

Sal Y Pimienta

laestrella.com.pa | ✕ 📱 estrellaonline 📄 laestrellaonline

AFP
SARRIÓN, ESPAÑA

Cuando José Soriano era niño, las colinas de Sarrión, en la árida y fría provincia española de Teruel, estaban en gran parte abandonadas, cubiertas de matorrales y piedras. Hoy albergan enormes plantaciones de encinas, bajo las que crecen cantidades providenciales de trufa negra.

“Aquí, todo gira entorno a la trufa (...) Es más que un cultivo, es una forma de vida”, cuenta sonriente este trufficultor de 38 años, propietario de 30 hectáreas de terreno en este pequeño pueblo del este de España, en la región de Aragón, 45 km al sur de la ciudad de Teruel.

Hace unos años, este atlético padre de familia dejó su trabajo de agente forestal para dedicarse a tiempo completo a los árboles junto a cuyas raíces, bajo tierra, crecen las trufas, y que fueron plantados hace 20 años por su suegro en este pueblo de 1.200 habitantes. Fue una elección del corazón pero también de la cabeza.

“Era complicado hacer las dos cosas al mismo tiempo”, explica este treintañero, acariciando a su perra Pista, una hembra de raza braco de cuatro años, adiestrada para rastrear estos codiciados hongos. Además, “al final, con la trufa se gana más”.

Delante de él, su perra se detiene de repente al pie de un árbol de hojas amarillentas. Con un cuchillo, José Soriano se acerca para ayudarlo a desenterrar una trufa de cinco centímetros de diámetro. “A veces son más grandes”, y “pueden alcanzar hasta medio kilo”, explica.

Primer productor mundial

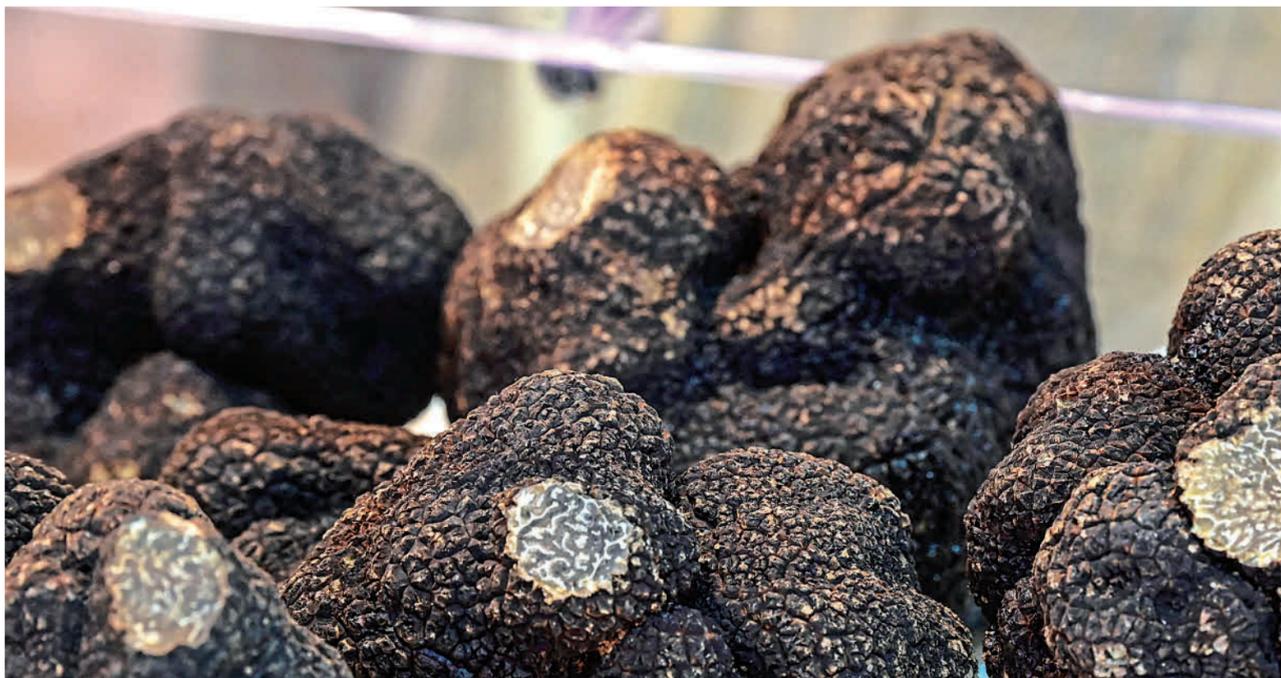
Siguiendo la estela de Sarrión, la producción de *tuber melanosporum* (nombre científico de la trufa negra) se ha disparado en España en los últimos años, y el país es ahora el primer productor mundial de este hongo tan aromático y preciado en la alta cocina, que puede alcanzar precios de hasta 1.500 euros (1.600 dólares) el kilo. Una bendición para los agricultores que se han lanzado a la aventura.

