fin de que los propietarios de esas fincas puedan arrancar los árboles.

Para ello, ha solicitado al departamento de Agricultura que busque los expedientes de los terrenos que recibieron esas subvenciones para reforestación, algo que resulta complejo

A P U N T E

Los propietarios piden poder renovar los árboles

Medio Ambiente y Agricultura están buscando la mejor fórmula para mantener los terrenos forestales y que sean productivos

La idea es que los propietarios, una vez se confirme que las carrascas de la década de los 90 del pasado siglo siguen plantadas, arranquen esos árboles y, en el plazo que marquen los técnicos, vuelvan a sembrar encinas micorrizadas. De esta forma, el terreno mantiene sus usos forestales pero los propietarios recuperan la rentabilidad.

Los truferos llevan años solicitando que se puedan arrancar porque, como apunta la alcaldesa de Sarrión, Estefanía Doñate, "aquí vivimos de la trufa, no del árbol". La responsable indicó que se trata de un tema crucial y planteó que llevan mucho tiempo trabajando para buscar soluciones. "Hemos hecho mucha labor sin contarla a la prensa, que es como creemos que se debe hacer, trabajar hasta encontrar una solución y luego comunicarla", señaló.

La solución, más cerca que nunca

La solución está más cerca que nunca y Emilio Pérez expone que de aquí a final de año le gustaría tener el procedimiento cerrado. Estas subvenciones para reforestar terrenos agrícolas poco productivos también se usaron para la trufa en otras provincias, como Guadalajara y Cuenca, para las que Castilla y León va a permitir arrancas los árboles y volver a plantarlos tras un ciclo de cultivo de entre seis y nueve meses.

Las ayudas buscaban compensar a los propietarios que perdían sus terrenos agrícolas en favor de la reforestación y, como apunta Emilio Pérez, "son tierras que han sido compensadas". En la actualidad, esas entre 650 y 1.000 hectáreas presentan porcentajes de planta viva superiores al 75% de la densidad de plantación.



Queso madurado de leche trufada

Formatos
de 0,5 Kg., 1 kg., 3 kgs.
y en cuñas



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



¿Tienes una tienda o eres distribuidor?

Llámanos si quieres vender nuestros productos con trufa, setas o pistachos

978 752 669
677 015 548



www.carniceriasortin.es

Los eventos sobre trufa tienen un gran impacto en el sector

Un estudio desvela el peso de las reuniones de expertos para favorecer el crecimiento

Las reuniones de expertos para conocer y debatir sobre trufa son muy relevantes para el sector en términos cualitativos y así lo refleja un estudio llevado a cabo por el departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Valladolid. El experto que lo desarrolló, el profesor en el campus de Soria Víctor Hernández, indicó que eventos como Trufforum, tanto el que se realizó en 2022 en Nueva York como el de Mora de Rubielos de diciembre de 2024, han sido fundamentales para "profesionalizar el sector y generar sinergias entre los actores a la hora de organizar el futuro".

Se trata de jornadas que "hacen crecer al sector" puesto que constituyen laboratorios vivos, "un momento de reflexión de consejo, en el que los distintos actores deciden lo que hacen con su negocio y hacia dónde lo dirige", especificó Hernández.

Entre las conclusiones que desde el departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Valladolid tras el Living Lab celebrado en Mora de Rubielos es que el trufiturismo es una alternativa de negocio muy buena y que tiene mucho potencial, porque no todo en la trufa tiene que ser cocina o gastronomía. Además, hay muchos sectores en los que ese aprovechamiento más allá del producto se está explotando y, en el caso de la trufa, se trata de un hongo hipogeo, crece bajo tierra, para cuya extracción es necesaria



Los participantes en la mesa que sobre hostelería y trufiturismo se realizó en Trufforum Mora

la ayuda del perro. Las piezas se extraen una a una, cavando en la tierra, por lo que el proceso está lleno de misticismo. A todo ello se suma que la trufa, en el mismo momento en el que se extrae, se puede consumir sólo con lavarla, lo que aporta un mayor valor a la experiencia.

Metodología

Los análisis realizados por los investigadores de la Universidad de Valladolid han seguido una metodología mixta, por un lado en el Trufforum de Nueva York se usaron redes neuronales, es decir, a través de un algoritmo informático de inteligencia artificial se analizaron

aquellas variables que tuvieron mayor importancia para los participantes en el Congreso. En esas sesiones se trabajaba con estudiantes de cocina del Institute Culinary of America, quienes mostraron mucho interés en las variables turismo y producción, por encima de otros temas organolépticos o de sabor, destacaron el trufiturismo "No es que no fueran importantes para ellos, pero tenían un elevado grado de conocimientos, ya los tenían trillados y por eso les llamaron la atención cuestiones que, de alguna manera, diversificaba su entendimiento de lo que es la trufa negra", precisó el profesor de Economía Aplicada.

black truffles
Viveros y servicios agrícolas

**Venta de plantas micorrizadas certificadas y sustratos especiales para plantación.
Prestación de asesoramiento para cultivos y servicios para transformación de fincas.**

C/ Aragón 9, 2º izq. 44460 Sarrión (Teruel) / info@black-truffles.com / black-truffles.com / +34 626 780 515

ARAGÓN SABOR DE VERDAD



EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD



LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

@aragonalimentos

 GOBIERNO
DE ARAGÓN



A la izquierda, la portada de la Cartilla Turolense dedicada a la trufa; a la derecha, algunas páginas interiores, donde la imagen tiene gran peso

Todo sobre la trufa de Teruel

El Instituto de Estudios Turolenses dedica su publicación divulgativa al tesoro gastronómico de la provincia

La trufa de Teruel ya tiene su propia Cartilla Turolense. La publicación, número 33 de las editadas por el Instituto de Estudios Turolenses (IET), que depende de la Diputación de Teruel, explica de manera divulgativa todos los aspectos relacionados con el hongo, desde su biología y cultivo hasta su comercialización. El libro está disponible en las librerías de Teruel y también durante la feria Fitruf en el expositor de Atruter al precio de 5 euros.

La publicación pone de manifiesto la relevancia que tiene la provincia de Teruel en lo que a trufa se refiere al dejar patente que los truficultores turolenses fueron pioneros en la micorización de planta y en la experimentación con el cultivo. Ahora, la mayor superficie trufera se encuentra en el territorio turolense, especialmente en la comarca de Gúdar-Javalambre. También buena parte de los viveros especializados tienen sello de Teruel, donde a su vez han surgido en los últimos tiempos un buen número de conserveras que permiten

disfrutar de *Tuber melanosporum* más allá de la época de recolección.

La Cartilla Turolense, escrita por la ingeniera de montes María Martín Santafé y la periodista Cruz Aguilar Oliveros, permite acercarse a un producto enigmático de la gastronomía y, a la vez, hacer un repaso por la historia de la trufa en Teruel, que está íntimamente ligada a la historia de la trufa de España. Se divide en siete apartados. El primero está dedicado a explicar las características de *Tuber melanosporum*, que es la que se cultiva en Teruel, así como a diferenciar sus partes, reconocer otras especies y, sobre todo, a ofrecer pinceladas sobre sus características organolépticas, que son las que dan valor al producto.

El siguiente capítulo es un homenaje a los truferos pioneros que salieron a buscar al monte y, después, cuando la producción de silvestre comenzó a mermar, se lanzaron a hacer pruebas en sus propias fincas con plantas de carrasca micorizadas por ellos mismos.

El tercer apartado muestra el peso de Teruel como líder mundial en producción y exportación de trufa, puesto que la mayor parte del producto sale de las fronteras nacionales.

La cartilla también recoge el impulso que el sector tuvo con la aparición de Atruter, la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa. La agrupación ha impulsado el proceso para la obtención de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) así como la creación del primer Panel de Cata de Trufa Negra del mundo y la Cofradía de la Trufa Negra.

El quinto capítulo se centra en la repercusión que tiene la trufa en el asentamiento de la población y de cómo Sarrión es uno de los pocos pueblos en los que el número de vecinos crece en el conjunto turolense.

Degustar trufa es algo experiencial y un lujo para los sentidos. Por eso, hay un apartado dedicado a hablar de la cultura gastronómica en torno a la trufa y otro en el que se analiza el futuro del sector.

DATO

5

euros

es el precio de venta de la Cartilla Turolense *La Trufa de Teruel*, que ya está disponible

PACK LEIODELT

La Defensa Avanzada para tus trufas



El **Pack Leiodelt®** es un eficaz e innovador sistema de **captura masiva** para el control del **Escarabajo de la trufa** (*Leiodes cinnamomeus*).



PROBODELT
CAPTURA MASIVA



tienda.probodelt.com



Equipo de investigación del proyecto Tuberlinks, que aglutina expertos de diferentes puntos de España

La relación del hongo con el árbol y el suelo, a estudio

Es una investigación de cuatro años coordinada por el Instituto de Ciencias Agrarias ICA-CSIC y con 537.500 euros de presupuesto

El objetivo general del proyecto Tuberlinks es proporcionar nuevas evidencias científicas sobre las interacciones ecológicas en el suelo de bosques y plantaciones productores de trufa, y sus vínculos con la fisiología del árbol huésped. Todo ello para optimizar estrategias basadas en el conocimiento para la gestión sostenible de las plantaciones truferas. Se trata de un proyecto innovador que analiza de forma integrada los distintos componentes del sistema suelo-hongo-planta.

Está coordinado por el Instituto de Ciencias Agrarias ICA-CSIC en Madrid, con Ana Rincón al frente, y, con una duración de cuatro años (2023-2027), cuenta con una financiación de 537.500 euros de la Agencia Española de Investigación, el Ministerio de Ciencia e Innovación y la Unión Europea.

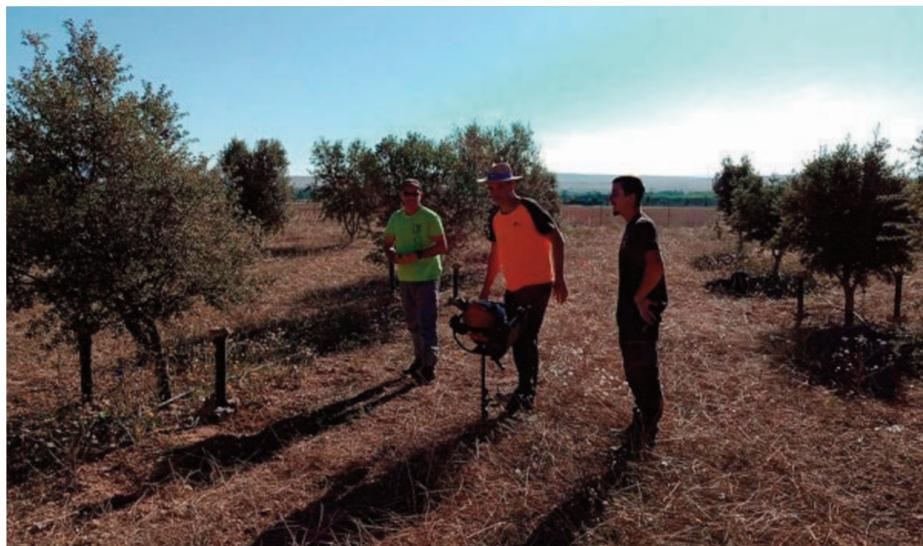
Consta de tres subproyectos que analizan tanto aspectos de investigación básica como aplicada de la producción de trufa. El primero está liderado por Ana Rincón y se centra tanto en las condiciones bióticas -en relación con los seres vivos- como abióticas, factores físicos y químicos del ecosistema, que genera la presencia de la trufa en el suelo. El segundo de los proyectos integrados en Tuberlinks, liderado por José Javier Peguero-Pina del CITA, Centro



Invernadero del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA

de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, estudia la fisiología del árbol huésped y la respuesta del sistema planta-trufa a la disponibilidad hídrica y de nutrientes. Por último, el tercero, con José Antonio Bonet, del centro Agrotecnio de Lleida, se centra en el perfeccionamiento del manejo de las plantaciones truferas para optimizar sus producciones.

En el subproyecto que lidera Rincón se investiga la ecología de los suelos productores de trufa, con el foco en los colonizadores primarios de los quemados, que son los que generan microambientes edafoclimáticos potencialmente favorables para la trufa. El ciclo de carbono es otro de los aspectos que se tienen en cuenta, así como los nutrientes y las bacte-



Dispositivo experimental en una parcela de Cella

rias presentes dentro y fuera de los quemados y su influencia sobre el micelio y la producción de trufa.

Entre las primeras conclusiones que está desvelando el estudio es que hay una proporcionalidad directa entre la materia orgánica y el micelio de trufa. También hay gran relación con el magnesio, mientras que con el fósforo

la cantidad no es proporcional, desde 0 a 20 miligramos por kilo la relación sí es lineal, pero a partir de esos 20 miligramos hay una reacción negativa en las plantaciones.

Ana Rincón destaca que las condiciones cambian sustancialmente en las truferas naturales, donde operan otros factores. En cuanto a los efectos de las prácticas del manejo,

se está probando en diferentes plantaciones experimentales cómo repercuten en la producción de trufa y en el micelio el riego, el desherbado del quemado, la intensidad de la poda o la introducción de cultivos compatibles, como las aromáticas.

Tecnología utilizada

Para abordar estos objetivos, se hacen seguimientos en distintas parcelas y zonas de producción silvestre situadas en Teruel, Huesca, Segovia y Lleida, y se utilizan diferentes herramientas metodológicas, como técnicas avanzadas de biología molecular, técnicas isotópicas, o tecnologías punteras de teledetección, tanto en ensayos de campo como en diseños en condiciones controladas de invernadero.

Actualmente el proyecto se encuentra en la mitad de desarrollo, con la mayoría de muestreos y diseños experimentales ejecutados y listos para dar comienzo al análisis de datos. Los investigadores confían en que los resultados refuerzen el conocimiento sobre la ecología, la biodiversidad y el funcionamiento de los suelos dominados por la trufa negra. Además, el objetivo final es que puedan ser aplicados para diseñar estrategias de gestión destinadas a optimizar la producción de esporocarpos.

Descubre SARRIÓN

Capital de la Trufa de España



TUBER UNIVERSUM

Horario de invierno
Miércoles a Sábado
9:30h a 14h y 15h a 18:45h
Domingos
9:30h a 14h y 15h a 17:30h

www.tuberuniversum.com

#tradición #patrimonio #gastronomía #historia #cultura #naturaleza

Visita nuestra página web: www.sarrion.es

Una relación estable pero asimétrica

La trufa modifica el ambiente del suelo para beneficiarse del árbol

La relación entre la trufa y el árbol es simbótica pero asimétrica, ya que la trufa saca más beneficio que el árbol, según se desprende de un estudio dirigido por el profesor de la Universidad Politécnica de Madrid, Luis Gonzaga García-Montero y publicado el pasado año en la revista especializada *Soil Biology and Biochemistry*.

La investigación se realizó con *Tuber aestivum* y *Tuber melanosporum* y, para ello, se monitorearon los suelos de 263 puntos en los que había quemados durante 9-10 años.

Es precisamente en los quemados donde se observa la modificación del hábitat, que la trufa realiza para, como explica coloquialmente García-Montero, "engaño al árbol" para que le dé parte de su trabajo. La trufa va construyendo su nicho, su ambiente, modifica el suelo bloqueando ciertos nutrientes que necesita el árbol, como el magnesio, el potasio o el fósforo, que son claves para las plantas, y el hongo se los va facilitando a cambio de azúcares, de forma que la trufa le está solucionando un problema que previamente le ha creado.

Esta investigación demuestra por primera vez, y a través de un método científico, tras 15 años de mediciones, que la trufa construye el nicho y todo este trabajo puede ayudar, en un futuro a "enfocar mejor cierta problemática de la agricultura", como el agotamiento del fósforo, que se extrae de minas.

En el artículo de investigación publicado se recoge que las interacciones entre los carbonatos del suelo, el pH y el tamaño del quemado están asociadas con una mayor pro-



Luis Gonzaga García-Montero con una 'Tuber aestivum' en el Moncayo. Fernando Martínez Peña

ductividad de carpóforos, lo que indica una retroalimentación positiva entre la modificación del hábitat y la aptitud fúngica. Ambas especies modificaron el hábitat de manera diferencial. Los de *Tuber aestivum* mostraron un pH más alto y un carbonato total más bajo que en el perímetro exterior de los quemados, mientras que para los de *melanosporum* el carbonato total fue más bajo y el carbonato activo más alto que en la zona de alrededor.

Como conclusión plantean que durante esa construcción del nicho mutualista modifican su entorno de suelo y aumentan la aptitud de ambas especies. Las dos llevan a cabo un proceso de construcción de ambiente, pero diferente, ya que *Tuber melanosporum* presenta un mayor efecto de meteorización.

Por último, en el informe destacan que esa mayor meteorización del carbonato resulta

beneficiosa para la trufa pero deteriora la calidad del suelo, "lo que sugiere un compromiso ecológico en la simbiosis donde la construcción de nicho no beneficia por igual a todos los socios del ecosistema", apuntan en el artículo publicado en *Soil Biology and Biochemistry*.

El equipo de la Politécnica de Madrid no es ajeno a las problemáticas actuales de la trufa y, por eso, una de sus líneas de investigación se centra en la decadencia productiva de las carrascas más viejas. Al respecto, Luis Gonzaga García-Montero plantea que una parte del problema puede estar en que los ácidos que genera la trufa acaban disolviendo el carbonato del suelo. Una posible solución, aunque a falta de resultados todavía concluyentes, podría ser rejuvenecer los quemados realizando pequeñas enmiendas calcáreas.

ECM INGENIERÍA AMBIENTAL · ESPECIALISTAS EN GESTIÓN DE TRUFERAS

Llámanos y estudiaremos el potencial trufero de tu finca



- Convierte tu finca en una plantación trufera rentable
- Servicio integral con gestión completa de ayudas y subvenciones:
Diseño y planificación · Implantación y manejo · Recolección y comercialización · Proyectos de absorción de CO₂

T. 656 682 807 / 979 74 10 06 · www.ecmingenieriaambiental.com · info@ecmingenieriaambiental.com



Aliadas secretas

Las lombrices aumentan el pH y el carbonato cálcico

Un estudio científico realizado en truferas de Sarrión por científicos de la Universidad Politécnica de Madrid, la Universidad Complutense y la Universidad de Parma, demuestra que las lombrices del género *Proselloidrilus* producen un impacto significativo y positivo en los suelos donde crece la trufa negra. Estos invertebrados aumentan el pH y el carbonato cálcico del suelo, mejorando las condiciones para el crecimiento del hongo.

