

Gúdar-Javalambre-Maestrazgo (Teruel)
Transformación y comercialización de trufa

ORO NEGRO PARA LA COMARCA

LOLA PEREZ. Célula de Promoción y Animación.

Cuatro mujeres de la localidad aragonesa de Sarrión han puesto en marcha una empresa para la transformación y comercialización de la exquisita trufa negra y sus derivados. Con esta iniciativa se crea valor añadido para un producto tradicionalmente destinado a la exportación en fresco.



La producción se vende en tiendas gourmet y restaurantes de alta cocina de la Comunidad de Aragón, Madrid y zona de Levante.

Teruel, y, más específicamente, el territorio de Gúdar-Javalambre- Maestrazgo, está considerado como el primer productor de trufa en el ámbito nacional, asumiendo el 60% de la producción total. El clima y el terreno calcáreo han hecho de este territorio un lugar propicio para su crecimiento. En la zona existen dos tipos de trufa, *Tuber Aestivum*, o trufa de verano, y *Tuber melanosporum* o trufa negra, que se recolecta desde noviembre a marzo y es más apreciada por su intenso aroma. No en vano se la ha llegado a conocer como “el diamante negro de la cocina” y su cotización en el mercado español puede superar los 500 euros/Kg.

Esta especie aparece de forma silvestre en la Sierra de Gúdar-Javalambre, aunque, por su elevada rentabilidad económica, desde hace 15 años los agricultores de la zona están estableciendo plantaciones de trufa negra con la intención de cultivar este manjar. El hongo forma una asociación simbiótica (micorrizas) con determinadas especies trufas, principalmente encina, que, en esta zona se están plantando en parcelas ocupadas anteriormente por almendros. El largo proceso tras la inoculación de las esporas de este particular hongo puede durar entre 5 y 6 años, periodo tras el cual se realiza la recolección de manera tradicional utilizando perros especialmente adiestrados.

Actualmente la comarca concentra la mayor área de plantaciones trufas a escala nacional, contando con más de 2.000 Ha dedicadas a este cultivo. Una muestra de la importancia del sector es la creación, en 1998, de la Asociación de Truficultores y Recolectores de la Provincia de Teruel que, con un número inicial de 12 socios, ha ido creciendo hasta llegar a los 150 actuales. Hay que señalar que el interés por la trufa en estas áreas no ha residido tanto en su consumo interno, que no alcanza un porcentaje significativo en el total de las ventas, sino en la exportación “en fresco” al mercado francés.

La comarca concentra la mayor área de plantaciones trufas a escala nacional

Desde hace ya cuatro ediciones, el Ayuntamiento de Sarrión organiza la feria monográfica internacional de la trufa (FITRUF), que tiene lugar durante el “puente” de la Inmaculada, en plena temporada de recolección. Su primera edición en 2001 fue uno de los detonantes para que cuatro jóvenes mujeres de esta localidad tomaran conciencia de la

Pioneras en Aragón

Manjares de la Tierra tiene el mérito de haber sido pionera en el campo de la transformación de la trufa en la Comunidad de Aragón, y así se lo reconocieron a estas cuatro emprendedoras en el concurso de Iniciativas de Empresa (IDEA) en la convocatoria 2003, en el que recibieron el segundo premio dentro de la categoría Proyectos de Empresa. Pero no todo queda aquí, porque ellas siguen asistiendo a las ferias gourmet españolas, hacen demostraciones en escuelas de hostelería, etc., para dar a conocer la calidad y las posibilidades culinarias de sus productos y ya están preparando un nuevo producto, láminas de trufa en aceite, para lanzar al mercado.

falta de industrias transformadoras en Aragón y la necesidad de aportar un mayor valor añadido a la trufa a través de su transformación y comercialización. Lola Lizandra una de las promotoras nos cuenta: *“Tradicionalmente las trufas que se recolectaban aquí se vendían directamente a Francia donde las envasaban y vendían más caras. Pensamos que nosotras también podíamos comercializarlas de una manera diferente a como se hacía hasta entonces; no sólo en la presentación sino también dotando a la trufa de Sarrión de una identidad y de un referente de calidad, ya que, aunque apreciada en todo el mundo, se desconoce su procedencia”*. Con esta idea y con la ayuda del Grupo de Acción Local AGUJAMA las cuatro mujeres han trabajado para que Manjares de la Tierra, S.L.L sea una realidad. Los inicios no fueron fáciles: a la falta de formación para este sector hay que añadir el “oscurantismo” del mercado trufero, una actividad tradicionalmente de hombres; *“El marido de una de las promotoras es trufero y conoce bien como funciona el mercado, esto nos ha facilitado mucho las cosas para poder comprar las trufas frescas a otros trufficultores”*, confiesa Lola.

Distribución en delicatessen

La empresa, localizada en Sarrión, comenzó a darse a conocer en enero de 2005 con la comercialización de trufa fresca limpia y envasada, tanto negra como blanca, y con la elaboración de productos derivados, para los cuales utiliza la variedad *Tuber Melanosporum*. Las cuatro mujeres han conseguido, en tan solo siete meses, colocar en el mercado una amplia gama de productos elaborados para deleitar al paladar:

trufa en su jugo, jugo de trufa, trufa en brandy, delicia de trufa con cebolla caramelizada, aceite trufado, y crema de trufa con cebolla caramelizada y rebollón. Todas estas presentaciones se comercializan a través de distribuidores de productos *delicatessen*; la producción se vende en tiendas gourmet y restaurantes de alta cocina de la Comunidad de Aragón, Madrid y zona de Levante, aunque no descartan seguir ampliando a otras áreas del territorio español.

La materia prima proviene de la comarca y la elaboración se realiza de manera artesanal,

La empresa se plantea ya comprar terrenos en la zona y establecer sus propias plantaciones

limpiando las trufas, recién recolectadas, a mano para mantener su carácter natural y ecológico, y seleccionándolas por categorías, siguiendo los controles más modernos (autocontrol, esterilización en autoclave y análisis de puntos críticos), y con el asesoramiento de centros tecnológicos de la Comunidad.

En un futuro próximo Manjares de la Tierra, S.L. se ha planteado comprar terrenos en la zona y establecer sus propias plantaciones, lo cual les permitiría controlar el proceso de producción, además de poder abaratar costes, consiguiendo una posición más competitiva dentro del mercado.

Con nuevas plantaciones, y con este tipo de iniciativas, el cultivo de la trufa negra puede suponer para estas zonas rurales una importante fuente de riqueza; no obstante, va a ser necesaria la puesta en marcha de acciones de promoción para fomentar el consumo de este apreciado hongo en España, cuya demanda todavía se encuentra a mucha distancia de la de otros países europeos. 🍄



La empresa Manjares de la Tierra está formada por cuatro mujeres de Sarrión.

■ Asociación para el Desarrollo Rural de Gúdar-Javalambre-Maestrazgo
Telf. 978 807 126
E mail: leader@agujama.org. Web: www.agujama.org