



Truficultura en Lagunaseca

Jorge Garrosa Mayordomo

Que la Serranía de Cuenca es tierra de setas y hongos es algo innegable, muchas son las personas que se internan en nuestros bosques en busca de los famosos niscalos (*Lactarius deliciosus*), los boletus (*Boletus edulis*), o cualquiera de las otras muchas especies que se crían en nuestros bosques. Pero si hay un tipo de hongos dentro de nuestras sierras que destacan por su valor, tanto culinario como económico, estos son las trufas y entre sus variedades, la conocida como trufa negra (*Tuber melanosporum*).

Las trufas son el fruto de hongos pertenecientes al género *Tuber*, que se forman bajo la superficie del suelo, normalmente entre 10-15 cm e incluso hasta 35 cm. formándose y completando su maduración mientras permanecen completamente enterradas y fuera de nuestra vista, lo que convierte su búsqueda y localización en un arte fuera del alcance de la gran mayoría de aficionados a la micología. Esta dificultad ha llevado a una especialización el arte de su recolección y ha convertido dicho arte en un oficio.

La temporada de recolección de la trufa negra va desde los meses de diciembre a marzo y aunque existe un sistema para poder localizar las trufas a través de la conocida como «mosca de la trufa» (*Helomyza tuberivora*), observando cuando la misma se sitúa en la superficie de una trufera con el objetivo de poner sus larvas sobre alguna trufa madura, este sistema es un método complicado que necesita de mucha paciencia, observación e incluso suerte por lo que los hombres, para optimizar sus posibilidades de búsqueda, recurrieron al adiestramiento de perros por su gran olfato y capacidad de aprendizaje.

Un poco de historia

Desde muy antiguo, las trufas han sido un producto muy apreciado en distintas partes del mundo, existiendo numerosas referencias a su consumo a lo largo de la historia. Egipcios, griegos y romanos ya utilizaban las trufas, tanto por su sabor como para uso medicinal, ya que se consideraba que las mismas tenían propiedades afrodisiacas lo que las convertía en un producto altamente valorado.

El crecer bajo la tierra, junto a las supuestas propiedades afrodisiacas (Galeno decía que generaban una excitación general sobre el cuerpo y que disponían a la voluptuosidad) llevaron a que, con la expansión del catolicismo, el uso de las mismas decayese en Europa no volviendo a ser considerado un producto interesante hasta la llegada del Renacimiento, época en la que gracias al comercio de especias llevo a que las trufas se volvieran a poner de moda gracias principalmente a su demanda por parte de la nobleza, encontrándose numerosas referencias sobre el uso culinario de las mismas.

El gran impulso al negocio de las trufas llegó en el siglo XIX, el alto interés por las mismas en el mercado francés, beneficiado además en la segunda mitad del siglo XIX por una plaga (filoxera), que dejó devastados los viñedos¹ franceses, llevo a que miles de hectáreas donde se cultivaba la vid fuesen abandonadas permitiendo que poco a poco las mismas fuesen nuevamente ocupadas por robledales y asociándose a estos, también por las trufas, mientras que debido a la crisis de la filoxera, no pocos franceses del mundo rural y necesitados de ingresos se lanzaron al negocio de la trufa.

¹ La plaga de la filoxera, introducida en Francia desde el continente americano, también afectó a España aunque aquí su introducción fue más tardía y lo hizo más lentamente, de hecho, Castilla La-Mancha no se vio afectada hasta prácticamente la segunda década del siglo XX e incluso buena parte de sus viñedos han conseguido resistir su embate.

Truficultura en Lagunaseca

Así, lo que en principio fue un desastre para muchos, terminó por convertirse también en una oportunidad de negocio para otros, iniciándose en este país los primeros estudios para lograr producir trufas a nivel industrial. Fueron precisamente los franceses, en busca de nuevos territorios donde conseguir trufas silvestres los que empezaron a despertar, con sus primeras incursiones en la zona de Cataluña a finales del siglo XIX y principios del XX, el interés de los españoles en el negocio de la trufa.

Tras la Guerra Civil Española, a principios de la década de 1940, la búsqueda de nuevas zonas de trufas llegó hasta la provincia de Huesca y a partir de ahí, la elevada remuneración de las trufas y la buena salida de las mismas hacia el mercado francés, hizo que se ampliaran las zonas de explotación y aumentase el número de gente interesada en conseguir meterse dentro del negocio de la trufa.



Triturar piedra para preparar el terreno.



Resultado de la trituración.

En la década de 1950, la búsqueda de la trufa silvestre habrá llegado a la provincia de Teruel, interesándose muchos lugareños de estas zonas en la búsqueda con perros, esto llevo a que una década después empezasen a aparecer los primeros cotos dedicados a la trufa en muchos municipios, poniendo tasas anuales de arrendamiento a quien deseara explotar las trufas situadas en los mismos.

Los primeros buscadores de trufas en Lagunaseca



Plantación trufera con Lagunaseca al fondo.

