



Tuber
Universum

La trufa, sin secretos

JULIO
2024

Diario de **T**eruel

Más de 20 años trabajando con la mejor Trufa Negra

Trufa fresca y productos elaborados con trufa



Elaboración
en Sarrión

Venta *online*
y en *puntos de*
venta *físicos* de la
provincia de
Teruel

MANJARES | *de la*
tierra |

info@manjaresdelatierra.com | 978 78 00 36

Índice

- 4 Ven a visitarnos

- 5 Localización e instalaciones

- 6 Tuber Universum. Ese oscuro objeto del deseo

- 8 Los orígenes del Centro de Interpretación de la Trufa Negra

- 10 Qué ver en Tuber Universum

- 11 Espacio showcooking y tienda

- 12 La trufa, presente hasta en la estructura del edificio

- 14 y 15 Sarrión, un modelo de desarrollo extrapolable

- 16 y 17 Fitruf, la Feria de la Trufa que es visita obligada

- 18 Especies de trufa y cualidades gastronómicas

- 20 y 21 Atruter y la primera IGP de Trufa Negra del mundo

- 22 El Panel de Cata de Atruter

- 24 ¿A qué huele una trufa?

- 26 y 27 Teruel, potencia mundial en exportación de trufa

- 28 Formación reglada en truficultura

- 30 Empresas de transformación

- 31 Consejos para disfrutar de *Tuber melanosporum*

- 32 Para saber más del diamante negro

- 33 Turismo cultural y bélico en Sarrión

- 34 Gúdar-Javalambre, tierra de estrellas, nieve y naturaleza



Dirección:
Jota Vicente Casino
Redacción:
Cruz Aguilar
Fotografía:
Bykofoto, Javier Escriche,
Gabriel Funes y Atruter
Diseño y maquetación:
Begoña Plumed
Publicidad:
Marta Astudillo

Ven a visitarnos

Horarios

HORARIO DE INVIERNO

Miércoles a Sábado: De 09:30h. a 14h. y de 15h. a 18:45h.
Domingos: De 9:30h. a 14h. y de 15h. a 17:30h.

HORARIO DE VERANO (DESDE 20 JUNIO AL 22 DE SEPTIEMBRE)

Miércoles a Sábado: 09:30h. a 14h. y de 15h. a 19h.
Domingos: De 10h. a 14h. y de 16h. a 18h.

Cómo llegar

**CALLE ROBLE 1
44460 SARRIÓN (TERUEL). ESPAÑA.**

GPS 40.1448958 / -0.8108458

Tipos de entrada

ENTRADA GENERAL

Es de 3€ para mayores de 12 años.

ENTRADA REDUCIDA

Es de 2€ para:

Niños de 5 a 11 años, personas jubiladas (acreditando su condición).

Personas con diversidad funcional (acreditando su condición).

Estudiantes (menores de 16 años y aquellos que estén cursando F.P., Bachillerato, Universidad, etc., acreditando su condición).

Grupos de doce o más personas (que adquieran simultáneamente

las entradas). Grupos escolares (acompañados de profesor o responsable).

Miembros de familia numerosa (acreditando su condición).

ENTRADA GRATUITA

Niños menores de 5 años.

MÁS INFORMACIÓN

www.tuberuniversum.com



115 metros para inocularse de melanosporum

El Centro de Interpretación Tuber Universum se localiza en el polígono industrial El Bayo de Sarrión, a pie de la N-234, y ocupa dos parcelas de 5.415 metros cuadrados. El interior está segmentado en diferentes espacios independientes, pero conectados entre sí. Se trata de cuatro zonas, una primera destinada a recepción, situada la entrada. Después está la exposición, que cuenta con más de 115 metros cuadrados organizados como un único espacio diáfano en torno al cual se organizan los distintos contenidos museográficos.

El contenido se ha articulado para ofrecer información partiendo de cero a los visitantes y el primer panel que encuentran explica lo que es una trufa. De ahí se va avanzando por los diferentes paneles. Hay varios específicos para el cultivo, incluyendo los requisitos medioambientales, geológicos y climáticos que son necesarios para su desarrollo. La recolección se observa a través de diversas secuencias de imágenes y en un vídeo donde se muestra el proceso que realiza el truficultor para obtener cada trufa ayudado por el perro, una pieza clave en su trabajo diario.