Los investigadores descubrieron que los excrementos de lombriz presentan un pH 0,2 unidades superior al del suelo circundante y contienen un 66% más de carbonato cálcico total. Estas dos características son cruciales para el desarrollo de la trufa negra, que re-



Un investigador, trabajando sobre muestras de suelo en la Universidad Politécnica de Madrid

quiere suelos calcáreos y bien drenados. Este descubrimiento abre la puerta a nuevas técnicas de cultivo. Los investigadores proponen desarrollar experimentos para incorporar la vermicultura —el cultivo de lombrices— en las plantaciones truferas, lo que podría aumentar significativamente la producción.

“Las lombrices actúan como auténticos ingenieros del ecosistema”, señala el profesor Luis Gonzaba García Montero, de la UPM. No solo aportan porosidad y descomponen la materia orgánica, sino que también modifican la química del suelo de forma favorable para el cultivo trufera.

Turismo Comarca Gúdar Javalambre
www.turismo.gudarjavalambre.es T. 978 800 008
 f /GudarJavalambre x @GudarJavalambre i #comarcagudarjavalambre

“El sector ha evolucionado de forma exponencial gracias a la investigación”

“Fitruf es el gran escaparate para la trufa española y un punto de encuentro entre expertos y público”



Javier Rincón es el consejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Aragón. Fabián Simón

—¿Cómo se materializa el apoyo del Gobierno de Aragón al sector de la truficultura?

—El apoyo es firme y se traduce con hechos. Desde el Gobierno de Aragón estamos acompañando al sector en todo su proceso de desarrollo desde la investigación y la mejora de las técnicas de cultivo, hasta la promoción y la comercialización a través de la nueva campaña de Aragón Alimentos, en la que la trufa es una de las protagonistas. Además, hemos impulsado líneas de ayuda. Por ejemplo, el PEPAC 2023-2027 incluye 2 millones de euros anuales para subvencionar servicios de asesoramiento técnico, la mitad destinados a jóvenes agricultores o fondos para la renovación de plantaciones. También, trabajamos codo con codo con las asociaciones y con los ayuntamientos para fortalecer un modelo que genera empleo, fija población y posiciona a Teruel como referente internacional en la trufa negra.

—La IGP Trufa Negra de Teruel se encuentra en su recta final. ¿Es una forma de garantizar la calidad para el consumidor en un producto tan desconocido como la trufa?

—Sin duda. La Indicación Geográfica Pro-

tegida va a suponer un antes y un después. Es una herramienta fundamental para garantizar al consumidor que la trufa que compra tiene un origen y una calidad certificada, y para dar al productor turolense el reconocimiento que merece. Además, ayudará a divulgar en todo el mundo mejor su valor gastronómico, todavía poco conocido por el gran público, pero con un potencial enorme.

—El regadío se ha convertido en factor clave y ya están en marcha los que impulsó el Gobierno de Aragón. ¿Servirá para mantener una continuidad en el abastecimiento de los mercados en un momento en el que la meteorología es cada vez más cambiante?

—Exactamente. Los nuevos tiempos nos obligan a ser más eficientes y previsores. El regadío en zonas truferas son una garantía para mantener la producción estable y de calidad, incluso en campañas con déficit hídrico. Porque no se trata solo de producir más, sino de producir mejor, y hacerlo de forma sostenible. La modernización de regadíos supone una inversión estratégica que asegura el futuro del sector primario y, en particular, el de la trufa negra de Teruel.

—Sarrión cuenta con la feria de la trufa más antigua de España y también la que más visitantes atrae. ¿Qué papel considera que tienen estas muestras para impulsar el producto?

—Un papel esencial. La Feria de Sarrión es el gran escaparate de la trufa española, y un punto de encuentro para productores, investigadores, chefs y público general. Allí se genera conocimiento, negocio y, sobre todo, orgullo de territorio. Es una cita que proyecta la imagen de Teruel y de Aragón, al mundo, y que ha contribuido decisivamente a que la trufa deje de ser un producto desconocido. Pero es que, además, este tipo de muestras son un motor económico y turístico para las comarcas de la Comunidad y que el público conozca, de verdad, lo que es el Aragón Rural, su presente y su futuro.

—Recientemente se aprobó una PNL para permitir la renovación de las plantaciones truferas improductivas que se sembraron en terrenos forestales. ¿Cuál es el proceso ahora para que ese interés político se traduzca en una realidad en el campo?

—Lo primero es adaptar la normativa para hacerlo posible, algo en lo que ya estamos trabajando con Medio Ambiente y con el propio sector. Hay una voluntad clara de facilitar esa renovación, porque mantener plantaciones improductivas no tiene sentido. Queremos dar seguridad jurídica a los propietarios y abrir la puerta a nuevas inversiones que mantengan la viabilidad del cultivo.

—¿Qué papel juega la investigación en el avance del sector?

—La investigación es la base del futuro para un sector como el de la trufa. Aragón cuenta con centros punteros como el CITA, que están aportando conocimiento para cultivar trufas a través de plantas forestales, manejo del suelo, genética y adaptación al cambio climático. Gracias a esa labor, el sector ha evolucionado de forma exponencial en apenas dos décadas. Nuestro compromiso es seguir apoyando ese tipo de líneas de trabajo, porque cada avance científico se traduce en más competitividad y más oportunidades en el territorio.

—Aragón cuenta con alimentos de gran calidad. ¿Son un buen escaparate para la Comunidad autónoma?

—Sin ninguna duda. Nuestros alimentos son una de las mejores cartas de presentación de Aragón. Hablan de nuestra tierra, de nuestro clima y de la gente que la trabaja. La trufa, el jamón, el aceite o el Ternasco de Aragón, por poner solo algunos ejemplos, son embajadores de una manera de hacer las cosas con rigor, tradición e innovación. Para potenciar todas esas posibilidades, para encontrar nuevos mercados y nos saboreen hemos renovado la marca y hablamos de este “Aragón, Sabor de Verdad”. A través de ellos proyectamos una imagen de territorio moderno, sostenible y, sobre todo, orgulloso de su identidad.

“La trufa es el producto que creará más riqueza en Teruel”

“El consumo se ha universalizado y ha subido muchísimo, por eso todos los esfuerzos para seguir difundiendo el hongo son fundamentales”

-La Diputación de Teruel ha mediado para solucionar el problema de la caída de producción de las carrascas más antiguas. ¿Es importante poder recuperar la productividad de esas casi mil hectáreas?

-Sí, por supuesto, porque no tenemos tanto terreno. Teníamos el hándicap de que tierras agrarias que se cultivaban en su momento para cereales se plantaron o se pasaron a la reforestación. Estas tierras tenían unas ayudas de la Unión Europea, primero para que tomasen y luego por la pérdida de renta, y tenían la obligación de mantenerse al menos veinte años. El tema es que pasaban a ser monte y con el paso de los años han perdido producción. Lo que los truferos piden es poder arrancarlas y volver a plantar otra vez plantones nuevos, regenerar esas plantaciones. Si eso no se hubiese podido hacer, era un perjuicio importante, porque la superficie que tenemos es la que es, y además muy adecuada para la producción de trufa.

-¿Y qué han hecho al respecto?

-Hemos hablado con otras comunidades autónomas, sobre todo con Castilla y León, porque al ser normativa europea nos obligaba a todos. Si en otra comunidad se podía hacer, aquí también y al final se ha arreglado el tema. Aragón va a dar el visto bueno para que se puedan arrancar esas plantaciones, con la única condición de que se vuelvan a replantar de carrasca. Y se ha solucionado un problema grave para los truferos.

-La IGP es otra de las líneas de trabajo que ha impulsado el sector y en la que también ha estado la Diputación detrás. ¿Para qué cree que va a servir?

-En esta excelencia que siempre vendemos de la provincia de Teruel, tener una IGP de Trufa Negra de Teruel es la punta de lanza en el desarrollo e impulso del sector. Ser los primeros en tener ese cuño de calidad, esa marca diferenciadora del resto de España, nos da un impulso tremendo, sobre todo de cara a las exportaciones.

-¿Supone una garantía para el consumidor, al tratarse de un producto poco conocido?

-Claro, yo creo que los estándares de calidad como marca de Trufa Negra de Teruel ya eran los más altos, pero ahora con la IGP todavía más, y además reconocidos oficialmente.



Joaquín Juste, en su despacho de la Diputación Provincial de Teruel

-Fitruf celebra este año su 24º edición. ¿Cómo cree que ha cambiado el panorama de la trufa en este casi cuarto de siglo?

-Se ha universalizado el consumo. Cada vez se utiliza más trufa, encontramos más productos trufados en los mercados y el consumo ha subido muchísimo. Antes era un producto más desconocido, pero con la promoción que entre todos se está haciendo está llegando más al consumidor. Ya no es un producto elitista, sino que empieza a estar en la base del consumo general. También ha crecido mucho la superficie plantada, ahora hay hectáreas en todas las comarcas y más gente dedicada a la trufa. Creo que va a ser el producto agroalimentario más potente de Teruel, incluso superando al jamón, y generará más riqueza y economía para la provincia.

-¿Qué supone la feria para el sector?

-Es una feria extraordinaria, la cantidad de gente que viene y el aroma que se respira son impresionantes. La feria muestra todo el proceso, desde los plantones, la preparación de la tierra, el tiempo que transcurre hasta que se recolectan las primeras trufas. Es una clase didáctica.

-En Fitruf se presentará la Cartilla Turolense dedicada a la trufa. ¿Es importante la divulgación para que este hongo se conozca y se use más?

-Sí, siempre. Antes era muy desconocido. Se apreciaba en los grandes restaurantes, pero ahora se está generalizando el consumo. Todos los esfuerzos que hagamos para universalizarlo y dar a conocer sus posibilidades son fundamentales.

-¿En qué colabora la DPT con el sector?

-Aparte de ir con la Cámara de Comercio a todas las ferias, desde Barcelona a Madrid, Valencia, Italia o incluso Nueva York, colaboramos con la Asociación de Truficultores con 10.000 euros para su funcionamiento y desarrollo. Por otro lado, este año, de forma extraordinaria, hemos ampliado la partida al Instituto Europeo de Micología (EMI) de 15.000 a 25.000 euros porque junto con la Diputación de Soria vamos a organizar otro evento llamado Micotour destinado a la promoción, conocimiento y desarrollo de la trufa. Será un congreso internacional que se hará en febrero de 2027 y que tendrá dos sedes, Teruel y Soria.

-Los aromas sintéticos son uno de los problemas más graves a los que se enfrenta el sector. ¿Cómo va a trabajar Atruter para solucionarlo?

-Nosotros principalmente queremos que a cada cosa se le llame por su nombre. Hoy en día la palabra trufado es gratuita, vale para todo. Lo que queremos es que, si un producto lleva aromas, ponga que lleva aroma; si lleva trufa, que ponga que lleva trufa. Luego ya que el consumidor decida qué quiere comprar.

-La trufa sigue siendo un misterio para muchos españoles. ¿Qué acciones hay que hacer para acabar con ese desconocimiento?

-Tenemos que seguir con divulgación, educación, promoción. El panel de cata y la cofradía de la trufa nos van a ayudar muchísimo, cada uno en su campo, y tenemos que seguir en esa línea. Desde que está el panel de cata y desde que formamos parte del Instituto Micológico Europeo, EMI, se ha notado que la gente la conoce más y cada día la quiere degustar más. Para nosotros el objetivo es seguir en esa línea.

-¿Cómo está el tema de la obtención de la IGP?

-En breve nos tienen que contestar desde Bruselas. Nos mandaron algunas correcciones, más bien de forma, y en julio nos dijeron que serían alrededor de cuatro meses. Así que tiene que estar ahí.

-¿El riego ya está en funcionamiento? ¿Se notará en la cosecha y en la estabilización de los mercados?

-Bajo mi punto de vista, sí. De no tener agua a tenerla, ya es mucho. Venimos de dos años muy malos, y si hubiera estado el riego hace dos años ya hubiéramos visto que esas trufas que no se pudieron desarrollar, con el riego sí lo habrían hecho. Sobre todo, para las plantaciones será seguro que sí. Y ojalá que solo sean riegos de apoyo, porque el tiempo nos acompañe.

-Los truficultores piden poder arrancar las carrascas más antiguas y menos productivas sembradas en terrenos forestales. ¿Cómo va esa negociación?

-Hemos conseguido algo muy importante y hoy en día difícil: que todos los grupos políticos estén de acuerdo. La trufa es un claro ejemplo. Estamos trabajando en ello, somos optimistas y creo que al final se podrá hacer. Estamos buscando las fórmulas.

-¿Cuál es la problemática?

-Cuando se dieron las subvenciones para hacer las plantaciones, se dieron como reforestación. Ese terreno agrícola pasó a ser forestal y, al ser monte, no se pueden arrancar las plantaciones, ya no es cultivo. El sector evolucionó gracias a esas ayudas, pero no se sabía que derivaría en lo que es ahora. Lo que pedimos es poder arrancar esas plantaciones para volver a plantar y poder seguir produciendo trufa. Si no, esas tierras quedarán sin uso, con carrascas viejas e improducti-



Daniel Brito García-Mascaraque, con unas trufas de invierno en una finca de Sarrión

“Todos los truficultores debemos estar unidos, los problemas son similares”

“Necesitamos mucho de la investigación y los investigadores nos necesitan, debemos ser un equipo”

vas. Si nos dejan arrancar, se plantará de nuevo y se dará uso otra vez.

-Hace poco estuvo el presidente de la Asociación de Truficultores de Soria. ¿Van a trabajar juntos?

-Ya estamos trabajando juntos porque ambos pertenecemos al Instituto Micológico Europeo (EMI). Seguro que haremos cosas juntas. Todos los truficultores de España y del mundo tenemos las mismas inquietudes y problemas. Cuantos más juntos estemos, mejor.

-Y también siguen trabajando con la Federación Española de Truficultores.

-Sí, claro. Somos un sector muy pequeño y necesitamos estar juntos porque todos tenemos los mismos problemas, y quien no los tiene aún, los tendrá. Nosotros siempre ofrecemos la mano porque, por desgracia, hemos sido los primeros y muchas veces ya tenemos la solución a los problemas que les van surgiendo al resto.

-Atruter siempre ha apostado por la formación. ¿Qué acciones tienen previstas a corto plazo?

-Invito a todos, socios o quienes quieran

serlo, a que nos digan sus inquietudes y qué formación necesitan. Seguiremos trabajando en todo lo que conlleve la truficultura, desde los perros, que a veces se nos olvida pero son de las cosas más importantes, hasta cualquier necesidad que tenga el sector. Tenemos la puerta abierta a todas las formaciones que podamos ofrecer.

-¿Qué importancia tiene la investigación para el sector?

-Llevamos como cultivo 40 años, imagíñese. Si en cultivos milenarios como el aceite o el cereal se sigue investigando, pues piense cuánto campo tenemos por delante. Necesitamos muchísimo de la investigación, y los investigadores también nos necesitan a nosotros. Tenemos que ser un equipo. En ese sentido siempre ha habido unión.

-¿Qué repercusión tiene para el sector una feria como Fitruf?

-La gente conoce Sarrión y conoce Fitruf en España y en otros lugares de Europa. Las redes sociales e Internet ayudan mucho, cada vez se quiere saber más el origen de las cosas. Y tenemos la suerte de que nos consideran un referente nacional e internacional.

www.sondegapozos.com
pozossondega@telefonica.net
info@sondegapozos.com



964 200 535
696 919 843

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





Estefanía Doñate, con una trufa en una finca de cultivo de Sarrión

"Vivimos de la trufa, no del árbol, por eso es vital renovar las encinas"

"Todos los expositores de Fitruf están obligados a presentar un producto que no lleve aroma, sólo trufa"

-La feria cumple 24 años con un importante volumen de visitantes. ¿En qué momento se encuentra?

Este año tenemos una revolución en la feria, creo que vamos a dar un salto no solo cuantitativo sino también de calidad, hay bastantes novedades. La feria está en una época de renovarse o morir y mantenemos todo lo que funciona, pero se han introducido muchos cambios que hemos gestionado con el Comité Organizador de Fitruf.

-¿Qué novedades hay?

Este año tenemos la Taberna Fitruf, una nueva carpa anexa a la que ya había en la plaza del Hospital, que dará servicio incluso después del cierre de la feria. Habrá un tren turístico que conectará con Tuber Universum durante todo el día. Del museo a la feria es gratuito, y en sentido contrario tiene un pequeño coste. También se habilita aparcamiento junto a Tuber Universum. Creamos un escenario en la carpa de maquinaria, el Foro Fitruf, para que los expositores puedan explicar sus productos durante todo el día. Ade-

más, incorporamos el concepto Producto Amigo de Fitruf, de forma que todos los expositores están obligados a presentar un producto que solo lleve trufa y no aroma. Es una de las líneas más importantes en las que llevamos tiempo trabajando. Esos productos estarán expuestos en una vitrina en el pabellón 1 y señalizados en cada stand. Y seguimos con la revisión de la trufa fresca, que implantamos el año pasado. También habrá tres showcooking —uno el sábado y dos el domingo— cuyas inscripciones hay que realizar previamente.

-El aroma es uno de los grandes problemas del sector. ¿Hay que educar al consumidor poco a poco?

—Aquí ha habido mucho debate. Yo le hablo como alcaldesa —aunque también soy truficultora— y según desde dónde hable la opinión puede variar. Hoy es un problema, pero también una forma de vender trufas que no son de la mejor calidad, como la trufa que sale en verano. Hay quien defiende vender el producto todo el año, aunque sea barato y

potenciar con aroma, y quien opina que sería mejor destruir o no vender la trufa que carezca de aroma natural. El comité está formado por miembros de la corporación municipal —gobierno y oposición—, representación de expositores de cada sector, restauradores y truficultores y hay visiones diversas.

-¿Toda la trufa que se vende en Fitruf está seleccionada?

—Sí, el año pasado ya implantamos la revisión de trufa fresca, que al principio pudo generar polémica, pero al final todo el mundo quedó contento. Con los aromas debatimos mucho si prohibirlos de golpe y, finalmente, este año hemos preferido empezar en positivo, destacando el producto sin aroma. A día de hoy el consumidor está muy acostumbrado al aroma y es una decisión compleja. La feria también es turística, si eliminamos todos los productos con aroma, igual no queda una feria completa. La solución es difícil.