Uno de los primeros vecinos de Lagunaseca que se empezaron a dedicar a la búsqueda de trufas en los montes de nuestra serranía fue Miguel Cava Garay quien, a través de su hermano Valentín que vivía en Huesca, se introdujo en la búsqueda de este preciado producto en la década de los años 70 del pasado siglo XX.

Poco a poco, ante la evidencia de lo fructífero que resultaba la búsqueda de trufas, a Miguel se le unieron más personas, siendo los primeros en hacerlo Teófilo y Leonardo. Como las trufas que se recogían había que acercarlas hasta Molina de Aragón, lugar adonde llegaban los mayoristas que compraban las mismas los jueves, ante la falta de vehículos,

el viaje con tan preciado genero se realizaba con mulas desde Lagunaseca empleando dos días en el viaje de ida lo que obligaba a tener que hacer noche en el pueblo de Megina antes de llegar a su destino.

No tardaron las mulas en ser cambiadas por vehículos todo terreno, una muestra muy clara para la gente de la zona que indicaba los beneficios monetarios que generaba la búsqueda de trufas, lo que llevo a que otras muchas personas se interesasen en las mismas y condujo a que en casi todos los pueblos de la serranía apareciesen, y hayan existido en algún momento incluso hoy en día, gente dedicada a su búsqueda y venta.

Por su parte, los ayuntamientos de las zonas donde existían trufas también vieron un negocio en el

Truficultura en Lagunaseca

acotamiento de sus municipios llegándose a pagar grandes sumas de dinero por los buscadores de trufas para poder quedarse con los mismos sin competencia, aunque siempre ocurriesen desmanes por personas amigas de lo ajeno.

Por desgracia para los ayuntamientos, el cambio climático así como el abandono de los montes, está reduciendo la producción de este producto en su forma natural. A este problema hay que sumar la aparición de fincas dedicadas a la producción de trufas de una manera más controlada, lo que está llevando a que la búsqueda de la trufa silvestre este en un franco retroceso y sean muchos los cotos por los que ya nadie quiere pagar nada y estén quedando abandonados.

De la trufa silvestre a las plantaciones truferas

Desde hace años se viene observando en los montes la pérdida de producción de las truferas silvestres. Los motivos son varios siendo la modificación del clima la más importante y es que según se expone en un reciente estudio realizado en Alemania, una diferencia de tres grados Celsius de más es suficiente para evitar el desarrollo de las trufas. También han hecho mella los cambios de la gestión ganadera que están llevando a una disminución del pastoreo extensivo de los montes públicos lo que, junto al abandono del mundo rural, conlleva a que los bosques se descuiden, se llenen de maleza y se vayan cerrando; provocando una disminución de la producción que había existido hasta hace muy pocos años.



Plantación trufera.

Todo esto, unido a la gran demanda de trufa negra en el mercado mundial, ha llevado a que se haya iniciado la explotación de la trufa en fincas, a través de plantaciones con distintos tipos de arbolado a la que se les inocula en su sistema radicular (raíces) con esporas de trufa para que produzcan las mismas. Los principales tipos de árboles que se utilizan para este tipo de producción son la encina, algunas especies de robles, la coscoja y el avellano.

Las plantaciones de trufas en España no son algo nuevo de este siglo, ya en la década de 1970 se habían conseguido realizar las dos primeras plantaciones truferas con éxito del país, una situada en el municipio de Toro, en el interior de la provincia de Castellón, haciendo límite con Teruel y la segunda en el municipio de Navaleno en la provincia de Soria, inaugurándose de esta manera la truficultura en nuestro país. Aun así, todavía habría que esperar hasta finales de los años 80 y principios de los 90 para que se pensase seriamente en crear plantaciones truferas como un cultivo más.

La importancia que ha adquirido desde entonces este sector, ha logrado que alrededor del mismo empiece a existir un movimiento muy importante de empresas donde se engloban agricultores, comercializadoras, conserveras y viveros que están convirtiendo el campo de la truficultura en un movimiento en alza en buena parte de España. Un ejemplo de esto lo podemos ver en la provincia de Teruel, dentro de la comunidad autónoma de Aragón, que se ha convertido actualmente en el mayor productor y exportador de trufa negra del mundo. Otro ejemplo de su importancia es el número de plantaciones de este

Truficultura en Lagunaseca

cultivo que podemos observar en otras provincias: Teruel, Soria, Castellón, Guadalajara o Cuenca que no dejan de aumentar y son un claro ejemplo de territorios que están apostando por ello.

El valor de la trufa negra.

Aunque la trufa negra haya marcado unos precios muy fluctuantes, también ha sido siempre un mercado muy productivo. Según datos oficiales, el precio de la trufa en los años 50 del pasado siglo rondaba las 800 pesetas, como curiosidad hay que señalar que cuando se estableció el salario mínimo interprofesional (SMI) en España, en el año 1963, el mismo era de 1.800 pesetas mensuales lo que significa que con un par de kilos de trufas que se lograban encontrar, prácticamente se podía igualar dicho sueldo. Pocos años después, con el SMI en el año 1985 de 37.170 pesetas, el precio por kilo de las trufas podía oscilar tranquilamente entre las 15.000 y las 20.000 pesetas aunque alguna vez se llegó a pagar hasta 70.000 pesetas el kilo. Ya en este nuevo siglo y con el cambio de moneda y la entrada en circulación del euro, el kilo de trufas se ha llegado a pagar en algún momento hasta los 1.200 euros.