El primero de los paneles



zona para ver las proyecciones



Vista panorámica del espacio

¿Con qué la has probado?

El centro de interpretación busca interaccionar con los usuarios y, ya en la entrada, les pregunta su procedencia y, si han probado la trufa, cómo es la manera en la que prefieren degustarla, si con huevos, con pasta o directamente laminada en aceite sobre una tostada.



Ese oscuro objeto del deseo



Vista panorámica del centro de interpretación, donde dos grandes trufas albergan pantallas informativas

La trufa es un hongo enigmático, crece en el subsuelo, asociada a árboles hospedantes como la encina o el roble, y sólo un olfato privilegiado como el del perro es capaz de detectar su posición exacta. Su dificultad de cultivo y la valoración que los expertos en alta cocina hacen de ella la convierten en un oscuro objeto de deseo. Y sí, oscuro porque una de las más preciadas especies de trufa es la negra, *Tuber melanosporum*.

Teruel es una potencia trufera de primer orden. Es el lugar donde más hectáreas hay dedicadas a la producción de trufa, con más de 10.000, y el principal lugar de exportación: casi la mitad de la trufa que sale de las fronteras españolas parte de empresas turolenses.

Con esa carta de presentación está claro que el Centro de Interpretación Tuber Universum, dedicado a dar a conocer el preciado hongo en sus diferentes aspectos, tenía que estar en la provincia y, más concretamente, en Sarrión, epicentro mundial de la trufa tanto por la superficie destinada a este cultivo como por las empresas que hay vinculadas con el sector.



LOS PRIMEROS CULTIVOS

El cultivo de la trufa es moderno. Comenzaron los franceses en la década de los 80 del pasado siglo y, ya en los 90, se sumaron los truferos turolenses. En esos años la producción de *Tuber melanosporum* silvestre comenzó su declive y varios veteranos truferos arriesgaron sus tierras y ahorros para poner en marcha fincas de cultivo con plantones micorrizados elaborados por ellos mismos.

Descubre **SARRIÓN**

Capital de la Trufa de España



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

Visita nuestra página web: www.sarrion.es

Un centro que se gestó al ritmo de una carrasca trufera



A la inauguración acudieron varios representantes de diversas instituciones locales, provinciales y estatales

El Centro de Interpretación de la Trufa comenzó a gestarse en el año 2018 cuando Ciudadanos presentó una enmienda a los Presupuestos Generales del Estado de ese año para incluir una partida de 600.000 euros para el espacio. En ese momento la ayuda no concretaba la ubicación, aunque luego el sentir de todos los grupos políticos fue unánime para que se instalara en Sarrión, epicentro mundial de la truficultura.

La obra la ejecutó la Diputación de Teruel y, tras una prórroga y con el ritmo de crecimiento de una carrasca trufera, el centro abrió el pasado 21 de abril con una inversión de 630.000 euros de los que 600.000 han sido financiados a través del Ministerio de Turismo y los 20.000 restantes, que corresponden a incrementos en algunas de las partidas de los trabajos, los ha aportado la DPT y el Ayuntamiento, que también ha apoyado el proyecto con recursos materiales y humanos.

El proyecto inicial de Tuber Universum, que el Ayuntamiento de Sarrión ideó mucho antes de que llegara la partida de los Presupuestos Generales del Estado, incluía una zona de auditorio, una biblioteca y espacio para la investigación, aunque el Ayuntamiento esperará a ver cómo funciona el espacio para tomar la decisión de por dónde continuar la ampliación.

Lo que sí tiene ya es una pequeña zona con carrascas micorrizadas, ahora todavía improductivas, para que los visitantes conozcan de cerca el árbol y, además, puedan ver demostraciones en directo en época de trufa.



Trufalia

AROMA NATURAL

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

TRUFA NEGRA ENTERA



CARPACCIO DE TRUFA NEGRA



trufalia.es

Envíos 24-48 h.