-¿El panel de cata volverá a controlar las piezas que salen a la feria?

—Sí. Panel de Cata y Atruter colaboran en la selección diaria de la trufa y en el concurso de peso y calidad. La cofradía colaborará también como jurado del concurso gastronómico y en la organización general.

-¿Cómo está funcionando Tuber Universum? ¿Qué balance hace?

—Funciona bien, aunque la localización hace que a veces cueste más acercarse desde el centro. Por eso este año, durante la feria, lo hemos conectado con el tren turístico, para que la gente lo visite más. El resto del año ha funcionado por sí solo, y ahora estamos trabajando para programar jornadas y actividades continuas vinculadas a la trufa.

-Uno de los problemas del momento es la necesidad de arrancar truferas improductivas en terrenos forestales. ¿Qué está haciendo el Ayuntamiento?

—Es un tema muy importante y Sarrión es de los municipios más afectados. Atruter ya trabajó este asunto en la legislatura pasada, pero no se logró solución. Hay mucho trabajo detrás pero finalmente sí se van a poder arrancar porque se ha encontrado una vía normativa para ello. Habrá condiciones, como replantar o limitación en el uso agrícola, pero se llevará adelante. Atruter está trabajando con Sarga en informes técnicos y esto va a ser una realidad. Porque aquí no vivimos del árbol, vivimos de la trufa.

-El riego ya es una realidad. ¿Cómo cree que afectará a los mercados?

—El riego funciona, pero aún está en fase de puesta a punto. Es una obra muy grande y está costando que funcione al 100 % por algunos problemas técnicos. Aun así, no creo que vaya a desestabilizar los mercados. La producción depende de muchos factores: edad de las plantaciones, manejo, daños, clima... El riego ayudará a que quien esté conectado tenga más trufa, pero el agua natural sigue siendo decisiva.

“La trufa crea mucho empleo y es uno de los pilares de la comarca”

“Nos tenemos que tomar más en serio el producto, como hacen en las zonas productoras de vinos, que los tienes por todos los lados”

-¿Qué peso tiene la trufa en la economía de la comarca de Gúdar-Javalambre?

-Es uno de los pilares de nuestra comarca, junto con el turismo es una de las cosas que más peso tiene porque encima asienta muchísima población y en sitios totalmente despoblados, y está creando mucha mano de obra y se están haciendo muchas iniciativas, muchas iniciativas con ella, yo creo que es uno de los pesos y pilares económicos de nuestra comarca

-Uno de los problemas del sector era el riego, en algunos sitios como Sarrión ya se ha solucionado, en otros quieren también activarlo ¿Qué va a suponer para el impulso del cultivo?

-El agua es muy importante porque un año que no llueve te garantiza tener trufas, pero también hay muchas fincas sin riego en las que tenemos que lidiar como podemos.

-¿Qué apoyo ofrecen desde la comarca al sector trufero?

-Pues la verdad es que desde la comarca podemos ayudarles en poco, sí que colaboramos en la promoción de la trufa y siempre que nos dicen de ayudarles pues estamos ahí, por ejemplo, ahora en estos momentos, desde finales del año pasado, estamos hablando con el Departamento de Medio Ambiente para poder arrancar las carrascas que hace unos años subvencionaron como reforestación. En la comarca no tenemos capacidad económica para ayudarles más, la trufa se ha perfilado como un activo poblacional de primer orden.

-¿Por qué cree que resulta tan efectiva para asentar habitantes?

-Pues porque todo el mundo que tiene trufas tiene que estar cerca de ellas, al final tienes que estar cerca de tu negocio, se están poniendo en producción bancales que siempre han estado perdidos, eso hace que te tengas que quedar, y luego están los perros, que también hay que atenderlos. Es un cultivo que crea empleo y que en esta zona tan desfavorecida nos sirve. Aquí si plantas almendros no funcionan, el cereal ya sabemos lo que da, pues hemos encontrado un cultivo que más o menos está generando economía.

-Otro pilar es el turismo ¿Qué peso está teniendo la gastronomía y algunos elementos vinculados a la trufa, como Tuber Universum, a la hora de ampliar la oferta ya de por sí muy consistente en la comarca?



El presidente de la Comarca Gúdar-Javalambre, José Luis Alvir. Bykofoto / Antonio García

-Pues la verdad es que cada día los restaurantes están trabajando más en la elaboración de platos con trufa, pero yo pienso que para la potencia trufera que es nuestra comarca aún tendríamos que elaborar más platos con trufa, tendríamos que tomarlo más en serio porque le daríamos más potencial al producto. Sí es cierto que hay muchas empresas que cada día hacen más cosas con trufa y que juegan un papel muy bueno en el asentamiento de población, sobre todo femenina.

-Sí, porque los restaurantes ofrecen platos, pero la idea sería que, ya que somos los mayores productores, fuéramos también un referente culinario, al menos durante la campaña de la trufa ¿no?

-Sí, que nos lo tomáramos más en serio, vas a cualquier sitio de vinos y tienes el vino en todos los lados, aquí apenas encuentras establecimientos que vendan trufas, se están elaborando platos con trufas, pero nos falta avanzar mucho.

-La Indicación Geográfica Protegida será en breve una realidad ¿Qué cree que va a suponer?

-Va a ser un sello de calidad muy importante, cualquier cosa que tiene una IGP, que es un sello de garantía de calidad, parece que la compras con más ímpetu, pero yo creo que lo hemos de trabajar más y que en los mercados internacionales se conozca, algo que cada vez se está logrando, porque somos los mayores productores.

Fitruf estrena este año tren turístico, nueva taberna y el Producto Amigo

La organización apuesta por los alimentos sin aroma en el certamen

La Feria de la Trufa llega este año a su edición número 24 con muchas novedades y una apuesta por una mayor interacción con el público. La muestra monográfica sobre trufa más veterana de España está a punto de cumplir un cuarto de siglo y, aunque mantiene algunos de los actos que ya incluyó desde sus inicios, como los concursos de búsqueda de trufa o los gastronómicos, este año presenta muchas novedades.

La Taberna Fitruf es una nueva carpa anexa a la que ya había en la plaza del hospital y que dará servicio incluso después de estar la feria cerrada. Además, habrá un tren turístico que comunicará los pabellones de muestras con Tuber Universum, el centro de interpretación de la trufa. Todo ello se va a complementar con el denominado Foro Fitruf, un espacio en la carpa dedicada a la maquinaria para que los expositores presenten sus diferentes productos.

Nuevo concepto

Otra de las grandes novedades de esta edición es el Producto Amigo de Fitruf, un concepto que busca ofrecer alimentos sin aroma, sólo con el de *Tuber melanosporum* tradicional. "Todos los expositores están obligados a presentar un producto que lleve trufa y no aroma, llevamos mucho tiempo trabajando en esta línea", especifica la alcaldesa de la localidad, Estefanía Doñate.

Con más de 40 expositores, Fitruf es todo un referente para el sector puesto que reúne a



Unas trufas expuestas en uno de los expositores de la pasada edición de Fitruf. Javier Escriche

todo tipo de empresas vinculadas al producto. Desde inmobiliarias que venden fincas truferas hasta carnicerías o empresas de transformación especializadas en el hongo que ofrecen el producto final, listo para consumir. Pero en medio, hay toda una gama de actividades como los viveros, las compañías de maquinaria, riego, control de calidad y, por supuesto, venta de trufa fresca.

La muestra, por la que se calcula que cada año pasan 20.000 visitantes, es el lugar ideal para adquirir *Tuber melanosporum* puesto que todas las piezas que allí se comercializan han recibido el visto bueno del Panel de Cata de Trufa Negra, cuyos integrantes supervisan una a una todos los hongos que se comercializan para que el cliente final tenga la garantía total del producto que adquiere.

FRUITS DE LA TERRA
Truffle Experts

Trufa fresca y productos gourmet

elaborados con distintas variedades de trufa

Productos de proximidad, natural, local y artesanal

Descubre el sabor de nuestra tierra
WWW.FRUITSDELATERRA.COM

#SienteTeruel

Turismo Diputación



- Ven al -

*Frescalor
Rapilento
Tranquitenso
Cosmopueblita
Cienciocio*

Descubre el significado de estas palabras en

sienteteruel.es

Ven a la provincia de Teruel.
Haz de tu destino **pendiente**
el **preferente**.

Una tierra de **contrastes**,
de tesoros **sorprendentes**
y experiencias **auténticas**,
preparadas para satisfacer
al viajero más exigente.

25 kilos de trufa para distribuir en 5.000 tapas

La Asociación de Mujeres y la Comisión de Fiestas prepararán comida casera para degustar el hongo



Las tapas trufadas a precios asequibles son uno de los atractivos de Fitruf. Javier Escriche



Un niño junto a su perro durante el concurso infantil de búsqueda de trufa. Bykofoto / Antonio García

CIFRA

3,5
euros

es el precio de cada tapa en ambas barras y, si se incluye bebida, el coste es de 4,5

Las tapas caseras con trufa son uno de los platos fuertes de la Feria Internacional de la Trufa de Sarrión. Las dos barras, gestionadas por la Asociación de Mujeres y la Comisión de Fiestas, son puntos de visita obligada para todos los visitantes. Allí está previsto repartir este año un total de 5.000 tapas para las que utilizarán 15 kilos de *Tuber melanosporum*.

El precio de la tapa en ambas barras será 3,5 euros, 4,5 si se incluye la bebida. Entre las propuestas que ofrecerá la Comisión de fiestas hay albóndigas de carne con trufa negra, tosta de trufa negra en aceite, huevos rotos con longaniza y trufa negra, tosta de queso curado en aceite trufado, risotto de setas con trufa negra, pincho de tortilla con trufa negra y tartaleta de crema de queso trufado y dulce de membrillo.

Por su parte, en la barra de la Asociación de Mujeres, será posible degustar croquetas y albóndigas con *Tuber melanosporum*, pasta a la carbonara con trufa, carrilleras con puré de patata trufado, rollo de verduras con salmón y queso trufado, huevos fritos trufados con patatas y tosta de láminas de *melanosporum*.

Para esas miles de tapas no sólo hace falta mucha trufa, sino que también se gastarán 340 docenas de huevos y decenas de kilos de carne. La Asociación de Mujeres llevará a cabo además una charla culinaria de cómo utilizar la trufa en la cocina del día a día.

Búsqueda con perro

Otro de los complementos de Fitruf son los concursos. El de peso y calidad de trufa es óptimo para que las diferentes empresas muestren sus mejores productos y, además, el dinero recaudado se destina a un fin solidario. Por su parte, los de búsqueda con perro cumplen dos objetivos, dinamizar el sector y que apueste por un buen adiestramiento y hacer exhibición del proceso entre los particulares.

La feria se complementa con ponencias y talleres gastronómicos, de forma que el público más experimentado cuenta con un espacio donde ampliar su formación. Además, a lo largo de los tres días hay maridajes y talleres de cata con el fin de profundizar entre el público en general en el conocimiento del diamante negro de la gastronomía.

XXIII EDICIÓN FITRUF 2025

VIERNES 05

- 20:30 horas – Entrega de credenciales y cena "Networking" en Tuber Universum.

SÁBADO 06

- 8:30h a 10:00 horas – Programa Agropopular de la cadena COPE con Cesar Lumbreiras en Directo desde el Recinto Ferial.
- 10:00 horas – Apertura del recinto ferial al público en general.
- 10:30 horas – Inauguración oficial a cargo de un representante del Gobierno de Aragón. Nombramiento de los cofrades de honor de la Cofradía gastronómica de la trufa negra de Teruel. Presentación de la Cartilla Turolense *La Trufa en Teruel* editada por el Instituto de Estudios Turolenses.
- 12:30 horas – XI Concurso Infantil de perros truferos En el campo anexo al recinto ferial. Inscripciones en la web. Plazas limitadas, inscripción abierta en www.fitruf.es.
- 17:00 horas – XXIII Concurso gastronómico Presentación de platos trufados en el Stand del Ayuntamiento. Ver condiciones. Plazas limitadas, inscripción abierta en www.fitruf.es.
- 17:30 horas – XXIII Concurso gastronómico Degustación de platos trufados por el jurado (Cofradía Gastronómica de la trufa negra de Teruel) y posterior exhibición al público en general.
- 19:00 horas – Maridaje de vinos y trufa (Cata abierta al público en general) a cargo de D. Raúl Igual Ibáñez, mejor sumiller de España 2010 y 2021. En el edificio Multiusos de la calle Molino, 8.
- 20:00 horas – Show Cooking en Tuber Universum realizado por el Chef Tom Voigt.
- 20:00h – Cierre Cierre del recinto ferial.
- Abierta "Taberna Fitruf" en la Plaza del Hospital.

DOMINGO 07

- 10:00 horas – Apertura del recinto ferial al público en general.
- 10:00 a 11:00 horas – Charla - Demostración: Clasificación de un lote de trufas. ¿Cuánta trufa se consume en fresco? En el edificio Multiusos a cargo de Manuel Doñate Rozalén, Gerente de Doñate Trufas S.L.
- 12:00 a 13:00 horas – Trufa y truficultura en Italia. Algunos ejemplos de cultivo con: *Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum* y *Tuber magnatum*. Impartido por Gianluigi Gregori del Centro Sperimentale di Tartuficoltura.
- 13:30 horas – XIX concurso de la trufa de más peso y de mayor calidad. Fin de plazo de entrega de trufas. Jurado formado por los miembros del Panel de Cata de la Trufa.
- 16:30 horas – Exhibición de búsqueda de trufas a cargo de Alba Herranz en el campo anexo al recinto ferial.
- 17:00 horas – Show Cooking Tuber Universum realizado por el Chef Yelbel Cañas.
- 18:00 horas – Charla divulgativa *Usos culinarios de la trufa*. Imparte Asociación de mujeres de Sarrión, en el edificio Multiusos.
- 19:30 horas – Subasta de las trufas ganadoras en calidad del XIX concurso de trufas. El dinero recaudado irá destinado a la AECC.
- 20:00 horas – Cierre del recinto ferial. Abierta "Taberna Fitruf" en Plaza del Hospital.
- 21:00 horas – Show Cooking Tuber Universum realizado por el Chef Yelbel. Plazas limitadas, información e inscripción abierta en www.fitruf.es.

LUNES 08

- 10:00 horas – Apertura del recinto ferial al público en general.
- 10:30 horas – Taller del Panel Sensorial de Cata, en el edificio Multiusos. Impartido por el Panel de Cata de la trufa.
- 11:30 horas – XXIII Concurso de perros truferos Categoría adultos. En el campo anexo al recinto ferial. Plazas limitadas, inscripción abierta en www.fitruf.es.
- 14:00 horas – Entrega de premios a los diferentes concursos a cargo de Miembros de la Organización, Cofradía Gastronómica de la trufa negra de Teruel y Panel de Cata de la trufa. A continuación acto de clausura.
- 16:00 horas – Cierre del recinto ferial al público en general.





• Transformación de fincas agrícolas
• Trituración de superficies
• Incorporación de nueva Zanjadora para zanjas de hasta 1 m de profundidad y 40 cm de ancho
• Bulldozer CAT D6T




Teléfono 978 80 00 13
www.emipesa.es

La trufa negra, en una London Dry Gin única.



BTG
BLACK TRUFFLE GIN
London Dry Gin

Escanéame



TRUFA NEGRA El aroma de TERUEL

Olfatos privilegiados

El único grupo adiestrado para testear y valorar el aroma de 'Tuber melanosporum' está en Teruel



El Panel de Cata, el año pasado en un taller en el Basque Culinary Center. Dos Esferas Comunicación

La Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Atruter cuenta desde hace algunos años con un panel de cata de trufa negra que es único en el mundo compuesto por expertos en el aroma de *Tuber melanosporum*. El ente pretende ser una herramienta para evaluar las trufas de forma objetiva y, además, realizar charlas y talleres para lograr la difusión.

Los integrantes del taller, que actualmente son 18, mantienen reuniones periódicas para mejorar su adiestramiento olfativo y también para unificar sus criterios de cara a la valoración de las piezas.

Su trabajo es clave tanto en la Feria de la Trufa, Fitruf, donde supervisan una a una las piezas que luego se van a vender. Además, son los encargados de dirigir el Concurso de Tamaño y Calidad de *Tuber melanosporum*.

El desarrollo del panel, en sus inicios, incluyó también la descripción de los olores que están incluidos en *Tuber melanosporum* y que son olivas negras, frutos secos, animal-cuero, paja-heno, queso azul, azufre y mantequilla. Todas estas notas son las que aportan complejidad al producto mientras que hay otras, como el champiñón, que si aparecen sutilmente pueden ser un indicativo de calidad pero si están muy marcadas denotan que la trufa es vieja.



Ecotrufa Sarrión, S.L.

T. 609 706 445 | T. 606 343 674

La Escaleruela | Sarrión (Teruel)

info@ecotrufa.com

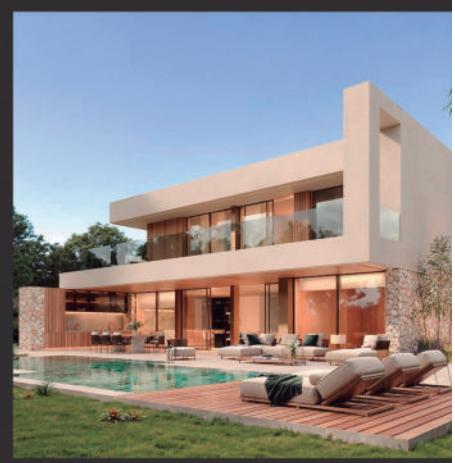
TRUFA FRESCA 100% NATURAL

T. 609 706 445 | La Escaleruela - Sarrión (Teruel)
www.casarurallostruferos.es

MHM | VERA

ARQUITECTURA . DISEÑO INTERIOR . PROJECT MANAGER

Creamos espacios que definen un nuevo modo de habitar.



