

Sí es país para jóvenes truficultores

Texto: Javier del Peral

El epicentro mundial de la trufa negra está en la comarca turolense de Gúdar-Javalambre. Allí, como en otras zonas truferas de Aragón y la España nororiental, varios hombres y mujeres jóvenes están logrando tomar el relevo agrario de sus mayores y llevarlo un poco más allá, al haber sabido incorporar a sus tierras los saberes de la truficultura moderna. Lo hacen, además, asumiendo la necesidad de una formación continua y una idea clara: el apoyo mutuo los hace mejores y más competitivos. Parte importante del futuro de sus pueblos es suyo.

Siempre fueron tierras cerealistas; solo unos pocos buscaban trufa silvestre por las zonas de bosque abierto. Luego, la despoblación y el consiguiente abandono del monte densificaron su arbolado, perjudicial para este hongo subterráneo, e hicieron que empezara a escasear. Los 80 marcaron en Teruel el comienzo de las primeras

plantaciones de árboles bajo los que cultivar este manjar. Hoy la provincia es, de largo, la mayor productora mundial de trufa negra, y muchas recetas trufadas de la alta cocina francesa se hacen con trufas de aquí: "Cuando ahora oigo hablar de la [trufa negra del Périgord](#), yo les digo: «Sí, el Périgord está entre Mora y Sarrión»". Así lo expresa Alejandro Ismael Tolosa, joven truficultor de Lidón que hace 10 años plantó en unos campos que fueron de su padre, y no eran buenos para cereal pero sí para la trufa, varias carrascas micorrizadas con *Tuber melanosporum*, el hongo que genera en sus raíces este diamante culinario.

Tras unos primeros años a caballo entre Lidón y Barcelona, Alejandro decidió establecerse en el pueblo para atender mejor su plantación. "Es una inversión supergrande, la gente no se hace a la idea", comenta. Y, además, lo es a largo plazo: "Al cuarto año, cogimos una trufa; en 900 árboles una trufa. Para mí fue la más importante porque dije: «¡aquí!». Al siguiente año, 4. Al siguiente, 16. Y poco a poco, los kilos van llegando. Pero esto no es 'te montas en el tractor y lo recoges', no, no: cada *arbolico* te lo conoces. Mi padre, que tiene 88 años, al principio los veía y decía: «¡Ostras!, ¿qué hacéis plantando árboles aquí?». Y ahora se queda anonadado de cómo están de grandes cuando vamos a por la trufa. O sea, él ni se imaginaba que una tierra tan pobre iba a poder acoger árboles y un producto tan bueno".

Alejandro es el titular de [Buscón de Trufas](#) y miembro de [Jóvenes Truficultores de Teruel](#), una asociación de productores que, al igual que otras del sector, busca poner en valor la trufa negra —frente a los [fraudes de los aromas](#) (pero sin trufa) o la [trufa china](#) (*Tuber indicum*),



TRUFAS J & M

Mireia Lidón en plena tarea de hacer nidos de trufa.



Esther Mengod y su padre Joaquín (Valbotruf) en una de las ferias trufieras a las que acuden con sus plantones.

de mucha menor calidad— y mayor estabilidad en unos precios de venta que, muy determinados por la variabilidad de oferta-demanda y la estacionalidad, “varían cada semana” (en la campaña 2023-2024 los lotes de trufas de más de 20 gr., con tierra, estuvieron en un [rango de 250 a 920 euros/kg](#)). Otro objetivo principal de la asociación es la formación, clave en un sector con pocos años de tradición y en constante innovación. A propuesta de los socios, organizan cursos, ya sea en aspectos productivos o comerciales: poda, riego, microscopía —“es importante saber analizar la propia trufa”—, conservación hasta la venta (una vez sacada la trufa puede aguantar no más de 18 días), contabilidad, exportación o el fundamental trabajo de adiestramiento a los perros buscadores.

Otros asociados, como Mireia Lidón ([Trufas J & M](#), de Sarrión) y Eduardo Agustín Ramón ([Industrias Cárnicas Santa Elena](#), de Calamocha) destacan otro elemento diferencial: la posibilidad de encontrar ayuda de otros socios, gracias al chat que comparten. “En ese chat estamos unos 100 socios —dice Eduardo—, y en él tienes ya una red de apoyo directo donde plantear dudas; p.ej. «mira lo que me ha salido de las plantas»... o «necesito hacer un pozo, ¿me podéis recomendar a alguien?»”. Mireia pondera el valor de ese apoyo en relación a los primeros tiempos, cuando ella empezó y todo era *prueba-error*, un

poco a la aventura: “Yo desde siempre, a todas las personas que han venido detrás he intentado darles lo que a mí me funcionaba; nunca pensar que me van a hacer la competencia. Aquí nos tenemos que apoyar porque a lo mejor mañana tú has averiguado algo que a mí me puede venir bien”.