Con todo lujo de detalles



Zona destinada a los aromas



Carné de comprador de trufas



Zurrón para guardar las trufas



Machete con el que escarbar la tierra

El proceso de cultivo de la carrasca trufera es complejo. El árbol se planta y requiere entre 5 y 10 años antes de que comience a dar *Tuber melanosporum*. Además, una vez en producción, las trufas crecen bajo tierra, de forma que sólo se sabe cuántas se van a recolectar a lo largo de la campaña. En Tuber Universum hay diversos vídeos que muestran algunas de las tareas de laboreo que se hacen en los campos de trufa y también el proceso de recogida de trufa, siempre con ayuda de perros adiestrados, cuyo olfato es fundamental para localizar el preciado hongo bajo tierra.

En los expositores se muestran diversas de las herramientas que se emplean para la truficultura, como el zurrón o bolso donde guardar las piezas recolectadas o el machete con el que se cava la tierra para extraer el diamante negro.

Complejo proceso de recolección

Las trufas se recogen una a una, a mano y con perro, cuyo olfato es necesario para localizarla bajo tierra. Un proceso complejo y singular que, unido a los matices aromáticos, convierten a la trufa negra en un producto codiciado y enigmático. Entre los objetos que se pueden admirar hay algunos de los primeros carnés de compradores de trufa que tuvieron los pioneros de Sarrión ya en los años 60.

Una de la zona está dedicada a detectar los diferentes matices aromáticos de la trufa. Allí el visitante puede descubrir las notas que caracterizan a la trufa negra de Teruel pero también familiarizarse con los aromas que se utilizan para los productos industriales y que nada tienen que ver con *Tuber melanosporum*.



Zona totalmente equipada para la realización de demostraciones y talleres culinarios

Showcooking: un espacio para saborear

Uno de los espacios que más juego esperan que tenga de todo el Centro de Interpretación de la Trufa Negra es la zona destinada a las exhibiciones culinarias y las degustaciones. El objetivo es que las empresas lo empleen como un lugar para realizar presentaciones de sus productos. La cocina está totalmente equipada y abierta a una zona de degustación con mesas para favorecer la realización de talleres y cualquier tipo de exhibiciones culinarias.

Por otro lado, hay un espacio dedicado a tienda donde se pueden adquirir productos envasados realizados con Tuber melanosporum y durante la temporada se podrá comprar también trufa negra fresca. Además, Tuber Universum cuenta con toda una línea de mercadotecnia para que los visitantes se puedan llevar un recuerdo en forma de libretas, lápices o prácticas bolsas para ir a la compra.



LLEVARSE UN BUEN RECUERDO

En la tienda se pueden adquirir diversos productos ya elaborados con trufa, también ralladores y laminadores y varios elementos elaborados con los logos del centro.

Una estructura que coquetea con los elementos de la trufa



Las maderas de separación simbolizan las raíces de la carrasca y la iluminación imita el micelio. Bykofoto

El edificio que alberga Tuber Universum simboliza una trufa. Parte del mismo está bajo tierra, como los preciados diamantes negros que jalonan los montes de Gúdar-Javalambre. En el interior la iluminación llega a través de cables distribuidos por todo el techo a modo de micelios, de forma que el visitante se siente como si estuviera a 30 centímetros bajo suelo, conviviendo con las grandes trufas que están suspendidas en la sala. La sala es diáfana, pero para separar espacios hay unas maderas que simbolizan las raíces de las carrascas.

Aunque el Centro de Interpretación de la Trufa ya está abierto al público y totalmente operativo, todavía faltan algunos detalles tanto de la musicalización como para lograr una mejor eficiencia energética. La próxima campaña de la trufa será importante para el propio centro puesto que el consistorio ya está contactando con diversas empresas para que en la zona de showcooking se lleven a cabo demostraciones y talleres para dar a conocer la trufa a nivel particular y también entre los profesionales de la restauración.



PARQUE INFANTIL TEMATIZADO

Entre los proyectos que tiene previstos el Ayuntamiento está la puesta en funcionamiento de un parque infantil tematizado en la parte exterior del edificio. Quieren que los elementos de juego estén vinculados con la truficultura, para que los niños se familiaricen con este cultivo tan importante en la zona.