Av. de Sagunto, 114 Teruel . 686104875 . www.veraarquitectura.es



Muestras de productos analizados. CITA



La gran ausente en los productos trufados del súper

Un 73% de los alimentos contienen aromatizante

Un 73% de los productos trufados del supermercado contienen el aromatizante BMTM, bis(metiltio)metano, característico de *Tuber magnatum* pero que no tiene nada que ver con *Tuber melanosporum*, cuya imagen es la que aparece en muchos de estos alimentos. El uso de esta molécula causa un grave daño al sector porque el consumidor final que no conoce el aroma real de la trufa negra lo asocia equivocadamente con ella. Además, de los alimentos analizados, el 20% no contenía trufa, y el 30% lleva menos del 1% de la especie indicada en el etiquetado. Los datos se desprenden de un estudio elaborado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), que fue presentado ayer en Zaragoza. Los autores del mismo son los expertos en trufa Eva Tejedor, Pedro Marco, Sergio Sánchez y Sergi García

La gran mayoría de productos trufados presentes en el mercado aluden a "trufa" o a "trufa negra" en el etiquetado y presentan irregularidades que pueden llegar a ser fraude porque contienen otras especies de escaso valor económico, utilizan imágenes de trufa negra en el etiquetado o en el nombre y/o abusan de aromatizantes cuya molécula principal, que es el bis(metiltio)metano o BMTM, no se encuentra en el perfil aromático de *Tuber melanosporum*.

Las especies que se utilizan habitualmente en estos productos son *Tuber aestivum* y *Tuber indicum*, dos especies que, como se recoge en el trabajo, apenas superan los 100 euros por kilo. Por otra parte, alertan de que la comercialización de la trufa china "podría llegar a suponer un problema ecológico en caso de introducirse como inóculo en campos de la Península Ibérica".

Moléculas volátiles

El perfil aromático, o "ADN odorífero", como lo definen, de la trufa negra se compone de más de 100 moléculas volátiles, que en su conjunto le confieren esa complejidad tan es-

Disfrute de la comida tradicional sin tener que desviarse de su trayecto

SOLETE
Guía Repsol

Podrá degustar nuestro menú del día galardonado con un **SOLETE** de la Guía Repsol, con la especialidad de carnes y pescados a la brasa

La Vía Verde
CARNES & BRASAS

ASADOR SARRIÓN

Autovía Mudéjar, salida 81
44460 / Sarrión (Teruel)

978 78 11 83

Asador Sarrión La Vía Verde

www.restaurantearasadorviaverde.com

info@restaurantearasadorviaverde.com





De Izq. a Dcha., los investigadores Pedro Marco, Sergi García y Sergio Sánchez. CITA

pecial y característica. El aromatizante, bis(metiltio)metano o BMTM, es el característico de la trufa blanca, *Tuber magnatum*, pero ni siquiera está presente en la negra.

Como indican los investigadores del CITA en el trabajo realizado, la intensidad aromática del BMTM es tal que con tan sólo unos pocos microlitros se puede aromatizar una gran cantidad de producto que, unido a su bajo coste, hace muy rentable trufar alimentos al obtener un altísimo margen de ganancia. Hasta tal punto llega esta invasión de productos falsamente trufados en el mercado que, un elevado número de consumidores habituados al consumo de productos con aromatizante, re-

chaza la trufa fresca cuando la prueba por primera vez. Este escenario se puede trasladar a los menús o platos trufados ofrecidos en un alto porcentaje de restaurantes en España y en el resto del mundo donde, en muchos casos, ni los propios profesionales son conscientes de que no ofrecen un producto con trufa real.

300 propuestas

La investigación constató 120 registros diferentes entre las principales superficies comerciales, incluida alguna especializada en el sector Horeca y que también vende productos con aroma ajeno a la trufa negra. Se estima que entre todos ellos ofrecen 150 productos trufa-



La investigadora Eva Tejedor, con unas trufas

De los 51 productos analizados, *Tuber aestivum* está presente en 17 referencias, *melanosporum* en ocho e *indicum* en un total de cuatro

dos, a los que hay que sumar los que comercializan las tiendas gourmet, los artesanos o las pequeñas empresas transformadoras. Todo ello sitúa la cifra en unos 300 productos trufados entre los diferentes canales de compra.

Los autores del estudio apuntan que la mayor parte de los productos trufados sí cumplen la normativa porque en España la trufa carece de legislación específica y cualquier especie puede denominarse trufa negra y que cualquier aromatizante, sea cual sea su composición, pueda utilizarse como propio de la trufa negra.

De los 51 productos analizados, la trufa más presente, con 17 productos, es la de ve-



La Vía Verde

EL HOSTAL SARRIÓN

C. San Roque, 34

44460 Sarrión (Teruel)

📞 608 208 699

✉️ info@hostalviaverde.es

🌐 www.hostalviaverde.es

 La Vía Verde Sarrión



Un hogar en

TURUTA

rano, seguida de la trufa negra, en ocho, y la china, en cuatro. En nueve de los casos en los que la lista de ingredientes habla de *Tuber aestivum* o *indicum*, la imagen o la denominación se refieren a la trufa negra.

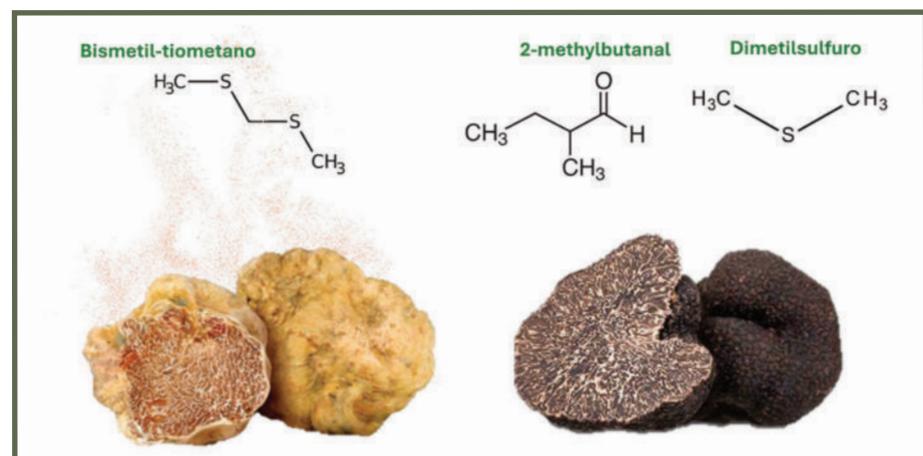
Como apuntan en el informe presentado por los investigadores del CITA, analizando el porcentaje de trufa que contiene cada producto se puede concluir que el 20% de los productos trufados presentes en el mercado no contienen trufa, el 30 % contiene menos de un 1% de la especie indicada en el etiquetado, y que descartando aquellos productos que se comercializan bajo la denominación de trufa (trufa en conserva, trufa en brandy, o láminas de trufa, etc), tan sólo un 10% contienen un 3% o más de trufa.

El estudio incluyó también una prueba de cata en la que 80 participantes de entre 18 y 65 años degustaron ocho productos. De ellos el 61,7% habían probado trufa negra o eran consumidores habituales mientras el 38,3% no la habían catado con anterioridad. Además, el 13,2% de los participantes no habían probado los productos trufados previamente.

Valoraciones

Entre las conclusiones más relevantes de esta cata, es que los no consumidores de trufa valoran más los productos con aroma que los que realmente llevan trufa negra, mientras que el grupo que sí conocía el sabor y aroma de la trufa prefirieron los que sí la contenían.

Los que no habían probado la trufa antes calificaron negativamente el uso de trufa negra fresca en los productos trufados. Este grupo de participantes relacionó atributos negativos como extraño y decepción con productos que contenían trufa negra fresca en un 3% y un



El BMTM caracteriza a *'Tuber magnatum'* (Izq.) y no está presente en la *melanosporum*. CITA

5%. En cambio, aquellos productos con aroma artificial y ausencia de trufa negra fresca fueron descritos como novedoso, gourmet y sabroso. Por otro lado, el grupo de consumidores relacionó los atributos positivos aroma a trufa, sabor a trufa y gourmet, con aquellos productos que contenían trufa negra fresca.

"De este estudio se concluye que es necesario educar y concienciar a los consumidores en materia de especies de trufa y etiquetado de alimentos para que sean conscientes de qué están consumiendo y qué productos pueden comprar en el mercado", indican los responsables del mismo. Además, García, Sánchez, Tejedor y Marco inciden en las conclusiones en que la falta de transparencia en el etiquetado de los productos trufados dificulta que los consumidores tomen decisiones contando con toda la información.

Otra de las conclusiones incluidas en el estudio es que las empresas pequeñas dedi-

cadas a la elaboración de productos trufados y ubicadas en el medio rural productor de *Tuber melanosporum*, se caracterizan por el uso de esta variedad en sus productos y la ausencia de aromas, frente a los productos industriales, en los que predomina el aroma y no hay trufa.

Los investigadores plantean la necesidad de fomentar la colaboración entre los diferentes actores, incluyendo productores, comercializadores, investigadores, instituciones gubernamentales y organizaciones privadas. Todos juntos deben realizar campañas de promoción y concienciación para educar a los potenciales consumidores, de forma que diferencien entre los productos con trufa de los aromatizados. Además, piden una normativa específica y clara para la comercialización de trufa y sus productos "que garantice transparencia absoluta en el etiquetado", exponen.

Punto de venta de TRUFA FRESCA de Teruel y productos gourmet



PURA TRUFA
RESERVA 1979

Mora de Rubielos
Avda. Ibáñez Martín, 22
978 806 391




También en
www.puratrufa.com





MAQUINARIA AGRÍCOLA PLUMED S.L.

ESPECIALISTAS EN MECANIZACIÓN DE LA TRUFICULTURA

Pol. Ind. La Paz,
Ctra Sagunto-Burgos,
N 234, Km124,
44195 Teruel

978 86 30 60
www.plumed.es

- Tractores
- Cultivadores
- Intercepas
- Trituradoras
- **Y mucho más**





En el mercado hay numerosos productos trufados, la mayoría con etiquetas engañosas

Un vacío legal que permite que todas las trufas sean negras

En España la única norma es genérica para todas las setas, mientras en Francia sí hay mayor regulación

No existe una legislación internacional que regule la comercialización de productos trufados y cada país cuenta con la suya propia. En España hay un gran vacío legal con respecto a la trufa, algo que no ocurre en otros países, como Francia, donde los etiquetados deben reflejar la variedad que hay en el inte-

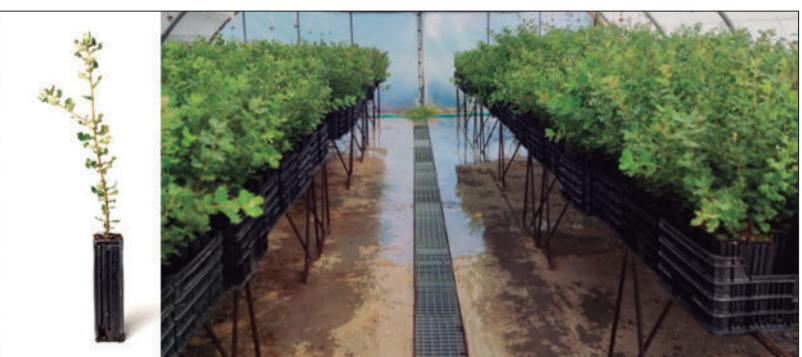
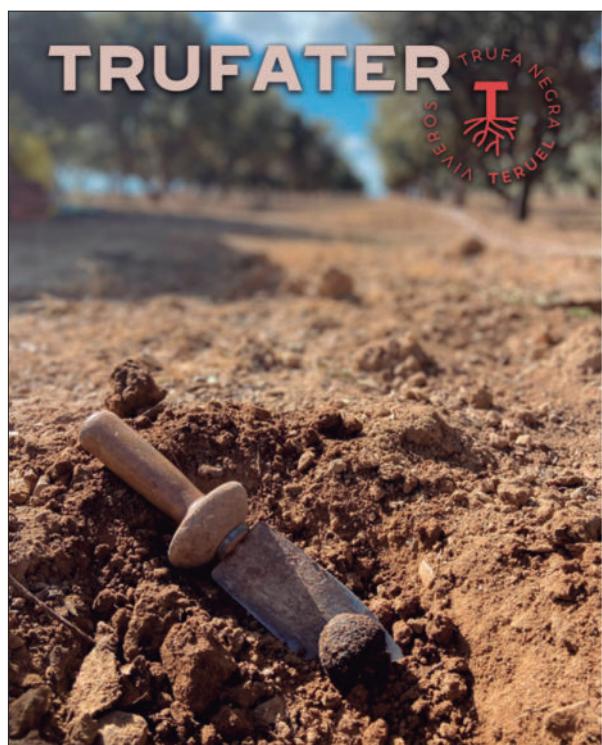
rior y se exige un porcentaje mínimo para poder usar esa nomenclatura.

En el informe sobre la situación actual de los productos trufados en España, elaborado por los investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón CITA, Eva Tejedor, Pedro Marco, Sergi García

y Sergio Sánchez, precisan que la única norma aplicable directamente a las trufas, es el Real Decreto 30/2009, sin embargo, no hace diferencia con el resto de setas comestibles desde un punto de vista de requisitos para su comercialización, algo completamente absurdo. Sí hace mención, a que todas las trufas comercializadas, en el formato que sea, deberán estar correctamente identificadas, sin dar mayor información al respecto. Únicamente incluye una lista de especies de trufa comercializables en España, denominadas por su nombre científico y no estando asignadas a un nombre común; esto permite que en el etiquetado de los productos, el nombre común "trufa negra", pueda ser empleado para las especies *Tuber aestivum*, *Tuber brumale*, *Tuber indicum*, y *Tuber melanosporum*, cuando es exclusivamente la última la que debería ser denominada de esta manera.

La legislación francesa es la más rigurosa y es la única que incluye los términos "Trufa", "Jugo de trufa" y "Jugo de trufa aromatizado" referidos a productos alimentarios y asocia los nombres científicos a los nombres comunes. Además, restringe el uso del término "Trufa" únicamente a aquellos productos que contienen mínimo un 3% de *melanosporum*, *brumale* o *magnatum*, y se debe incluir el género y la especie en los productos con más del 1% de cualquier especie de trufa. La regulación italiana incluye una lista de especies autorizadas para su transformación con sus nombres científicos y comunes.

Los investigadores recalcan que la falta de una normativa clara y de un consenso sobre fabricación y etiquetado causa confusión en el consumidor, deprecia el producto y crear un impacto negativo en los productores.



Avenida Ibáñez Martín, s/n
Mora de Rubielos (Teruel)

678 033 064

pablo@trufater.com

trufater.com





Santos Alcalá (a la izquierda) y su padre Antonio, ya fallecido, en una de sus plantaciones truferas. Archivo Familia Alcalá-Valero

Cuando asesoramiento fiscal y saber del campo se dan la mano

Santos y Elisa Alcalá heredaron de su padre la pasión por la truficultura y el compromiso por ofrecer una orientación rigurosa a sus clientes

Detrás de muchas plantaciones de trufa que están dando sus primeros pasos en Teruel, hay un asesoramiento experto que marca la diferencia. Santos y Elisa Alcalá, gestor administrativo y licenciada en Derecho, respectivamente, han convertido a Alcalá Gestores en un apoyo esencial para quienes quieren emprender o profesionalizar su explotación.

Su mayor fortaleza es, precisamente, esa doble mirada desde el asesoramiento fiscal y jurídico, y desde la realidad diaria del campo. Conocen las dudas, los obstáculos y también las oportunidades de un sector que no deja de crecer en la provincia y en toda España. Todo ello les ha llevado a consolidarse como uno de los principales referentes en asesoría fiscal y jurídica aplicada a la truficultura.

El origen de este proyecto se remonta a su padre, Antonio Alcalá, pionero en el cultivo

de la trufa y quien les transmitió tanto la pasión por la truficultura como el compromiso con un asesoramiento riguroso. El progenitor fue el primer presidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel y el que diseñó los estatutos con los que arran-

có. Desde su oficina en pleno corazón de Teruel, los hermanos han sabido mantener ese legado, combinando cercanía y rigor técnico en cada consulta.

"Hay soluciones para cada caso; lo importante es asesorarse bien", subrayan ambos. Su filosofía se centra en acompañar al cliente desde el primer momento, cuando la idea de plantar trufa comienza a tomar forma. Explican que uno de los principales errores es acudir al gestor demasiado tarde: "El momento ideal para pedir asesoramiento es cuando surge la idea; así se evitan problemas posteriores con la titularidad de la finca o el régimen fiscal adecuado", apunta Santos Alcalá.

Reducción en el IRPF

El régimen especial agrario, en el que están

C
I
F
R
A

250.000

euros

es la facturación máxima a la que puede llegar un truficultor dentro del régimen agrario

buen parte de los truficultores, ofrece mejoras fiscales que se empezaron a aplicar en el año 2024. Estas ventajas en el IRPF suponen una reducción del 35% en el gasóleo agrícola, un 15% en fertilizantes y una minoración por incentivos a la inversión (amortizaciones).

¿Se puede compaginar la trufa?

Una de las inquietudes más frecuentes entre sus clientes es cómo declarar los ingresos procedentes de la truficultura cuando se trabaja por cuenta ajena o ya se tiene otra actividad económica.

La respuesta es clara: sí se puede, siempre que se haga dentro del marco legal adecuado. Funcionarios, autónomos, trabajadores por cuenta ajena o incluso jubilados pueden obtener rendimiento de sus plantaciones. Cuando existen limitaciones por incompatibilidad, estudiar la creación de una sociedad limitada puede ser la solución.

Fiscalidad agraria, múltiples opciones

La trufa forma parte del régimen especial agrario siempre que el productor sea titular de la explotación o cuente con un contrato de arrendamiento. En este marco, la facturación máxima anual es de 250.000 euros, un límite que ya hay productores que alcanzan debido al buen momento del sector.



Elisa y Santos Alcalá, en su despacho de Teruel

cesarias para que cada plantación cumpla con la normativa vigente.

“Lo importante —insisten desde Alcalá Gestores— es que quien produce trufa se centre en su explotación, sabiendo que la parte fiscal está bien resuelta” y para ello es fundamental el asesoramiento profesional.

Cada vez más profesional y transparente

Atrás queda la visión de la trufa como una actividad casi clandestina. La profesionalización ha llegado para quedarse, y con ella, una mayor transparencia en todo el proceso comercial.

“El mercado se fortalece cuando todo está en regla”, señala Elisa. Esa confianza se traslada tanto a compradores como a administraciones públicas, contribuyendo a que la truficultura sea vista como uno de los grandes motores del desarrollo rural.

Más que gestión: planificación y futuro

Santos y Elisa no se limitan a tramitar documentos: también acompañan al productor en la toma de decisiones estratégicas que determinarán el éxito a largo plazo de su plantación. Subvenciones, ayudas a jóvenes agricultores, creación de sociedades, planificación de inversiones... cada paso cuenta.