“Aquí, la tierra es muy pobre, no crece gran cosa”, explica Daniel Brito, presidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de la Provincia de Teruel (Atruter). “Pero paradójicamente, a la trufa le gusta ese tipo de suelo”, añade.

Según los profesionales del sector, España produjo en 2022 unas 120 toneladas de trufas negras, cuatro veces más que en Italia (30 toneladas) y tres veces más que en Francia (40 toneladas), desplazada ahora como epicentro mundial del “diamante negro”.

El 80% de estas 120 toneladas vino de la zona de Sarrión, la mayor región truffícola del mundo, con 8.000 hectáreas de plantaciones. Las trufas de este pueblo, que organiza cada año una feria internacional dedicada a este hongo de lujo, “se exporta a todas partes”, insiste Daniel Brito.

Este éxito se debe no sólo a la utilización de vastas parcelas de regadío, sino también a la “micorrización”, un proceso que consiste en injertar el micelio de la trufa en las raíces de los arbustos antes de plantarlos, creando una simbiosis entre ambos. “Eso permite que el hongo se



La trufa negra es considerada una de las más exclusivas y costosas exquisiteces en el planeta.

La trufa negra cae como una bendición en una parte olvidada de España

En el pueblo, donde los jóvenes partían por el desempleo, empieza a reinar el optimismo. Hay razones para quedarse



La villa de Sarrión, en la provincia de Teruel se ha convertido en la principal productora de trufas negras.



José Antonio Soriano recoge una trufa en sus terrenos, con la ayuda de su perra Pista.



Una de las expositoras de la feria exhibe orgullosa sus trufas.



Cuchillos especiales para desenterrar las trufas.



Participantes del torneo de búsqueda de trufas, una de las actividades de la Feria Internacional de la Trufa en Sarrión.

extienda al suelo al cabo de los años, y si las condiciones son buenas, que tengamos una producción más importante”, explica Brito.

“Tabla de salvación”

Para los pueblos de la zona, confrontados como muchas zonas de la España interior a la despoblación y el éxodo a las ciudades, este éxito de la trufficultura aparece como un milagro. “La trufa es una tabla de salvación para los que se quieren

quedar aquí”, sentencia la alcaldesa de Sarrión, Estefanía Doñate.

Antes del auge de la trufa de la década de 2000, el pueblo perdía habitantes por falta de empleo y perspectivas para las generaciones más jóvenes. Ahora está volviendo a crecer, para alegría de la escuela del pueblo, que ha visto cómo el número de niños matriculados se disparaba. “Aquí hay muy poco desempleo... Lo que nos

falta más bien son pisos y casas para la gente que quiere vivir aquí”, explica la alcaldesa de 32 años, en cuyo pueblo hay una guardería municipal y un centro médico. “La trufa le da vida al pueblo”, y “hasta tenemos turistas”, afirma sonriendo.

Son motivos para afrontar el futuro con optimismo, aunque el éxito sea frágil. La trufficultura “necesita mucho trabajo y muchas inversiones”, porque los árboles no empiezan a pro-

ducir hasta al cabo de diez años, y la trufa es “imprevisible”, como todos los hongos, recuerda Brito.

Una cautela alimentada por el cambio climático, que podría estropear las cosas. De momento, “logramos estabilizar la producción gracias al regadío”, pero la escasez de lluvia y el aumento de las temperaturas “es preocupante”, porque “a la trufa le gusta el frío”, algo que Teruel tenía en abundancia.

José Jordán | AFP

José Jordán | AFP

José Jordán | AFP

José Jordán | AFP

José Jordán | AFP