MIRADOR DE LAS HOCES DEL MIJARES (San Agustín)



Vista panorámica de Sarrión. Gabriel Funes

Sarrión, un modelo extrapolable

La trufa es el cultivo capaz de asentar población y la muestra más clara está en Sarrión. Es uno de los pocos pueblos de la provincia que no sólo no ha bajado en población sino que en el último cuarto de siglo, desde 1996, ha incrementado sus habitantes en más de un 18%. A mediados de la década de los 90 del pasado siglo superaba el millar de vecinos por poco, ya que contaba con 1.026, mientras que en la actualidad hay un total de 1.213 habitantes censados.

En una provincia paradigma de la despoblación, crecer en vecinos y hacerlo además con gente joven es toda una hazaña. La trufa da para vivir y así lo han demostrado las nu-

merosas familias de Sarrión que ahora apuestan por ella.

Un estudio económico realizado en el marco del Trabajo de Fin de Grado del investigador Diego Medrano muestra una relación directa entre el incremento en el cultivo y la producción trufera y el aumento o mantenimiento de la población. La investigación se ha centrado en determinadas poblaciones de Gúdar-Javalambre y ha constatado que el número de habitantes de Sarrión ha crecido de forma paulatina y asociada directamente al cultivo de nuevas hectáreas truferas y a la profesionalización del sector.

El economista plantea que la profesionalización es la clave de la generación de empleo tanto en el sector primario como en otros muchos puestos vinculados a la industria de transformación, maquinaria para manejo de la producción o incluso titulados universitarios que son fundamentales en el control biológico y de plagas.

Medrano habla del "modelo Sarrión" y recalca que podría ser extrapolado a otros terri-

149

niños escolarizados

habrá en Sarrión el curso 2024-2025. Una cifra que muestra una pirámide de población muy rejuvenecida puesto que este año hay 1.213 personas censadas

torios rurales. En este sentido, argumenta que localidades cercanas muestran también una tendencia ascendente, aunque el crecimiento no haya sido tan elevado.

Ampliación del colegio

Al colegio de Sarrión asistirán el próximo curso 149 niños, una cifra elevada y en continuo crecimiento que muestra una pirámide poblacional muy rejuvenecida. Hace algunos años se amplió con nuevas unidades para dar cabida a los hijos de las nuevas familias que, en las últimas décadas, se han asentado en la población.

La propia alcaldesa, Estefanía Doñate, pone un ejemplo muy claro de lo que la trufa ha supuesto en este crecimiento: "Todos mis hermanos y mis primos vivimos en Sarrión, pero no estaríamos aquí si no fuera por la trufa", argumenta.



INTENSO CALENDARIO FESTIVO

Sarrión tiene una efervescente vida cultural y festiva dinamizada a través de varias asociaciones, como la de Mujeres o la Comisión de Fiestas, que se ocupa de organizar numerosos eventos a lo largo de todo el año con el fin de que los vecinos tengan un espacio de diversión y asueto. El gran número de alumnos en el colegio propicia que también se organicen numerosos eventos por parte de la Asociación de Madres y Padres. Desde celebraciones durante el verano, con los toros y las verbenas como protagonistas, a las de invierno, nutren un programa festivo que no deja indiferente a nadie.



Fitruf, la cita obligada para todos

La Feria Internacional de la trufa de Sarrión, Fitruf, se ha convertido en todo un referente para el sector. En su edición número XXII, celebrada en 2023, se congregaron un total de 44 expositores en los dos pabellones habilitados en el recinto ferial. Se calcula que cada nueva edición recorre la feria en torno a 20.000 personas y todos se llevan, nunca mejor dicho, un buen sabor de boca.

Fitruf es el lugar idóneo para aprender cualquier secreto en torno a la trufa. Allí se pueden adquirir todo tipo de productos con *Tuber melanosporum* y los integrantes de la Asociación de Mujeres y de la Comisión de Fiestas preparan miles y miles de tapas para que nadie se vaya sin probar el preciado diamante y a un precio, además, muy asequible.