Joaquín Arnau 20, Entlo. Dcha

978 601 474

648 405 158

alcalagestores@alcalagestores.com

www.alcalagestores.com

ALCALÁ ESTORES

FISCAL ♦ CONTABLE ♦ LABORAL ♦ MERCANTIL ♦ JURÍDICO ♦ PERMUTAS
HERENCIAS Y DONACIONES ♦ SEGREGACIONES ♦ TRÁMITES NOTARIALES
GESTORÍA ADMINISTRATIVA (Tráfico, transportes, licencias, agricultura)

SERVICIOS Y SOLUCIONES EFICACES A MEDIDA PARA CADA TRUFICULTOR

- ♦ Asesoramiento y estudio personalizado
- ♦ Evaluación de riesgos
- ♦ Ayuda en la toma de decisiones
- ♦ Aplicación de deducciones y ventajas fiscales
- ♦ Optimización de recursos
- ♦ Fiscalidad clara

*¡Nosotros también
somos truficultores!*

Más de 65 años prestando
servicio en la ciudad de Teruel

Truficultores de Francia, Italia y España formalizan su alianza

La ATE se registrará en el país galo y tendrá como sede administrativa a la Agrupación Europea de Cooperación Territorial EMI

Las federaciones nacionales de truficultores de Francia, Italia y España han formalizado su cooperación internacional mediante la creación de la Asociación de Truficultores Europeos (ATE) en un acto celebrado en el Castillo Pannilini de San Giovanni d'Asso, en el corazón trufero de la Toscana (Italia).

La rúbrica del acta fundacional por parte de Alain Ambialet, presidente de la Federación Francesa de Truficultores (FFT), Gianfranco Berni, presidente de la Federación Italiana de Truficultores (FITA) y Daniel Brito García-Mascaraque, presidente de la Federación Española de Truficultores (FETT) marca un hito en la colaboración europea del sector, con el objetivo de impulsar proyectos comunes, fortalecer la interlocución con las instituciones europeas y promover el desarrollo sostenible de la truficultura.

El Instituto Micológico Europeo apoyará la ATE desde el Secretariado Administrativo de la nueva asociación, aportando soporte científico-técnico para la dinamización de iniciativas y proyectos internacionales de interés común para el desarrollo del sector, así como para la coordinación estratégica entre los países miembros y la Comisión Europea.

Durante la reunión constitutiva, celebrada en San Giovanni d'Asso (Toscana, Italia), se aprobaron los estatutos de la ATE y se designaron los miembros del consejo de administración (cinco miembros por país), además de nombrar como presidente de la ATE a Michel Tournayre y como vicepresidentes de la ATE a Daniel Brito García-Mascaraque, Gianfranco Berni y Alain Ambialet. Además, se nombraron como miembros honoríficos de la ATE a Jean-Charles Savignac y a Julio Perales Vicente por su papel relevante en el desarrollo de la truficultura europea.

Representación del sector

En la reunión de San Giovanni d'Asso, participaron además de las autoridades locales, representantes de la truficultura europea como Jean-Marie Pechmajou y Sophie Bediou de la Federación Francesa de Truficultores, Italo Placidi y Enrico Vidale de la Federación Italiana de Truficultores, José Manuel Pérez de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Soria (Atruter) y la Asocia-



Ambialet (Izq.), Berni, Brito y Tournayre, en la constitución de la alianza internacional



En la imagen, el acto de creación de la ATE celebrado en la Toscana italiana

ción de Productores de Trufa de Cataluña (Protocat), por delegación de voto.

Finalmente, la reunión contó con la asistencia del European Mycological Institute (EMI) representado por el científico del INIA-CSIC Fernando Martínez Peña y también con la presencia de la investigadora Domizia Donnini de la Universidad de Perugia y de la técnica de Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de la Provincia de Teruel (Atruter) Paloma Lorente.

Como próximos pasos, la ATE, que está abierta a la integración de nuevos países y socios honoríficos, priorizará en los próximos meses los principales ejes de trabajo con el fin de buscar las mejoras estratégicas y proyectos para llevarlos a cabo.

Esta alianza consolida una plataforma de cooperación que refuerza la voz del sector de la truficultura, proyectando su potencial económico, cultural y ambiental en el contexto internacional.



Una de las participantes en e Trfforum NY celebrado el año pasado. Trfforum New York

A la conquista de Japón

Trfforum 2026 incluirá Tokio como una de sus sedes para mostrar allí la singularidad de la trufa negra

Tokio se prepara para acoger Trfforum 2026, un encuentro internacional que invita a sumergirse en el universo sensorial de *Tuber melanosporum*, un tesoro gastronómico conocido desde la antigüedad como el diamante negro de los bosques y venerado por su aroma inconfundible y su complejidad sensorial. La Trufa Negra de Teruel viajará este año hasta Japón en el marco de Trfforum para protagonizar una jornada sin precedentes donde ciencia, cultura y gastronomía se entrelazan para dar a conocer la verdadera esencia de este hongo subterráneo.

El 5 de marzo, la Tokyo University of Agriculture abrirá sus puertas a esta edición histórica del Trfforum, un evento organizado por el European Mycological Institute EMI e Ichimasa Kamaboko Co Ltd, en colaboración con la Asociación de Truficultores Europeos (ATE), bajo la coordinación del Joaquín Latorre Mingue, Secretario General del EMI, y

Fernando Martínez Peña, científico del INIA CSIC y director del propio instituto. La cita es posible gracias al decidido apoyo del presidente de la Tokyo University of Agriculture, Fumio Eguchi, cuya apuesta por la innovación y la formación internacional ha sido determinante para llevar el conocimiento de la trufa europea hasta el corazón de Asia.

Japón es uno de los grandes consumidores de hongos en el continente y un mercado clave para el desarrollo del turismo gastronómico vinculado a la trufa. Por eso, la actividad persigue fortalecer los puentes entre los territorios productores de *Tuber melanosporum* en Europa y un público cada vez más interesado en productos de excelencia, convirtiéndose en escenario ideal para una experiencia que va mucho más allá de una jornada académica y se transforma en un auténtico viaje sensorial.

A lo largo del programa, los asistentes descubrirán qué es una trufa y cómo se forma bajo tierra, aprenderán dónde se producen las auténticas *Tuber melanosporum* y cómo distinguirlas de otras especies similares, conocerán las claves para diferenciar el aroma natural de la trufa fresca frente a los aromas sintéticos que inundan los mercados, explorarán los criterios de clasificación por calidad y descubrirán las mejores técnicas de conservación y uso culinario, además de adentrarse en el turismo de la trufa a través de los paisajes más emblemáticos de Teruel.

Expertos procedentes de las principales zonas productoras de España, entre las que Teruel tiene sin duda un lugar destacado, compartirán su experiencia y, como cada año, el Panel de Cata entrenado de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Atruter, conducirá la formación sensorial, que posibilitará al público comprender las características organolépticas que hacen única *Tuber melanosporum*, desde su perfume volátil y cambiante hasta la compleja interacción de matices que emergen durante la experiencia de cata.

El viaje culminará con una degustación exclusiva de trufas frescas de Teruel, lo que constituirá una oportunidad única para apreciar su calidad gastronómica. Todos los participantes que completen el cuestionario final recibirán un diploma internacional de asistencia emitido por el European Mycological Institute EMI, un reconocimiento que certifica su participación en esta inmersión avanzada en el universo de la trufa negra.

Trfforum Tokio 2026 está dirigido a estudiantes de la Tokyo University of Agriculture, profesionales del ámbito gastronómico y de las ciencias de los alimentos, así como a periodistas especializados en gastronomía, ciencia y cultura, quienes encontrarán en esta edición un espacio privilegiado para ampliar conocimientos, establecer conexiones internacionales y descubrir la fascinante realidad que rodea a una de las joyas más apreciadas de la alta cocina mundial.

**F
E
C
H
A**

5

de marzo

será el evento central de Trfforum Tokio 2025 para mostrar la trufa de Teruel

Preservar un legado vinculado a la historia de la truficultura

El vivero de la familia Rozalén nació hace 30 años y fue uno de los primeros especializados en Teruel en producir carrascas micorrizadas

Luis Rozalén ha asumido junto a su esposa, Sara Pulido, la gestión del vivero familiar con la misión de preservar un legado que forma parte de la historia de la truficultura en Teruel, al mismo tiempo que impulsa su expansión hacia nuevos mercados. Hijo de José Rozalén, pionero en el cultivo de la trufa en la provincia, representa la continuidad de una tradición nacida del esfuerzo familiar, pero también el liderazgo de un futuro que apuesta por la innovación y la profesionalización del sector.

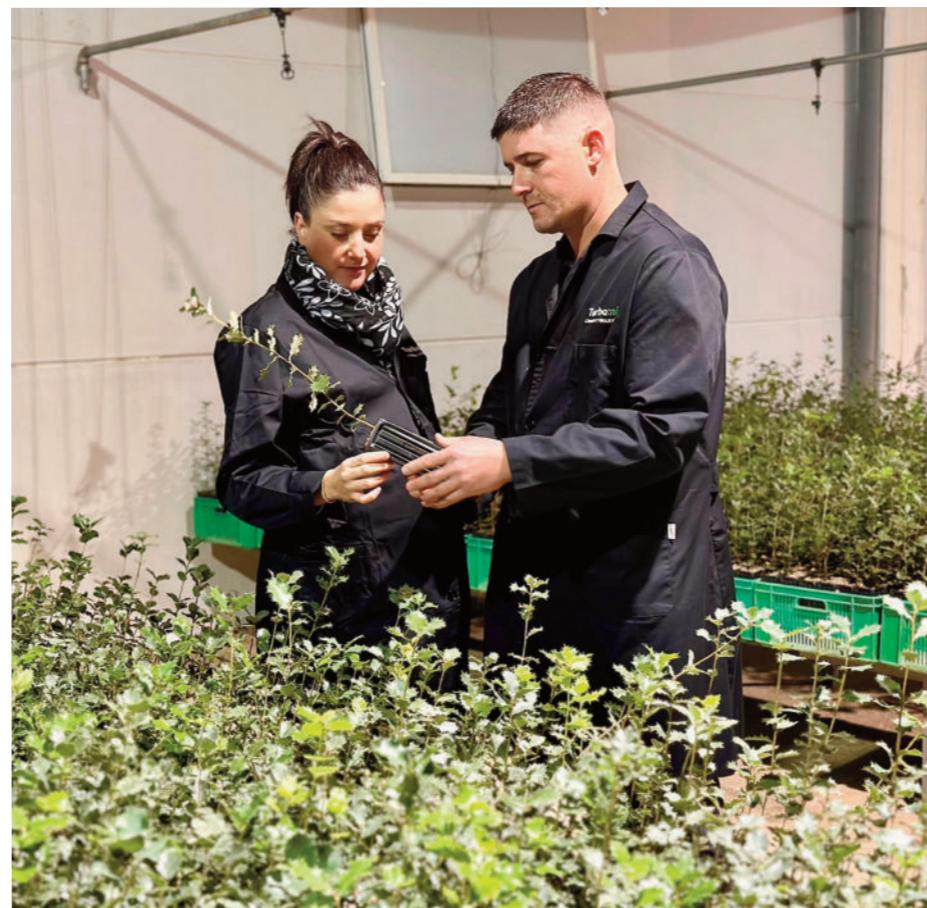
La relación de los Rozalén con la trufa viene de lejos. José fue uno de los primeros en adentrarse en el monte y en los cultivos de encina micorrizada cuando el sector apenas daba sus primeros pasos. En 1995 la familia puso en marcha su propio vivero, que pronto se consolidó como referencia ante la creciente demanda de plantas micorrizadas en Sarrión, hoy reconocida como la capital mundial de la trufa negra.

Casi tres décadas después, Luis y Sara han reforzado el proyecto familiar integrando todas las fases del proceso productivo: desde la venta de planta micorrizada hasta la comercialización de trufa fresca durante la campaña de noviembre a marzo. Además, ha ampliado sus líneas de negocio con productos esenciales para el cultivo, como turbas específicas para la formación de trufas y tratamientos contra el escarabajo Leiodes, plaga que puede arruinar hasta un 90% de la cosecha.

La familia Rozalén ha contribuido decisivamente al desarrollo de la truficultura moderna en España y su nombre está vinculado a hitos como la creación de la Feria Internacional de la Trufa y la Asociación de Truficultores. Ahora, con una nueva generación al frente, la empresa —bajo la marca Turbatruf— consolida su liderazgo como referente europeo en soluciones para el cultivo, con una visión que combina sostenibilidad, conocimiento del territorio y vocación de futuro.

Turba específica

El correcto aporte de turba a los pozos es determinante para la formación de trufa de calidad. Turbatruf ha desarrollado dos sustratos —Normal y Premium— elaborados solo con componentes orgánicos y aptos para agricultura ecológica. La versión Premium destaca en suelos de secano porque absorbe y libera



Sara Pulido y Luis Rozalén, en el vivero que gestionan en Sarrión

La relación de la familia con el sector es antigua, José Rozalén fue uno de los primeros buscadores, también se lanzó a plantar y montó el vivero en 1995

la humedad de forma gradual, evitando el estrés hídrico en períodos críticos del cultivo. Se comercializa en sacos de 70 litros y puede emplearse tanto en grandes explotaciones como en horticultura y jardinería doméstica.

Sarrión, reconocida internacionalmente como la capital de la trufa negra, se ha convertido en un centro de referencia para la innovación en truficultura. Turbatruf contribuye a afianzar este liderazgo con el suministro de soluciones que protegen la producción, potencian la sostenibilidad del cultivo y reforzán la calidad de *Tuber melanosporum*, joya gastronómica de la provincia de Teruel.

Con herramientas como Leiosan o Nematruf, los truficultores disponen de una defensa eficaz contra una plaga que amenaza directamente su trabajo y el futuro del sector. Además, los productos que ofrece Turbatruf son de fácil aplicación en las parcelas de cultivo.



Trampa Leiosan fabricada en un vistoso color amarillo para que se localice fácil en el campo

Sostenibilidad y garantía para frenar en el campo al *Leiodes cinnamomeus*

La trampa está enfocada por completo a reducir los daños producidos por la plaga del escarabajo

El sector trufero se enfrenta desde hace años a un enemigo silencioso pero devastador: el escarabajo *Leiodes cinnamomeus*, conocido como el escarabajo de la trufa. Sus larvas y adultos atacan las trufas en formación y pueden provocar pérdidas superiores al 90% de la cosecha, un impacto que pone en riesgo la rentabilidad de numerosas explotaciones. Hasta ahora, muchos productores solo contaban con métodos químicos poco selectivos y de eficacia limitada. Consciente de esta necesidad, la empresa Turbatruf, con sede en Sarrión, ha apostado por una innovación es-

pecífica para los cultivos truferos, la trampa Leiosan, una herramienta diseñada exclusivamente para el monitoreo y control del escarabajo *Leiodes*.

Leiosan es una trampa enfocada por completo en esta plaga, lo que permite actuar únicamente sobre el coleóptero sin afectar al resto de fauna beneficiosa del entorno. Fabricada con materiales reciclados y reciclables, su llamativo color amarillo facilita la visualización durante el trabajo en campo, a la vez que garantiza una integración eficaz en los sistemas de monitoreo. Su funcionamiento se

A P U N T E

En el interior de las trampas se coloca el atrayente

La duración es de unos seis meses y la colocación ideal en el campo es entre los meses de septiembre y febrero

complementa con el atrayente Pherosan Leiodes, una fórmula ya preparada para su uso y con una duración que puede alcanzar los seis meses, ofreciendo así una protección continuada durante el periodo crítico del cultivo. La colocación ideal de estas trampas se recomienda entre los meses de septiembre y febrero, coincidiendo con el ciclo de actividad del insecto en las plantaciones truferas.

Desde Turbatruf destacan que esta solución aporta una herramienta eficiente, respetuosa con el medio ambiente y adaptada a la realidad de los cultivos de trufa negra. "Era necesario disponer de un sistema realmente eficaz y que ayudara al productor a anticiparse al problema", explican desde la compañía, que distribuye Leiosan en cajas de quince trampas y envases de quince atrayentes, lo que facilita el cálculo por superficie y optimiza la implantación en el terreno.

Lucha biológica

El escarabajo *Leiodes* se ha convertido en la plaga más temida por los truficultores debido al daño que provoca en las trufas al alimentarse de ellas. Para frenar su avance, Turbatruf distribuye Nematruf, un bioinsecticida basado en nematodos entomopatógenos que parasitan selectivamente al insecto hasta eliminarlo en 2 o 3 días. Aplicado vía riego y durante al menos dos campañas, se reduce hasta un 60% la presencia de la plaga, con resultados avalados por estudios científicos en curso.

Trufa Negra digna de estrellas Michelin

La conservera cuenta con la confianza de los productores locales, que suministran el diamante negro para el mercado nacional e internacional

En Sarrión, capital mundial de la trufa negra, se asienta una empresa que ha logrado convertir un tesoro escondido en una marca reconocida dentro y fuera del país. Manjares de la Tierra, ahora integrada en el grupo Doñate, está dedicada desde hace más de veinte años a la selección y conservación de *Tuber melanosporum*, se ha consolidado como un referente en el sector gastronómico internacional. Su trabajo ha conquistado a chefs de prestigio y hoy es proveedor habitual de más de 250 restaurantes con estrella Michelin, entre ellos El Batán, el único galardonado en toda la provincia de Teruel.

La confianza de los grandes cocineros y la aceptación del público general avalan la trayectoria de una marca que ha sabido equilibrar tradición e innovación. Manjares de la Tierra continúa creciendo sin perder su esencia, que es el apoyo al territorio, la calidad garantizada y una relación de cercanía con quienes cultivan la trufa y los que la disfrutan.

Apostaron por el envasado y la transformación en productos accesibles para que el consumidor pudiera disfrutar del llamado "diamante negro" en cualquier época del año. La marca ha sabido elevar la percepción del producto español en los mercados más exigentes y ahora cuenta con una plantilla de entre 15 y 20 personas formada por profesionales jóvenes que aportan especialización y una visión moderna del mercado.

La conexión con el territorio es una de las claves del éxito. El grupo Doñate mantiene una relación directa y de confianza con los truficultores de la zona, quienes depositan en la empresa la responsabilidad de poner en valor su producto. Esa colaboración permite que la trufa de Teruel esté presente en las mesas más exigentes, pero también requiere un compromiso firme, pagar rápido a los proveedores y garantizar estabilidad. En un momento económico delicado a nivel internacional, la compañía destaca el apoyo de entidades bancarias que facilitan la liquidez necesaria para seguir comprando a los agricultores y competir en los mercados exteriores sin perder ritmo.