VIVEROS DE PLANTA MICORRIZADA

Imposible pensar hoy día en nuevas plantaciones trufieras sin la planta ya micorrizada con el hongo, que ofrecen viveros especializados. Preguntamos: ¿Y hacerla uno mismo? “Antes, que comprabas un poco a ciegas, podía tener sentido”, responde Eduardo, pero hoy “hay viveros que hacen una planta muy buena y de confianza”. Además, “tienes laboratorios para que te analicen el nivel de micorrización que tiene la planta”.

Uno de estos viveros —según el [ROPVEG](#) hay 22 en la provincia de Teruel— es [Valbotruf](#), en Valbona, propiedad de la familia de Esther Mengod, quien con solo 21 años sea quizá la truficultora más joven de España. Look moderno, pelo rosa, apasionada de la música (también es DJ), lo primero que se percibe al escucharla es lo claro que lo tiene: “Mi padre, que lleva en la truficultura toda la vida, ya desde pequeña me llevaba a buscar trufas y siempre me ha gustado; sobre todo el tema de los animales, que los perros sean nuestra herramienta de trabajo”. Y reivindica el valor de la formación para mejorar: “Yo pregunto a todo el mundo cómo hacen las cosas, cómo gestionan las plagas; y las maneras de actuar sobre la poda, sobre el riego...”.

Esther participa en todas las actividades del vivero, desde la inoculación del hongo en las raíces, al cuidado de las plantas (todas del género *Quercus*: encinas, quejigos, coscojas...) o las numerosas ferias trufieras a las que acuden, en su comarca de Javalambre y en Castellón o Soria, y que ella señala como una vía fundamental para conseguir clientes: “Porque te conocen, hablan contigo, les dices qué tienen que hacer o no, y es un trato cara a cara”.



¿UNA MARCA DE CALIDAD DE LA TRUFA ESPAÑOLA?

En su doble condición de productores de planta y trufa, Esther comparte las inquietudes de un sector y región en el que “todos se conocen”, la necesidad de unos precios estables, más ligados al “control de calidad”, y que se reconozca el origen en el etiquetado.

A este respecto, Eduardo habla de la marca de calidad **Trufa Negra de Aragón**, en la que Jóvenes Truficultores de Teruel está colaborando junto a la **Asociación de Truficultores de Huesca** y la **Asociación de Truficultores de Zaragoza** (TRUZARFA). “Se trata —subraya— de una marca de calidad”, no de una IGP —figura más específica geográficamente, y que otras asociaciones sí que están impulsando—, “porque creemos que a día de hoy una IGP para la trufa, y aunque no estamos en contra, a lo mejor no merece la pena”. Mireia abunda en ello: “Lo que tendríamos que hacer es unirnos para que sea Trufa de España, porque realmente la mayor parte de la de trufa sale de aquí, de España, y luego quien se lleva el mérito, los que mejor lo organizan, los que mejor la trabajan, son los franceses. Daría igual que sea de Segovia o de Tarragona. Para mí sería la solución, porque realmente, fuera de España, ¿quién sabe dónde está Teruel?”.

UN PARAÍSO PARA LA TRUFA NEGRA

Suelos de encinares calizos (7,5 a 8,7 de pH) con estructura aireada y fertilidad media-baja, inviernos fríos y primaveras lluviosas hacen de Teruel un lecho ideal para la producción de trufa negra (*Tuber melanosporum*), la de más calidad de cuantas se cultivan. Las **estadísticas del Ministerio de Agricultura** en 2024, reflejaron en España una producción global de 91.974 Kg. en 17.583 hectáreas, de las que algo más de la mitad (9.001 hectáreas) están en Teruel, que sigue aumentando superficie (372 nuevas hectáreas el año pasado). Se estima que un 60 % de su producción va a Francia y una pequeña parte a Italia, las dos grandes tradiciones truferas en el mundo.

UN SECTOR MENOS MASCULINIZADO

Todos destacan que es un sector agro menos envejecido que otros y con abundante presencia de mujeres. Y, además, reconocidas por sus compañeros: “Son los propios truficultores los que más me valoran” dice Mireia. “Incluso me pide opinión gente que lleva muchos más años, que ven cómo hago las cosas, desde enseñar a los perros, podar, hacer los nidos para las trufas...”.

Desde el vivero, Esther afirma ver cómo cada día hay más gente joven que quiere apostar por la truficultura, aunque se trate de una inversión a largo plazo: “Hasta que tú coges la primera trufa hay que echarle mucho dinero, muchas horas, mucho trabajo... pero no hay nada que merezca más la espera que coger una trufa”, concluye.

Alejandro sabe que en pocos años sus plantaciones entrarán en plena producción para ser totalmente rentables (entre 20 y 60 kg/Ha, siempre sujetas a las condiciones anuales) y planea entonces vender directamente a cliente final su producto. Mientras, refiere cómo su pasión por la truficultura le ha permitido quedarse en el pueblo: “Para mí, un producto tan top, que se produzca en Lidón, un pueblo que no llegamos a los 50 habitantes y que no tiene garantizados los próximos años, me da otra motivación. Y que Teruel seamos los mejores productores del planeta, que se dice pronto, me parece apasionante totalmente”. ■



Alejandro y su perro Thor en la recogida de una trufa.