En los expositores hay de todo. Desde productos con trufa que cualquier se puede llevar para disfrutar en casa hasta la maquinaria de mayor precisión para el cultivo de trufa. Por eso, Fitruf, que siempre se celebra en el puente de la Constitución, es una cita obligada para curiosos que desconocen la trufa, amantes del hongo y profesionales del sector.

Durante la feria hay tanto concursos culinarios –particulares y para expertos– y de búsqueda de trufa con perro. Además, los truficultores tienen oportunidad de presentar sus



Numeroso público se concentró en la edición número XXII de Fitruf, celebrada en diciembre de 2023. Javier Escriche

piezas a los concursos de tamaño y calidad que cada año se celebran. Con las trufas ganadoras de esos certámenes se realiza un sorteo y el dinero que se paga se destina cada año a la Asociación Española Contra el Cáncer.

La muestra está totalmente profesionalizada y entre los expositores hay empresas de todo tipo para ayudar a aquellos que quieren iniciarse. Así, desde consultores que asesoran sobre los diferentes pasos que hay que dar para plantar hasta laboratorios que ana-

La muestra con más solera de España

Sarrión abrió camino en la celebración de una Feria Internacional de la Trufa, Fitruf, en el año 2001. Entonces hubo 14 expositores, la mayor parte truficultores de Sarrión y un par de empresas de fabricación de embutidos también de la localidad. Se hizo sin apenas presupuesto, con imaginación, y el impulso de José Rozalén y Daniel Doñate, pioneros en el sector y que se aliaron con el entonces alcalde, Alberto Fontestad.

todos ellos especializados en diferentes aspectos de la trufa, desde su utilización en productos de alimentación, hasta empresas de riego, viveristas o laboratorios asisten a Fitruf

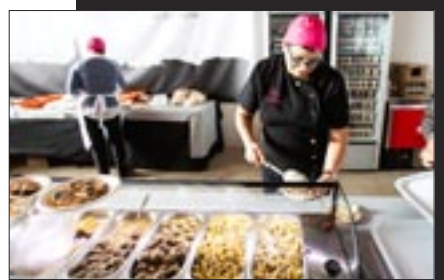


lizan la planta, pasando por supuesto por viveristas de reconocido prestigio o industrias especializadas en riego que ofrecen las soluciones más adecuadas a cada planteamiento.

Fitruf es también un lugar óptimo para comprar trufas y la oferta es variada, puesto que hay diversos expositores, todos ellos de la zona, que comercializan el hongo recién recolectado y, además, asesoran sobre cómo usarlo. Además, cumple con todas las garantías puesto que hasta el ferrial sólo llegan las mejores piezas y el precio está unificado.

Ponencias sobre avances en el sector

La feria se complementa con la realización de charlas por parte de técnicos especializados que abordan diferentes temáticas sobre el cultivo de la trufa o su puesta en valor en el mercado. Los ponentes suelen presentar en Sarrión los últimos avances del proyecto de investigación, motivo por el que estas conferencias despiertan un gran interés entre el público.



Tapas de la Asociación de Mujeres



Niño en el concurso. Javier Escriche



Trufas presentadas a concurso. J.E.

Hay diferencias... y muchas

En el mundo hay unas 200 especies diferentes de trufa, pero no todas tienen valor gastronómico. La trufa negra de Teruel, *Tuber melanosporum*, se caracteriza por una parte externa o peridio rugoso y el interior, denominado gleba, tiene que ser marrón oscuro, con vetas blancas muy nítidas. Su característica principal es su singular aroma, capaz de impregnar y dar valor a cualquier plato.

Tuber aestivum es la trufa de verano, que también se cultiva en Teruel y cuya intensidad aromática es muy inferior a la de la trufa negra, pero con un precio también mucho menor y que marida muy bien con los frescos platos típicos de la época estival, como ensaladas o pastas.