La apuesta por el origen se manifiesta también en la elaboración de sus produc-



Una de las trabajadoras de Manjares de la Tierra, seleccionando trufa fresca



El equipo de la empresa, cuya sede está en el polígono industrial de Sarrión

tos. Todo lo que sale de sus instalaciones responde a una filosofía de transparencia absoluta. El etiquetado dice exactamente lo que hay dentro de cada envase, incluido el porcentaje de trufa, algo que países como Francia exigen desde hace años y que la firma aragonesa ha asumido como norma propia.

Desde sus inicios con conservas tradicionales como la trufa en su jugo, la empresa ha evolucionado hacia propuestas que buscan la comodidad del consumidor actual: láminas de trufa negra en aceite de oliva, patés vegetales con trufa o el popular queso crema con un diez por ciento de melanosporum, una cifra muy superior a la habitual en el mercado español. Muchos de estos productos se elaboran en colaboración con otras pequeñas industrias de la provincia, lo que refuerza el desarrollo del tejido empresarial local.

La empresa acumula más de media docena de premios por su impecable trayectoria, el último este mismo año 2025 en el que ha sido distinguida como Pyme del Año en Teruel en la categoría de Internacionalización, un galardón concedido por el Banco Santander y la Cámara de Comercio que subraya su consolidación en los mercados exteriores.

Crema de queso, el producto Amigo de Fitruf

Manjares de la Tierra ha elegido como Producto Amigo de Fitruf su crema de queso con trufa, una propuesta que sabe a familia, placer, amigos y capricho. Todo ello se logra con dos ingredientes, el queso, y la trufa negra, de la que en cada envase hay un 10%.

El queso se ofrece en un tarro de cristal que permite adivinar lo que hay en el interior, una fina crema de queso hecha con la mejor leche de vaca y un 10% de trufa fresca, lo que lo convierte en el único producto que hay ahora mismo en el mercado a nivel internacional con un porcentaje tan elevado de trufa.

Se trata de un producto genuino, real y artesano, sin conservantes ni aditivos y solo dos ingredientes.



Plaza España, 6 bajo
Sarrión, Teruel

invierno: de lunes a domingo.
verano: de lunes a viernes.

MANJARES
de la tierra

**Nuestro objetivo es
que tu producto llegue
a buenas manos**

Desde la primera hasta la
última semana de la temporada.



P.J. El Real
C/ Roble, 5, Sarrión, Teruel

978 78 00 36

**Doñate
trufas**

EST. 1962

Truficultura 4.0 para lograr mejores resultados en las fincas

Han desarrollado una tecnología avanzada para monitorizar diferentes parámetros y analizarlos por IA



Dos técnicos de Mytruff, instalando la monitorización de la parcela en una finca trufera

MyTruff es una empresa que apuesta por las nuevas tecnologías como forma de mejorar el rendimiento de la explotación trufera. La trufa es un cultivo nuevo, prácticamente desconocido y con dificultades añadidas porque se trata de un hongo ectomicorrícico que crece asociado a un árbol. En este contexto crearon la empresa el ingeniero de montes Ricardo Forcadell, que se ocupa de la investigación en campo, y el farmacéutico y experto en comercio internacional Cosme Martínez, al que corresponde la difusión de los diferentes productos que ofertan.

Su objetivo era profundizar en la investigación e innovar en el campo de la truficultura, ayudados por la digitalización y la Inteligencia Artificial. En definitiva, ofrecer a sus clientes aplicaciones que permiten una truficultura 4.0 en la que la digitalización y monitorización de todo el proceso permite optimizar los resultados. Así, los datos sobre poda, riego y manejo del suelo, unidos a los de pro-

ducción por carrasca y daños de artrópodos permiten mejorar el conocimiento en torno a la plantación y corregir o modificar acciones en función de los resultados.

Desde Mytruff están desarrollando diferentes investigaciones siempre dirigidas hacia un cultivo más eficiente y sostenible desde el punto de vista ambiental. La empresa ha diseñado tecnología específica para la captura de datos que aúna tanto el manejo agrícola como cifras cualitativas y cuantitativas de recolección y producción. Mytruff está ultimando una APP que permite introducir información sobre dónde, cuándo y cuántas trufas y en qué estado se han recolectado en cada una de las carrascas.

Además, también controla la información de los sensores colocados en la plantación, tanto de humedad como los recopilados con cámaras hiperespectrales, que captan incluso el grado de fotosíntesis que hacen la plantas. Con todos esos *big data* y aplicando mo-



Las trufas para el inóculo se analizan una a una

delos predictivos es posible mejorar la productividad de una determinada parcela al conocer qué factores influyen en la producción. El modelo está en fase experimental y lo están testando en sus propias fincas.

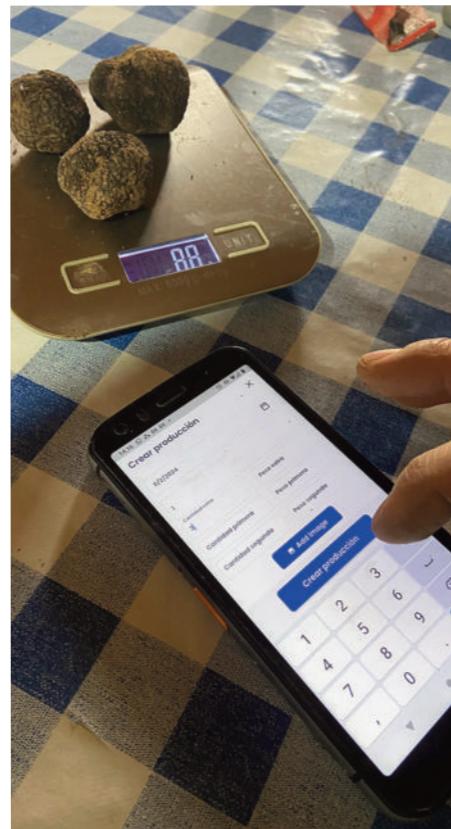
Además de todas estas investigaciones en torno a la monitorización de las parcelas para lograr esa truficultura 4.0, Mytruff cuenta con productos destinados al cultivo, como el inóculo controlado de trufa en el que está asegurada tanta la especie como el óptimo grado de madurez y la cantidad de esporas. También disponen de una línea de sustratos con espora de trufa, Esporaplus, que ofrece una garantía total al pasar por diferentes controles tanto internos como externos. Además, como apuntan desde Mytruff, todas las trufas utilizadas para la esporulación han sido sometidas a análisis de ADN.

Mytruff va a completar en esta campaña su ciclo con la oferta de productos gastronómicos elaborados a partir de su propia trufa negra. Entre las propuestas que tiene previsto ofrecer a sus clientes a muy corto plazo está la salsa tartufata, queso curado con trufa, crema de queso azul, trufa en jugo, escamas de sal con melanoporum y perlas con trufa.

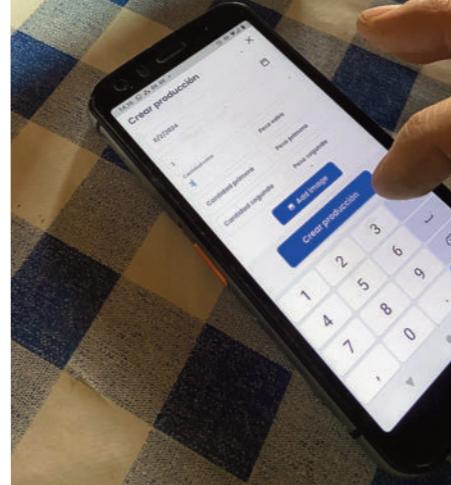
Esta tecnología puntera creada en Teruel ha despertado la curiosidad de truficultores de diferentes países de Europa, América y Asia y hasta sus parcelas se han acercado personas interesadas en aplicarla a sus plantaciones porque, como dejan claro Cosme Martínez y Ricardo Forcadell, el futuro de la truficultura pasa por la truficultura 4.0.



Envase comercial del inóculo Mytruff



Visita de truferos extranjeros a una de las plantaciones



La APP permite introducir peso

Prepara tu plantación trufera

Espora de trufa

Inóculo esporal
Tuber melanosporum

mytruff

~ FINEST QUALITY ~
~ BLACK TRUFFLE ~

605 281 409
info@mytruff.com

Contáctanos en: Mytruff

- ✓ Calidad extra y de primera.
- ✓ Sin larvas ni huevos de insectos.
- ✓ Análisis de control de cantidad y maduración de las esporas.
- ✓ Especie certificada.

Tecnología, precisión y sostenibilidad en el riego

Una aplicación instalada en el teléfono móvil o en el ordenador facilita la toma de decisiones en tiempo real y evita desplazamientos

La automatización inteligente del riego es ya una realidad en el sector de la truficultura, optimizando recursos, mejorando la producción y garantizando un manejo sostenible del agua. Durante más de cuatro décadas, Aiguambient Soluciones ha llevado la innovación tecnológica al servicio del campo. Especializada en sistemas de riego automatizados, la empresa se ha convertido en un referente para el sector trufero, donde la gestión del agua resulta tan estratégica como determinante para el éxito de cada campaña.

Su propuesta combina ingeniería, sensorización y control remoto para lograr una agricultura más eficiente, precisa y sostenible. Desde su sede en Vila-real (Castellón), Aiguambient trabaja con truficultores de Teruel, Cuenca, Tarragona, Lleida, Soria, Burgos o Guadalajara, adaptando cada proyecto a las particularidades del terreno y del clima.

El sistema de riego desarrollado por Aiguambient permite controlar la instalación desde una aplicación instalada en el teléfono móvil o en el ordenador, lo que facilita la toma de decisiones en tiempo real y evita desplazamientos innecesarios. Gracias a sensores distribuidos en las parcelas, se monitorizan parámetros como la humedad del suelo, la velocidad del viento, la radiación solar o la temperatura ambiental. Toda esta información se integra en un software que ajusta automáticamente el aporte de agua según las condiciones específicas de cada zona.

La sólida trayectoria de Aiguambient es una garantía para los clientes, a los que aconsejan dejar en la instalación de riego espacio suficiente para, en el caso de que sea necesario, inyectar bioestimulantes, esporas o nematodos. Se trata de productos cada vez más utilizados en truficultura tanto para potenciar la calidad y producción de trufa, como en caso de los bioestimulantes y las esporas, como para frenar las plagas a través de los Nematodos entomopatógenos.

Desde el inicio de la plantación

La empresa recomienda instalar el sistema desde el inicio de la plantación, garantizando un crecimiento más rápido de las plantas micorrizadas y un aprovechamiento óptimo de cada gota. Esta estrategia no solo mejo-



Sistema de riego instalado en una parcela trufera

A P U N T E

Microaspersión o goteo en función de las necesidades

Aiguambient diseña soluciones de riego por microaspersión o goteo, ajustando caudal y distribución a las necesidades de cada explotación

ra la eficiencia hídrica, sino que también acelera la entrada en producción de las parcelas.

En truficultura, el equilibrio entre humedad y aireación del suelo es clave. Por ello, Aiguambient diseña soluciones de riego por microaspersión o goteo, en función de las preferencias del cliente, pero siempre ajustando el caudal y la distribución del agua a las necesidades de cada explotación.

Lluvia suave o gota a gota

El uso de microaspersores con diámetros de mojado de entre 2,5 y 7 metros permite simular una lluvia suave y unirme, mientras que el riego por goteo asegura una localización

precisa y controlada del agua en zonas concretas, como los nidos truferos, optimizando recursos en un contexto de creciente escasez hídrica.

Los técnicos de Aiguambient acompañan a cada cliente desde la planificación inicial hasta el seguimiento del sistema, garantizando la correcta calibración, el mantenimiento y la mejora continua de la instalación. Además, la empresa realiza formación personalizada, ayudando a los truficultores a interpretar los datos de sus sensores y a tomar decisiones basadas en información real.

Innovación con raíz rural

Aiguambient Soluciones no solo aporta tecnología, sino también asesoramiento técnico y conocimiento aplicado. Sus profesionales realizan auditorías de riego, diseñan redes hidráulicas adaptadas al relieve y optimizan la gestión energética de las explotaciones. Todo ello bajo una premisa clara: producir más, gastando menos agua y con un menor impacto ambiental.

La empresa se ha consolidado como un socio de confianza tanto para pequeños productores que diversifican su actividad, como para grandes explotaciones que apuestan por una gestión moderna y profesionalizada.



Llaves de paso para regular el riego en las diferentes secciones de la parcela



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



www.aiguambient.com

Aiguambient Soluciones, SL Camí Onda - Castelló Vell, 28
Teléfonos: 96 4521648 - 96 4527697 - 618145968 - 659130389 Vila-real (Castellón)

congot-truf



Una de las casas diseñadas por el estudio turolense



Vivienda diseñada por las dos arquitectas de MHM Interiorismo y Vera Arquitectura

El arte de crear hogares que cuentan historias

Mapi Hernández y Verónica Rubio son especialistas en construir casas desde la emoción de sus clientes

Diseñar una casa desde la primera idea, pasando por la orientación, la estructuración y dimensión de los espacios, los revestimientos, tipos y calidad de los materiales hasta el propio mobiliario y la iluminación es una tarea compleja e incluso un camino de piedras para muchos, que se ven sobrepasados por las múltiples decisiones que hay que tomar. Sin embargo, es un sueño que va tomando forma poco a poco para quienes se ponen en manos de dos jóvenes especializadas en Arquitectura y Diseño de Interiores que transforman sus deseos en espacios a su medida para disfrutar de la familia, de los amigos, de la soledad... En definitiva, de la vida.

Verónica Rubio y Mapi Hernández son las dos jóvenes arquitectas especializadas en diseño de interiores que están detrás de MHM Interiorismo y Vera Arquitectura. Juntas forman un tandem perfecto para asesorar al cliente desde el lienzo en blanco hasta el último punto de luz o ese pequeño cojín de su futuro hogar. "Cuando llegan al estudio, escuchamos sus necesidades y les pedimos que nos cuenten cómo sería la carta que le escribirían a los Reyes Magos: qué desean para su vivienda, cuántas estancias quieren y qué esperan de ella. A partir de esa información, realizamos

un análisis profundo y empezamos a trabajar", explica Mapi Hernández.

La orientación es fundamental cuando se construye una casa en una parcela, al igual que las vistas, que siempre hay que tener en cuenta para abrir a ellas grandes ventanas. Después, toda la construcción y distribución interior se hace en consonancia con el cliente, siempre adaptado el proyecto al uso que le va a dar y los gustos personales.

Tiempo y atención

Verónica Rubio y Mapi Hernández hacen un traje a medida. Son conscientes de que una casa es la inversión más importante que se hace en la vida y debe convertirse en un lugar práctico y funcional, pero también acogedor y bonito. "Dedicamos tiempo y atención en cada cliente, escuchamos activamente e interpretamos y comprendemos su manera y forma de vivir, para tener una implicación auténtica en cada proyecto y poder plasmarlo en cada espacio diseñado", relatan.

Su servicio va más allá de un diseño arquitectónico o de interiorismo, es un todo y siempre de la mano del morador de ese futuro hogar. A la hora de construir o reformar un hogar hay múltiples decisiones que se deben de

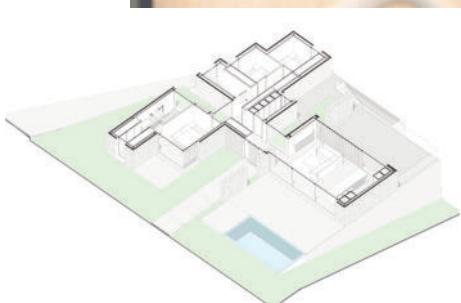
tomar y algunas es mejor contemplarlas desde el principio porque marcarán el desarrollo posterior del proyecto.

Además de diseño de interiores en pisos de la ciudad y construcción de unifamiliares, también cuentan con numerosos clientes en los pueblos de Teruel. "Mucha gente nos pide para su casa del pueblo espacios de reunión familiar, de reencuentro, estancias con chimenea para vivir momentos bonitos, de unión y convivencia", relata Verónica Rubio.

Estilo mediterráneo

Se adaptan a los gustos personales en cada proyecto, pero indican que la tendencia actual es el estilo mediterráneo, con piedra y madera y enfoscados en blancos o arena. Predomina una paleta neutra para en cada estancia darle un toque especial, con materiales nobles como piedra o madera, que aportan mucha calidez. Cada vez tienen más peticiones para combinar los materiales tradicionales con toques modernos que permitan disfrutar del entorno, como grandes ventanales.

La iluminación juega un papel fundamental, cambia las estancias completamente y es algo que se tiene cada vez más en cuenta. Esas salas con un único punto de luz forman parte del pasado, ahora lo que predomina es crear diferentes escenas o ambientes donde el propietario de la casa pueda realizar distintos tipos de actividades.



Abajo, Mapi Hernández (Izquierda) y Verónica Rubio; arriba, uno de los primeros bocetos realizados para un cliente

Diseño moderno desde Teruel

Mapi Hernández y Verónica Rubio son de Teruel y se formaron como arquitectas en Valencia. Allí se conocieron, durante la realización de un máster de interiorismo y diseño de alta gama y pronto decidieron juntarse porque, con Verónica al frente de la parte arquitectónica del proyecto y Mapi en la de diseño interior, ofrecen un servicio integral a sus clientes desde su propia ciudad.

Hasta ahora, los servicios existentes en Teruel en este sector eran más tradicionales y ellas aportan juventud y formación reciente en arquitectura y diseño interior de alto standing para "darle una vuelta de tuerca" tanto en lo que se refiere al diseño como al concepto, ya que ellas se ocupan de todo el proceso, desde el momento en el que se está fraguando la idea hasta que el cliente se traslada a su nueva casa o estrena la remodelación de su hogar.

Se adaptan al presupuesto de sus asesorados y buscan siempre los materiales que mejor se ajustan a las necesidades y los gustos. Además, su servicio es llave en mano, de forma que desde el diseño hasta la colocación de la última cortina, el cliente está respaldado en todo momento por las especialistas.

Las expertas escuchan a sus clientes para conocer en profundidad cómo quieren su casa, qué les gusta hacer en ella, su presupuesto y cuáles son sus preferencias en cuestión de materiales. A partir de ahí, reducen sustancialmente la ingente oferta que hay en el mercado de materiales, siempre en función de las preferencias y el presupuesto de su clientela, para facilitarle la tarea.