Un nuevo impulso a la truficultura en Lagunaseca

En el caso del municipio de Lagunaseca se ha decidido dar un paso adelante con la truficultura y a través de varios de sus vecinos, se ha creado una sociedad que bajo el nombre de «Vitrufo» aglutina a cinco socios, además se han creado dos comunidades de regantes que cuentan entre las dos con 15 personas y se han lanzado al cultivo de la trufa negra en fincas para lo que se cuentan incluso con un vivero con laboratorio propio, donde se preparan y se venden plantones de árboles ya micorrizados. Se pretende de esta forma aprovechar el nicho de negocio existente en el cultivo de la trufa negra e incluso, de cara al futuro, dar una nueva posibilidad de vida al municipio y toda la comarca.



Vivero de plantas con trufa micorrizada de VITRUF.



Truferas ya en producción.

Cuentan para ello con la situación privilegiada que tiene Lagunaseca de cara a este cultivo, tanto por altitud y clima como por la química de sus suelos calizos, lo que convierte a este municipio en un lugar idóneo para la producción de trufas y que ha llevado a que se estén realizando plantaciones trufieras en varias fincas dentro de su término. Actualmente, las dos más grandes rondan las 20 y 12 hectáreas respectivamente.

Estas plantaciones trufieras han sido posibles gracias a la concentración parcelaria que se ha llevado a término en estos últimos años en el municipio. La misma ha permitido la reunificación de terrenos vecinales que estaban baldíos, posibilitando asimismo una gran rentabilidad a futuro para estas plantaciones. Según palabras de Victoriano Fernández (socio de Vitrufo y uno de los principales promotores del cultivo de la trufa negra en Lagunaseca), la situación de minifundios que existía anteriormente a esta reunificación de los terrenos, hacía inviable esta posibilidad de negocio por la dispersión de los terrenos lo que hubiese llevado a una multiplicación de costes, tanto para la creación de las plantaciones como en su cerramiento o el regadío de las fincas durante el verano.

Truficultura en Lagunaseca

Este cambio ha sido fundamental y gracias al mismo, desde Vitruf esperan que dentro de unos años, cuando la producción de trufas aumente en el pueblo, se puedan desarrollar otras posibilidades de negocio relacionadas con la trufa, tales como el procesado y envasado de las mismas, lo que generaría nuevos puestos de trabajo, tan fundamentales para nuestra comarca.

Trufa Negra. Ciclo biológico.

Lo primero que hay que entender es lo que se conoce como una relación simbiótica o lo que es lo mismo, una relación donde a través de una asociación entre dos seres vivos ambos salen beneficiados. Este es el caso entre las trufas y los diferentes tipos de árboles que las acogen: mientras que por un lado, las raíces de los árboles segregan diferentes sustancias como azúcares, aminoácidos, ácidos grasos, etc...; que son fundamentales para los hongos, estos por su parte, convierten los minerales del suelo y materias en descomposición que hay en los mismos en formas más asimilables para las raíces de la planta que lo hospeda. Esto lleva a que el ciclo biológico de las trufas se encuentre íntimamente ligado a la del árbol con el que convive.

En todo tipo de trufas, ya sean silvestres o por plantación, podemos distinguir dos fases muy claras en su existencia. La primera, cuando se forma la trufa propiamente dicha, que suele oscilar entre seis y ocho años y corresponde al avance de las micorrizas sobre el terreno junto al crecimiento de la raíz del árbol, adueñándose del terreno y apareciendo los típicos calveros o quemados, zonas prácticamente sin ningún tipo de vegetación que dejan un suelo prácticamente desnudo alrededor del árbol lo que le evita al mismo competencias por los nutrientes.

Una vez madura la trufa, entramos en una segunda etapa donde se inicia la fase productiva. Este proceso suele iniciarse alrededor de los ocho años, aunque puede variar debido a diferentes causas, tales como el tipo de terreno o la especie leñosa asociada a la trufa.

A partir de este momento se pueden distinguir diferentes fases en el ciclo de crecimiento de las trufas:

-**Primavera.** Se produce la germinación y dispersión de las esporas así como el crecimiento, tanto del sistema radical del árbol que mantiene la trufa como del micelio de la misma.

-**Verano.** Se forman las células embrionarias que darán lugar a las trufas.

-**Otoño.** Las trufas adquieren el tamaño y forma definitivos.

-**Invierno.** Se detiene la actividad metabólica de la trufa, madura la trufa y puede empezar su recolección.

Para finalizar, dar las gracias a Victoriano Fernández y Agustín Embid, sin cuyas aportaciones este artículo no hubiese sido posible.

Bar La Tejera

Tfno: 969 283 200

www.nacimientoriocuervo.com

Vega del Codorno



Mesón Sierra Alta

Tfno: 969 283 236

Nacimiento del Río Cuervo

Vega del Codorno