Tuber brumale es otra de las variedades que se crían en Teruel y que constituye un grave peligro para las plantaciones de la provincia puesto que su capacidad de colonizar es muy su-

perior a la de la negra. Su precio en el mercado es sustancialmente inferior ya que sus características organolépticas no tienen nada que ver con la *melanosporum*. Se diferencia porque el peridio es menos consistente y froto se rompe. Además, el interior es más grisáceo y las vetas no son nítidas, sino difuminadas con el resto de la gleba.

A estas trufas se suman otras que no se cultivan en la provincia, como *Tuber indicum*, que es la trufa que se cría en China. Apenas tiene matices aromáticos y su precio en el mercado es bajo.

Tuber magnatum es la trufa blanca, la que alcanza un mayor precio en el mercado y que tiene también una gran complejidad aromática, aunque muy diferente a la negra.



La trufa de la izquierda es *Tuber aestivum*, la de arriba *Tuber melanosporum* y la de la derecha, *brumale*



HOTEL | SPA | APARTAMENTOS | SALONES EVENTOS | SALA CONFERENCIAS

latrufanegra®
★★★★

Descubre la trufa con nosotros

MORA DE RUBIELOS

MÁS INFO (+34) 978 80 71 44

www.latrufanegra.com | www.trusens.es

 trusens®

VISITA PLANTACIÓN | MENÚ DEGUSTACIÓN | ALIMENTACIÓN | UTENSILIOS TRUFA |
VENTA TRUFA FRESCA





Atruter logra la primera IGP de Trufa Negra del mundo

La Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (Atruter) ha sido crucial en el impulso que ha tenido el cultivo de la trufa en la provincia de Teruel y recientemente ha obtenido una Indicación Geográfica Protegida (IGP) Trufa de Teruel.

Se gestó a comienzos de los años 90, cuando un grupo de truficultores de la zona de Sarrión se dan cuenta de la necesidad de estar asociados para poder solicitar a las administraciones ayudas que puedan impulsar un sector que estaba en pañales. Fueron los pioneros de la trufa, los que se lanzaron a la búsqueda en los años 60 y a plantar a finales de los 80 y principios de los 90, quienes se aglutinan en una asociación que se constituye de forma oficial a finales del año 1997 con 12 socios fundadores.

El crecimiento es exponencial, al ritmo del incremento de superficie plantada y actual-

mente hay un total de 446 asociados entre productores, transformadores y empresas vinculadas a la trufa. Además, hay truficultores tanto con grandes superficies de cultivo como aquellos que lo hacen como segunda actividad u ocio.

Entre las acciones desarrolladas por Atruter está la formación en truficultura de sus asociados, pero también la promoción en España de la Trufa Negra de Teruel, ya que el 90% de la producción nacional se exporta a otros países. A estos fines se suma la representación de los asociados ante las instituciones.

Uno de los hitos más relevantes que ha desarrollado Atruter en estos años es la creación de una Indicación Geográfica Protegida Trufa Negra de Teruel, que está en los últimos pasos de la tramitación y, a partir de la próxima campaña, ya se podrán etiquetar piezas con este marchamo de calidad.

El selecto club de los mejores

Con la obtención de la IGP la Trufa de Teruel se suma a otros productos de la provincia que cuentan con sello de calidad, como el Jamón de Teruel, el Melocotón de Calanda y el Aceite de Oliva del Bajo Aragón, todos ellos con Denominación de Origen. Por otro lado están los vinos de las zonas del Jiloca y Bajo Aragón, la Carne de Cerdo y el Ternasco de Aragón, reconocidos como Indicación Geográfica Protegida.

¿CÓMO SERÁ LA TRUFA NEGRA DE TERUEL IGP?

La Trufa negra de Teruel que reciba el sello de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) será de la especie *Tuber melanosporum* y cultivada, recolectada, calificada y envasada en la provincia de Teruel. Así se recoge en el pliego de condiciones, donde también aparece que se comercializará en fresco, entera o en trozos y estará "madura y sana en el momento de la recolección, libre de parásitos y de sus ataques".

Se plantea tres categorías para la trufa entera, que será Extra, cuando tenga más de 20 gramos y presente forma redondeada o globosa, consistencia firme en todos los puntos y peridio uniforme. También se contempla la venta de trozos, que son trufas cuyo peridio está dañado en más de un tercio de su superficie y se corrige mediante un corte limpio, quedando una trufa en trozo saneada, de consistencia firme y un peso mínimo de 10 gramos.