A medida que el proyecto avanza, cuentan con programas de modelado en 3D que permiten a los usuarios dar un paseo virtual por su vivienda y comprobar si el pavimento, el color de las paredes, el mobiliario y la decoración están a su gusto o hay que modificarlas. "Cuando les enseñamos cómo va a quedar muchos nos dicen que es tal y como lo habían soñado. A algunos hasta se les ha caído alguna lágrima de lo emocionante que les resulta ver cómo va quedando su casa. Es una reunión llena de magia, donde su hogar cobra vida", relata Mapi Hernández.

"Además, contamos con la colaboración de diferentes gremios que también ponen al servicio de sus clientes siempre y cuando estos así lo demanden. Sabemos lo difícil que es encontrar albañiles, carpinteros o fontaneros y por eso nosotras tenemos varios de confianza que sabemos que trabajan bien. El objetivo es facilitar todo el camino de la construcción y decoración de la vivienda a nuestros propios clientes y con profesionales de confianza", destaca Verónica Rubio.

Espacios comerciales

MHM Interiorismo y Vera Arquitectura es el lugar ideal a la hora de diseñar un espacio comercial. Ofrecen distinción y exclusividad, características que también tiene la trufa y, por eso, indican que una tienda de este tipo de productos debe ser "totalmente experiencial". *Tuber melanosporum* debe ser la absoluta protagonista en ella y hay que tenerla en cuenta en el diseño de todo, desde el pavimento a las estanterías y, por supuesto, la decoración y la iluminación. Se trata de un producto exclusivo y todo lo que hay alrededor de ella, desde el envase al punto de venta, debe ser acorde a esa singularidad.



Imagen actual del vivero de Inotruf, situado en el polígono industrial de Sarrión

Tres décadas cultivando el diamante negro de la tierra

La compañía no sólo ha producido plantas truferas, también conocimiento, comunidad y un futuro prometedor para la truficultura

De la visión a la realidad

Corría el año 1995 cuando Juan María Estrada y Manuel Doñate se lanzaron a emprender un camino que cambiaría el panorama de la truficultura en España. En un contexto donde apenas existían viveros especializados en plantas micorrizadas con trufa negra (*Tuber melanosporum*), ambos fundadores vieron una oportunidad única, un importante nicho en el mercado. Manolo, con raíces profundas en la búsqueda de trufa silvestre desde su infancia, y Juan María, con experiencia internacional en empresas italianas y francesas, unieron conocimientos y pasión para fundar Inotruf en Sarrión, Teruel.

Desde sus inicios, Inotruf ha contado con plantaciones propias, lo que ha permitido a la empresa adquirir una experiencia directa y profunda en el manejo y cultivo de la trufa. Esta práctica constante ha sido clave para ofrecer un asesoramiento técnico de alto nivel a sus clientes, basado en conocimiento real y resultados comprobados.

De vivero modesto a referente

Los comienzos fueron humildes: un pequeño vivero con recursos limitados, pero con una visión clara, apostar por un sector nuevo y en el que muy pocos creían. Con el paso de los años, la empresa fue creciendo en tamaño, capacidad y prestigio. Hoy, Inotruf se posiciona como el mayor vivero de plantas truferas de España, con más de 1.200 metros cuadrados de invernaderos equipados con tecnología avanzada para germinación, micorrización y control ambiental automatizado.

Investigación e innovación

Uno de los pilares del crecimiento de Inotruf es su apuesta decidida por la investigación y el desarrollo. La empresa cuenta con laboratorios propios donde se realizan controles de calidad y análisis de plantas, garantizando plantas de alta calidad y trazabilidad. Esta inversión en I+D ha permitido a Inotruf exportar sus productos a diversos países del mundo y participar activamente en proyectos de divulgación científica y formación técnica.

Enfoque integral y socio estratégico

Gracias al impulso de empresas como Inotruf, Sarrión se ha consolidado como la capital mundial de la trufa negra. La comarca se ha convertido en la mayor productora de trufa del mundo, y acoge eventos internacionales que reúnen a expertos, productores y aficionados de todo el mundo, en los que Inotruf participa activamente todos los años. Uno de ellos es la propia Feria Internacional de la Trufa, Fitruf, un punto de encuentro desde hace ya 24 ediciones.

Mirando al futuro

Con más de tres décadas de experiencia, Inotruf sigue su camino con nuevos proyectos de expansión, mejora continua y compromiso con la sostenibilidad. Su historia es un testimonio de cómo la pasión, la innovación y el trabajo constante pueden transformar una idea pionera en una empresa líder.

Inotruf no solo ha cultivado plantas truferas: ha cultivado conocimiento, comunidad y un futuro prometedor para la truficultura.



Estrada y Doñate en el primer vivero de Inotruf

Servicios integrales para el truficultor

La evolución de Inotruf no se ha limitado a la producción de planta. La empresa ha desarrollado un modelo de servicio integral que acompaña al truficultor en todas las etapas del cultivo:

- Estudios previos: análisis de suelo, clima y viabilidad del proyecto.
- Asesoramiento técnico: selección de especies tanto de planta como de tipo de trufa a cultivar, técnicas de cultivo y planificación de la plantación.
- Plantaciones llave en mano: ejecución completa del proyecto, desde el diseño hasta la puesta en marcha, este servicio incluye la preparación del terreno, plantación profesional con personal especializado y asesoramiento técnico posterior.
- Mantenimiento de fincas: poda, entrecavado, laboreo, trituración de ramas y trabajos con tractor.
- Suministro de productos especializados para truficultura: la empresa ofrece una gama completa de productos a sus clientes como son atrayentes para el control biológico de plagas como el leíodes, pienso formulado para perros truferos, que mejora su rendimiento en la búsqueda de trufas, protectores para plantas, sustratos y herramientas para la búsqueda de trufas, como machetes, zurriones o almohadillas.

desde 1995

inotruf®

PLANTAS MICORRIZADAS CON *Tuber sp.*

Experiencia, técnica y calidad de servicio



inotruf.com

TERRENOS FAVORABLES

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



Plantas micorrizadas control molecular (ADN)

Encina (*Quercus ilex*)
Roble (*Quercus faginea*, *Q. pubescens*)
Coscojo (*Quercus coccifera*)
Jara (*Quercus cistus*)

Micorrizadas con *Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum* y *Tuber uncinatum*



RESULTADOS

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



Polígono El Real s/n 44460
Sarrion (Teruel)
978 78 10 42
679 527 537 | 609 099 918



Vivero para la producción de planta micorrizada con inóculo de trufa ubicado en Torre de las Arcas

Innovación y sostenibilidad desde Torre de las Arcas

La compañía, con más de tres décadas de historia, se ha consolidado como un referente en el sector de la truficultura y la agroforestería

En un contexto agrícola marcado por la incertidumbre —con precios energéticos elevados, impacto del cambio climático y falta de relevo generacional— muchos agricultores buscan nuevas vías de diversificación y rentabilidad. En este escenario, la empresa Cultivos Forestales y Micológicos, ubicada en la localidad turolense de Torre de las Arcas, se ha consolidado como un referente en la truficultura y en la investigación aplicada a sistemas agroforestales innovadores. Su trabajo combina tradición, ciencia y sostenibilidad para ofrecer alternativas productivas adaptadas a los retos del siglo XXI.

Desde hace más de tres décadas, Cultivos Forestales y Micológicos produce planta micorrizada de trufa y ha sido testigo del crecimiento sostenido de este cultivo en el territorio. La trufa negra (*Tuber melanosporum*) continúa siendo la estrella por su alta rentabilidad y demanda creciente, aunque la empresa también trabaja con otras especies como *Tuber aestivum* (*uncinatum*) y *Tuber borchii*, ampliando las posibilidades según el tipo de suelo y clima.

La apuesta por la diversificación ha llevado a la compañía a explorar cultivos comple-



Una plantación de carrascas realizada a partir de plantas de Cultivos Forestales y Micológicos



Detalle de planta de encina trufera

mentarios como el nogal para madera y el piñonero injertado. En este último caso, la combinación entre la producción de piñones —uno de los frutos secos más valiosos del mercado— y trufas permite un modelo agrícola doblemente rentable y sostenible. Además, la introducción de especies micorrizadas de

frutos secos, como el pecano, o de cultivos intercalados, como la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), refuerza la idea de sistemas agroforestales mixtos que aprovechan al máximo los recursos del terreno.

La innovación tecnológica es otro pilar esencial del proyecto. En el vivero de Torre de

las Arcas, cada planta micorrizada pasa por rigurosos controles que comienzan con la selección genética de las semillas y la trufa empleada.

El proceso de inoculación, los sustratos utilizados y la monitorización constante del crecimiento son supervisados por un equipo de técnicos especializados. Análisis de ADN, control de micorrización y trazabilidad por lotes garantizan la calidad del producto y la confianza de los agricultores. De hecho, la empresa incluso anima a los clientes a realizar verificaciones externas, reflejando su transparencia y seguridad en el trabajo realizado.

Soluciones viables y sostenibles

El caso de Cultivos Forestales y Micológicos demuestra que la innovación y la sostenibilidad pueden ir de la mano en el sector agrario. A través de la truficultura, la investigación micológica y los sistemas agroforestales combinados, la empresa ha sabido adaptarse a un contexto cambiante y ofrecer soluciones viables tanto económica como ambientalmente. En un momento en que la agricultura busca reinventarse, iniciativas como esta muestran el camino hacia un futuro más resiliente, diversificado y en armonía con el medio natural.

CULTIVOS FORESTALES Y MICOLÓGICOS

Más de 30 años en el sector

Especialistas en plantas y sustratos para truficultura



NIDOTRUF
Sustrato con esporas para truficultura.



MATERTRUF
Sustrato con esporas para truficultura.



Partida "La Tabla" s/n – 44709 Torre de las Arcas (Teruel)
+ 34 978 753 440 www.cultivosforestales.com





Antonio Núñez, de Iryma, durante la búsqueda en el campo de trufas ayudado por perros



Del laboratorio al campo, la ingeniería transforma la truficultura moderna

Un equipo multidisciplinar cuya vocación es apoyar al cliente con rigor técnico y conocimiento científico

Desde su creación en 2013, Iryma – Truficultura Técnica S.L. se ha consolidado como un referente nacional en ingeniería rural y truficultura aplicada, ofreciendo soluciones técnicas, científicas y sostenibles para el desarrollo del sector trufero. Con laboratorios en Aras de los Olmos (Valencia) y El Toro (Castellón), la empresa combina la investigación aplicada con la experiencia directa en campo, posicionándose como un aliado estratégico para truficultores, viveristas y profesionales del medio rural.

Iryma —acrónimo de Ingeniería Rural y Medio Ambiente— está formada por un equipo multidisciplinar liderado por Virginia Espinosa, ingeniera técnica forestal, y Antonio Núñez, ingeniero técnico agrícola, ambos socios fundadores. A ellos se suman la ingeniera agrónoma Beatriz Farinós, especializada en gestión de proyectos agrarios, y Víctor Oliván, trabajador especializado encargado del mantenimiento de los ensayos en campo.

Su filosofía es clara, apoyar al truficultor con rigor técnico y conocimiento científico, promoviendo una truficultura sostenible y rentable, adaptada a las particularidades de cada territorio. La empresa no solo asesora, sino

que también cultiva trufa, lo que le otorga una visión completa y práctica del proceso productivo.

Ciencia, formación y sostenibilidad

Entre sus principales líneas de trabajo destacan los análisis de planta micorrizada, análisis de suelo, estudios de aptitud de terrenos y ensayos agronómicos orientados al manejo sostenible de las plantaciones truferas. En sus laboratorios se realizan pruebas de micorrización con *Tuber melanosporum*, evaluaciones de textura, pH, carbonatos y nutrientes, fundamentales para definir el éxito de una plantación.

La formación también ocupa un papel esencial entre los cometidos de la empresa. Iryma imparte talleres técnicos de microscopía aplicada y cursos de formación en el manejo de plantaciones truferas, donde los truficultores aprenden a identificar esporas y estructuras micorrícticas. Además, ofrece asesoramiento continuo en gestión agronómica y forestal, adaptado a las necesidades de cada explotación.

El enfoque técnico es una de las grandes fortalezas de la empresa. Desde Iryma se

acompaña a los truficultores en todo el proceso administrativo, facilitando la tramitación de ayudas de la PAC, licencias de obra y cualquier gestión necesaria ante las distintas administraciones, y ofreciendo además asesoramiento técnico en la gestión del suelo, los recursos hídricos y el manejo integral de la plantación. Su trabajo demuestra que la truficultura moderna requiere tanto de pasión por el campo como de una sólida base de conocimiento técnico.

En los últimos años, el sector de la trufa ha experimentado una importante profesionalización. Iryma ha sido parte activa de ese proceso, impulsando proyectos de investigación aplicada y seguimiento técnico que permiten validar en campo las recomendaciones ofrecidas a los productores. Su objetivo es claro: una truficultura sostenible, productiva y basada en la evidencia científica.

Presencia en Fitru 2025

Con motivo de Fitru 2025, la empresa presentará sus últimos avances en análisis y manejo de plantaciones, reforzando su compromiso con la innovación y la formación. "Queremos poner en valor el trabajo técnico y científico que hay detrás de la trufa", explican desde Iryma.

"La ingeniería y la investigación son la base para que los cultivos sean productivos, biodiversos y sostenibles. Invitamos a los profesionales y aficionados a conocer nuestro trabajo y a apostar por una truficultura de futuro", indican desde Iryma.



Formación en microscopía impartida en la sede de Iryma



Núñez, en el control de calidad de planta



Virginia Espinosa, en la sede de la empresa



IRYMA TRUFICULTURA TÉCNICA

📍 El Toro (Castellón)

📍 Aras de los Olmos (Valencia)

📞 650 206 264

✉️ info@truficulturatecnica.com

🌐 www.truficulturatecnica.com





- GESTIÓN AGRONÓMICA Y FORESTAL DE FINCAS TRUFERAS
- CONTROL DE CALIDAD DE PLANTA MICORRIZADA DE VIVERO
- CONTROL MICORRIZACIÓN EN PLANTACIÓN
- SERVICIOS TÉCNICOS DE INGENIERÍA
- ANÁLISIS Y ESTUDIO DE APTITUD DE SUELOS
- MANEJO SOSTENIBLE DE LAS PLANTACIONES
- JORNADAS FORMATIVAS TRUFICULTURA
- TALLERES / CURSOS DE MICROSCOPIA



El sustrato se elabora con materias primas de primera calidad



Una de las máquinas de procesado del sustrato EsporaPlus

EsporaPlus, la evolución del sustrato para truficultura

Preparado con inóculo de esporas de trufa negra, con un riguroso control de calidad para asegurar la eficiencia del producto

EsporaPlus es la nueva generación de sustratos para nidos de trufa negra (*Tuber melanosporum*), fruto de la combinación entre dos referencias consolidadas en el sector, el sustrato profesional para truficultura de Gramoflor y Viver Truficultura, y el inóculo de alta calidad desarrollado por Mytruff. Esta alianza da lugar a un producto pionero que une la eficacia contrastada durante años del sustrato base con la precisión y potencia biológica de un inóculo esporal de alta calidad.

Dos productos de éxito

Durante años, el sustrato de truficultura de Gramoflor ha sido sinónimo de rendimientos fiables, trufas de mejor forma y calibre y plantaciones más productivas. Su estructura homogénea y sin variaciones interanuales, elaborada con materias primas alemanas de máxima calidad, proporciona las condiciones ideales de aireación, humedad y estabilidad para la expansión del micelio y el engorde de las trufas.

A esta base sólida se suma ahora el inóculo profesional de Mytruff, reconocido por su meticuloso proceso de selección y preparación. Se seleccionan solamente trufas de alta calidad y maduración homogénea que se revisan individualmente al microscopio, eligiéndose sólo aquellas que presentan la mayor densidad de esporas maduras, es decir, las que ofrecen el mejor potencial de germinación y micorización.



Naves de Gramoflor, desde donde se distribuye el producto específico para truficultura

También se realiza el análisis molecular del inóculo para dar al truficultor la certeza de que este procede exclusivamente de trufas de *Tuber melanosporum*.

Control total

Finalmente, el inóculo preparado se analiza nuevamente en el laboratorio Micolab, donde se comprueba su calidad esporal y se realiza el ajuste de la dosificación a emplear para garantizar un contenido óptimo y homogéneo de esporas viables en cada lote.

El proceso de elaboración de EsporaPlus culmina con un control externo completo por parte de los profesionales de Micolab, que no sólo se encargan de analizar y certificar el inóculo, sino que además supervisan directamente la mezcla y el envasado en las instalaciones de Gramoflor.

Este sistema de control garantiza la trazabilidad completa y la máxima seguridad en la eficiencia del producto, asegurando que cada saco de EsporaPlus mantenga una composición homogénea, activa y lista



para aplicar con total confianza en campo.

Un sustrato que no puede fallar

EsporaPlus nace con el aval de la experiencia y el éxito acumulado durante años por los productos que lo preceden.

Es la evolución lógica del trabajo conjunto de tres referentes del sector: Gramoflor, Viver Truficultura y Mytruff, bajo el control externo de Micolab.

Su diseño garantiza resultados consistentes, con una aplicación sencilla, segura y eficiente. Cada nido con EsporaPlus se convierte en un punto de alta productividad potencial, gracias a la perfecta integración entre sustrato y espora.

Rendimiento garantizado

Con EsporaPlus, el truficultor dispone de un sustrato profesional que aporta la tranquilidad de trabajar con un producto controlado, testado y equilibrado.

La comodidad de uso y la eficacia del sistema permiten mejorar los rendimientos de la plantación y mantener una producción constante de trufas de excelente calidad año tras año.

Nosotros nos encargamos de asegurar el éxito de tu plantación.

A P U N T E

Nace con el aval de la experiencia y el éxito de años

Es una evolución del trabajo conjunto de Gramoflor, Viver Truficultura y Mytruff, bajo el control externo de Micolab

EsporaPlus es fruto de la colaboración entre diferentes profesionales del sector trufero que han sumado esfuerzos para poner en el mercado un producto puntero.

Viver Truficultura

Empresa especializada en la producción de planta micorrizada con trufa negra y en el desarrollo de soluciones técnicas para plantaciones truferas. Referente en innovación, asesoramiento y venta de sustratos y planta micorrizada con trufa negra.

Gramoflor Ibérica

Filial española del grupo alemán Gramoflor,

líder europeo en la fabricación de sustratos profesionales. Su experiencia y tecnología garantizan mezclas homogéneas, estables y de alta calidad para cultivos de alto valor añadido.

Mytruff

Se trata de un equipo de profesionales con plantaciones propias de trufa negra, dedicado al asesoramiento, investigación y desarrollo de tecnologías para la tecnificación y optimización de plantaciones truferas. Con cerca de dos décadas de experiencia en gestión de plantaciones y comercialización internacional, combina conocimiento práctico y rigor científico en la selección microscópica de trufas y la elaboración de inóculos de alta calidad esporal y gran capacidad germinativa.

Micolab

Micolab es una empresa especializada en el asesoramiento técnico a truficultores, orientada a la mejora y gestión eficiente de plantaciones truferas.

Dispone de su propio laboratorio, donde realiza controles de calidad de planta e inóculos, análisis de suelos y estudios aplicados para optimizar la producción y la calidad de la trufa.

Viver Truficultura

by **GRAMOFLOR**

EsporaPlus
SUSTRATO PROFESIONAL
SUBSTRATE • TERREAU

70 litros

Mico Lab

mytruff

El sustrato original se separa con el truficultor

Sustrato EsporaPlus

Espora de *Tuber melanosporum* controlada y de máxima calidad

www.viver-truficultura.com - luisvivertruf@gmail.com - 656 968 173

Innovación y sólida trayectoria para ofrecer soluciones óptimas

ODES es fabricante especializado de sustratos técnicos, incluidos los específicos para trufa, y cuenta con almacén de distribución en Sarrión

Orgánica de Sustratos (ODES), fabricante especializado en sustratos técnicos —incluidos los desarrollados específicamente para truficultura— vuelve a estar presente este año en Fitruf para mostrar a profesionales y aficionados a la truficultura, su gama para nidos de trufa basada en la familia Tubermax®.

Junto con los formatos industriales de gran capacidad —Big Bales con volúmenes de 3 metros cúbicos que facilitan logística, reducen uso de plástico y optimizan costes de transporte— la firma continúa ofreciendo sus referencias también en sacos de 70 litros, Big Bags y suministro a granel, de modo que el profesional puede elegir el esquema más eficiente según su operativa.

En campo, la producción de trufa se ve condicionada por factores como la compactación y la presencia de piedras, que generan hongos más irregulares y con más "muñones", que obtienen un menor precio en el mercado. El uso de sustratos Tubermax® mejora la regularidad morfológica y favorece un producto final más comercial, capaz de acceder a segmentos Premium y con mayor valor añadido.

Sustratos sin contaminación biológica

Las mezclas Tubermax® se someten a esterilización térmica (aprox. 75-80 °C) en el marco del sistema de control de calidad de ODES, lo que permite ofrecer un material libre de hongos, patógenos y semillas no deseadas.

De forma específica, la compañía apuesta por formulaciones con bajo fósforo y sin mezcla de coco, ya que ambos componentes promueven un desarrollo excesivo de la raíz de la carrasca que va en detrimento de la eficacia de la micorrización.

Gama Tubermax®

Tubermax® Hydro: versión más completa, con mayor aporte de abono orgánico frente a Tubermax® Terra, incorporación de arcilla granulada y micronizada y un hidrogel potásico biodegradable, con vida útil superior a 4 años y capacidad de absorción/librado de agua, lo que permite espaciado mayor entre riegos.

Tubermax® Terra: formulación diseñada para truficultura, con abono orgánico alto en K



ODES ha obtenido el sello de **PYME innovadora** gracias a su compromiso de mejora continua

Producto final más comercial

En el campo, la producción de trufa se ve condicionada por factores como la compactación y la presencia de piedras, que generan hongos más irregulares, con menor precio en el mercado. El uso de sustratos Tubermax® mejora la regularidad morfológica y favorece un producto final más comercial, con mayor valor añadido y un precio mucho más elevado en el mercado.



Nido con sustrato Tubermax®

que apoya la formación de trufa y mejora tolerancia frente a extremos climáticos (verano/invierno). La arcilla utilizada contribuye a aumentar CIC y capacidad de retención hídrica. Es su producto más vendido y dispone de sello SHC de agricultura ecológica.

A medida: ODES cuenta con experiencia consolidada en mezclas personalizadas y

puede desarrollar alternativas específicas incorporando coco, vermiculita, turba negra u otros componentes según los criterios y circunstancias de cada plantación.

Sello Pyme Innovadora

Este año, y como resultado una firme apuesta por la innovación y la mejora continua en el



Las trufas que se obtienen de los pozos realizados con sustrato **Tubermax®** son más redondeadas



La turba se esteriliza a elevadas temperaturas

desarrollo de soluciones técnicas para truficultura, Orgánica de Sustratos (ODES) ha obtenido el sello **Pyme Innovadora**, otorgado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, reconocimiento que acredita oficialmente su capacidad innovadora y compromiso con la evolución tecnológica del sector.

La firma subraya la fuerte aceptación de sus soluciones, correlacionada con rendimientos altos de producción de trufa, en nidos donde se aplican formulaciones **Tubermax®**. Tomando como base más de 10 años de desarrollo de acolchados para horticultura que mejoran retención de humedad, también disponen del producto **Tubermulch**: una solu-

ción concebida para la zona donde se practican los nidos, con el fin de prolongar el nivel de humedad y reducir evaporación.

ODES dispone de almacén de distribución en Sarrión además de Huesca. Se sirven cargas completas y también palés o unidades sueltas de la gama **Tubermax®**, así como perlita y vermiculita.

Tubermax®





SUSTRADOS PARA NIDOS DE TRUFA NEGRA

Organica de sustratos

CON ARCILLA GRANULADA CONTIENE PERLITA RETENCION DE AGUA LIBRE DE PATOGENOS

• Sacos • Big bales

981 518 704 www.odes.es info@odes.es

SHC
INSUMOS PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

PYME INNOVADORA
Folio hasta el 30 de abril de 2010

TRUFA NEGRA El aroma de TERUEL



Todos los cofrades, en el Castillo de Mora de Rubielos, que es la sede de la entidad

La Trufa Negra de Teruel tiene hasta su propia Cofradía Gastronómica. Se trata de una agrupación que cuenta con 18 personas con el común denominador de que son grandes amantes del producto y han adquirido el compromiso de divulgarlo dentro y fuera de las fronteras nacionales. Aunque la cofradía cumple ahora a comienzos de diciembre un año desde su presentación oficial, los cofrades juraron su cargo hace apenas unas semanas en el castillo de Mora de Rubielos, que es la sede de la entidad.

El cofrade mayor, Joaquín Doñate, destaca que se trata de un proyecto que "lleva intrínseca la pasión, el compromiso y unos propósitos claros: enaltecer, promover y, como no, disfrutar de uno de los mayores tesoros culinarios de nuestro territorio, la trufa". Recalca que el conocido como diamante negro de la gastronomía, "no es sólo un producto", sino el reflejo de la identidad de Gúdar-Javalambre,

puesto que la trufa "aúna las virtudes de esta tierra, su clima, su geografía, sus tradiciones y sobre todo, el esfuerzo y la dedicación de las personas que la cultivan y recolectan", dijó, para añadir durante su intervención que "el tesón, la pasión, y la paciencia del truficultor se ve recompensada con este preciado tesoro".

El cofrade hace un paralelismo entre la recién nacida cofradía y el crecimiento de la trufa y destacó la importancia de crear "un buen micelio" en los inicios "para obtener grandes resultados en el futuro".

En cuanto a los objetivos, la Cofradía Gastronómica de la Trufa Negra de Teruel apuesta por combinar tradición e innovación. Uno de sus principales cometidos es conectar la identidad cultural de la región con nuevas formas de promoción y disfrute de este recurso natural. En este sentido, Doñate precisa que la cofradía puede ser una herramienta

La Cofradía de la Trufa Negra celebra su primer año de andadura

importante para impulsar la comercialización y promoción exterior. De momento, la entidad ya ha colaborado en diferentes eventos de difusión de la trufa de invierno.

Más allá del ámbito culinario, esta cofradía tiene la misión de difundir la cultura asociada a la trufa negra mediante cursos, catas, talleres y seminarios que permitan un conocimiento profundo sobre su cultivo, recolección y uso en la cocina. Además, busca establecer relaciones con otras entidades similares, dentro y fuera de España, para generar una red de colaboración.

Entre sus acciones, también se encuentra la promoción activa de la trufa negra de Teruel en ferias, encuentros gastronómicos y eventos. Estas actividades incluyen la organización de jornadas propias, diseñadas para acercar a expertos y aficionados a este preciado hongo.

El primer capítulo de la cofradía se celebró en noviembre en el castillo de Mora y allí el alcalde, Arquímedes Ríos, entregó la llave de la fortaleza, que es la sede oficial de la institución, al presidente de la Asociación de Cultivadores y Recolectores de Trufa de Teruel, Daniel Brito.

C/ CARRASCA, 29. POLÍGONO EL REAL. SARRIÓN

978 78 01 72

TALLERES SARRIÓN

CUIDAMOS LO QUE TE MUEVE

AGENCIA DE SEGUROS

J. Carlos Vicente Monferrer, agente autorizado de Allianz Seguros.

SERVICIO DE GRÚA 24H

Te atenderemos en el 629 25 21 70.

VENTA Y MANTENIMIENTO TODAS LAS MARCAS

Revisiones, post-venta, reparaciones, lavado, pre ITV, etc.

ACCESORIOS Y REPUESTOS

Venta e instalación para personalizar y mejorar tu vehículo.

info@talleressarrion.com



Paneles táctiles, vitrinas y pantallas en el interior de las trufas en Tuber Universum. Bykofoto / A. G.

Un viaje al alma de la trufa

Tuber Universum es el espacio dedicado a divulgar el hongo entre el público

La trufa negra es polifacética y con la apertura de Tuber Universum en marzo de 2024 se logra darlo a conocer de manera divulgativa a personas ajenas al sector y durante todas las épocas del año. El centro de interpretación ofrece una inmersión total para conocer el producto de forma sencilla, con explicaciones adaptadas a personas de todas las edades y también para las que no han tenido ningún contacto previo con el sector.

El espacio busca erigirse como un centro de referencia para todos aquellos eventos que se puedan realizar en torno a la trufa. Así, cuenta con un espacio dedicado a la cocina para poder albergar demostraciones y presentaciones de nuevos productos.

Tiene forma irregular con una ocupación en planta de 427 metros cuadrados y una superficie construida de 385,5 metros cuadrados. En su interior hay varias estancias, todas distribuidas en una única planta, y el recorri-

do por las mismas sigue un orden funcional acorde con el uso del edificio. Se accede por un porche exterior cubierto, dando paso a un distribuidor general, que comunica con un punto de información, una tienda, los servicios, y el área de exposición.

Además, se ha adecuado el entorno del edificio con la colocación de un espacio infantil provisto de columpios con la trufa y todos los elementos en torno a ella como tema central.

Trufalia AROMA NATURAL

Trufa negra fresca de calidad y máxima frescura que llegará a tu casa en perfecto estado

Envíos 24 - 48 h. Precio Competitivo

trufalia.es



En la imagen, un grupo de alumnos manejando un tractor en una finca trufera

A partir del próximo 12 de enero, el centro educativo impartirá el certificado de profesionalidad dedicado a la producción de planta trufera, de 120 horas

El Centro Público Integrado de Formación Profesional (CPIFP) de San Blas ofrece la primera formación específica para trufas avalada por el Ministerio de Educación que existe en España. El certificado de profesionalidad de nivel 2 técnico de Producción y Recolección de setas y trufas se imparte desde el pasado curso 2023-2024 y a partir de este próximo enero se podrá cursar el segundo de los módulos, que lleva por título *Micorrización y producción de plantas micorrizadas* y consta de 120 horas.

El módulo se divide en varios bloques de contenido, el primero, de 30 horas, enseñará a los alumnos a obtener el micelio para el inóculo micorrílico. El siguiente de los apartados, con 50 horas, aborda la preparación del sustrato de germinación de semillas, siembra y trasplante de plantas micorrizadas. Por último, hay uno de 40 horas dedicado a la inoculación, seguimiento de la micorrización y acondicionamiento y etiquetado de plantas micorrizadas.

Este segundo módulo se suma al primero, de *Recolección de setas y trufas*, cuya carga lectiva era de 150 horas y lo cursaron alumnos de perfiles variados.

La inscripción para el nuevo módulo está ahora abierta puesto que comenzará a partir del 12 de enero. La previsión es cubrir las 13 plazas que se ofertarán al tratarse de una for-

Aprender a micorrizar en el aula

El CPIFP de San Blas es el único en España con clases regladas sobre truficultura

mación muy específica con la que se busca la mayor calidad, según detalló la directora del CPIFP, Lina Soler.

El tercero de los módulos se impartirá, previsiblemente, en el curso escolar 2026-2027 y estará dedicado al manejo de tractores e instalaciones agrarias relacionadas con la trufa. En este sentido, Soler destaca la importancia que tiene conocer las labores tanto para el campo como para el invernadero.

La formación, detalla la responsable del CPIFP de San Blas, va dirigida a personas desempleadas y los conocimientos que se adquieren son una buena forma de lograr la inserción laboral en el sector trufero.

Lina Soler expune que la nueva ley de Formación profesional permite ofrecer módulos de forma que los alumnos vayan adquiriendo destrezas a través de diferentes unidades de competencia para, al final, completar ese certificado.

Se trata de una enseñanza eminentemente práctica y en cursos pasados los alumnos realizaron un trabajo de campo consistente en un diagnóstico de las parcelas que tiene el propio centro de Formación Profesional. Así, hicieron un análisis de suelo para comprobar si tenían los factores correctos para la plantación o necesitaban aportes y también han desarrollado las diferentes labores agronómicas, como podas o clareos.

Un curso puntero que se va
tejiendo al hilo del sector

La UVT celebró este 2025
la X edición de Curso de
Truficultura Práctica

La Universidad de Verano de Teruel-Fundación Antonio Gargallo organiza un curso sobre Truficultura Práctica que cada año, y este 2025 cumplió ya diez, reúne en Mora de Rubielos a medio centenar de interesados en aprender más sobre el cultivo. En total, en estos años, han asistido medio millar de alumnos.

nos. La formación, dirigida por la doctora ingeniera de montes María Martín Santafé, ha evolucionado al ritmo del sector. Si en los primeros años se apostó por los investigadores como ponentes, ahora hay también empresas de exportación, adiestradores de perros o gestorías, porque los alumnos pedían conocer esa experiencia del sector.

Por otro lado, los temas son acordes con las preocupaciones y aunque del riego se habla desde los inicios, "ahora conocemos mu-



Los alumnos, durante una de las ponencias de este año centradas en las trampas para el escarabajo

cho más y dedicamos una tarde entera", dice Martín. También las plagas o la fiscalidad tienen hueco en el aula.

El objetivo es que el curso sea útil y ofrecer pinceladas sobre el manejo de las plantaciones para que luego cada persona las aplique o adapte a sus propias fincas por-

que, como insisten siempre en el curso, para producir trufas "no hay una varita mágica".

La formación incluye un taller impartido por el Panel de Cata, ya que además de la producción los truficultores también deben conocer las cualidades de su producto y qué es aquello que se valora en el mercado.



Nueva Zelanda trabaja para nutrir los mercados en verano

Su objetivo es mejorar la exportación para abastecer a los consumidores durante la temporada en la que los países europeos no producen

La producción de trufa de Nueva Zelanda y Australia va en aumento y ahora el objetivo que se han fijado es mejorar la exportación para lograr abastecer a los mercados europeos, que son los que más consumen, durante los meses estivales, en los que Francia, Italia y España no tienen cosecha.

El país fue el primero en la región en producir *Tuber melanosporum* (trufa negra) en 1993 y, pese a ser un país pequeño, estima una producción anual de entre dos y tres toneladas, principalmente de *Tuber melanosporum* y *Tuber brumale*.

A pesar del auge el principal obstáculo es la falta de organización exportadora. Según el experto en truficultura Alexis Guerin Laguette asesor del Instituto Europeo de Micología (EMI) y director de Mycotree la prioridad es desarrollar urgentemente un mercado de exportación que requerirá "la creación de una cooperativa para aunar la producción y garantizar el abastecimiento constante".

El sector cuenta con más de 300 truficultores, muchos con plantaciones de varias hectáreas y una de sus ventajas es que, de momento, no están afectadas por las plagas.

La Isla del Sur de Nueva Zelanda ofrece un clima propicio con inviernos fríos y heladas matinales, condiciones perfectas para el desarrollo del aroma de la trufa. Esto, además, ayuda a mitigar la podredumbre que se observa en otras zonas con inviernos demasiado suaves y alta precipitación.



Alexis Guerin, con una pieza de 'Tuber melanosporum' en una finca de Nueva Zelanda

BigMat

Villanueva

Venta del Aire (Albentosa)



978785816

- PODA
- RIEGO
- VALLADOS



SUSTRATOS PARA TRUFICULTURA

Turbatruf

Sustrato para truficultura

¿QUÉ OFRECEMOS?

Sustrato para truficultura



MEJORA
LA CALIDAD,
UNIFORMIDAD Y PRESENCIA
DE LAS TRUFAS

Compra y Venta de TRUFA



NOS ENCARGAMOS
DE COMPRAR TU TRUFA
DE TODA TU COSECHA
Y VENDERLA

Nematodos entomopatógenos



SOLUCIÓN
PARA LUCHAR CONTRA EL
ESCARABAJO DE LA
TRUFA
"LEIODES"

Venta de Planta (trufa negra)

NOVEDAD
VENTA DE PLANTA
MICORRIZADA



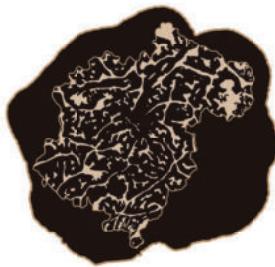
NUEVO
PRODUCTO



iSíguenos!
@turbatruf

Contacta con nosotros y te asesoramos

Tel. 629 011 801 - 665 925 004
Pol. Industrial El Real - 44460 SARRIÓN (TERUEL)
www.turbatruf.com



ATRUTER

ASOCIACIÓN DE TRUFICULTORES Y RECOLECTORES
DE TRUFA DE LA PROVINCIA DE TERUEL



TrufaNegraDeTeruel



@trufanegradeteruel

trufadeteruel.com

atruter@trufadeteruel.com

@gabriel_funes_photos



TRUFA NEGRA D TERUEL