La Trufa negra de Teruel se comercializará con ese nombre, en fresco y entera o en trozos. El etiquetado deberá contener los siguientes elementos: Indicación Geográfica Protegida o IGP Trufa negra de Teruel, logotipo y denominación de venta junto a la categoría del producto. Llevarán la etiqueta de garantía numerada, que es la que expide el órgano de control.

El cultivo de la trufa se fundamenta en el conocimiento y la destreza que les ha proporcionado la experiencia a los trufficultores y comercializadores de Teruel y que se ha transmitido entre las diferentes generaciones. La trufficultura está tan integrada en la vida de los terulenses que se han incorporado vocablos específicos, como "quemado", "chapa" o "canifado".

La recolección de la trufa será entre el 15 de noviembre y el 15 de marzo, y el órgano de gestión de la IGP podrá ampliar o reducir este periodo de recolección por la estacionalidad o las condiciones meteorológicas que afecten a la maduración de la trufa. Se realizará con perros adiestrados y extrayéndola de la tierra con un machete.



Los integrantes del Panel de Cata, en una sesión de formación celebrada en junio

Un Panel de Cata de Trufa Negra único en mundo

La Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel, Atruter, cuenta con el único Panel de Cata de Trufa Negra del mundo. Se trata de una quincena de personas que tienen su nariz adiestrada para realizar informes de la calidad aromática de *Tuber melanosporum*. Actualmente el panel está en proceso de obtención de la acreditación por parte de la ENAC, la Entidad Nacional de Acreditación en España, que se ocupa de evaluar la competencia técnica de laboratorios, entidades de certificación o inspección y verificadores, entre otros.

Los participantes están completando su formación, que es eminentemente práctica e incluye pautas y adiestramiento para diferenciar los atributos aromáticos de la trufa y detectar matices o aspectos como la madurez.

El Panel de Cata se creó en el año 2019 con el fin de contribuir a la difusión de la trufa a través de la participación en diferentes actividades. Desde entonces, sus integrantes han

2019

es el año

en el que echó a andar el Panel de Cata de Trufa Negra de Atruter. Desde entonces han cambiado buena parte de los integrantes y también algunos de los objetivos

colaborado con asociaciones de todo tipo dando charlas, talleres o asistiendo como miembros del jurado en concursos de trufa.

Desde 2019 la formación se ha ido completando y en la actualidad continua. Ahora el Panel de Cata ha adquirido una nueva dimensión ya que el objetivo es que sus integrantes realicen informes de calidad a los particulares que quieran dar un mayor prestigio a sus trufas.



ecotrufa[®]

Ecotrufa Sarrión, S.L.

T. 609 706 445 | T. 606 343 674

La Escaleruela | Sarrión (Teruel)

info@ecotrufa.com

TRUFA FRESCA
100% NATURAL

www.ecotrufa.com



Casa Rural
Los
Truferos

TURISMO RURAL



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

www.casarurallostruferos.es

¿A QUÉ HUELE UNA TRUFA?

OLIVAS NEGRAS Y QUESO AZUL

Las notas a olivas negras suelen estar presentes en casi todas las trufas que están en un punto óptimo de maduración, al igual que el queso azul

LEVADURAS

Matices aromáticos a pan también se pueden encontrar

AZUFRE

Una de las características de la trufa son sus notas azufradas

TIERRA

El olor a la tierra que le ha rodeado durante el crecimiento suele ser otra constante en las piezas que llegan al consumidor



CHAMPIÑÓN

Los leves matices a champiñón son una característica positiva de las trufas, pero sí el aroma es muy intenso denota que está demasiado madura

MANTEQUILLA

Las notas dulces, a mantequilla, contribuyen a dar complejidad a *Tuber melanosporum*

ANIMAL-CUERO / TABACO / PAJA

Notas que recuerdan al cuero o al tabaco. También a paja o heno son habituales e incluyen a hierba fresca o césped recién cortado

AFRUTADOS Y FRUTOS SECOS

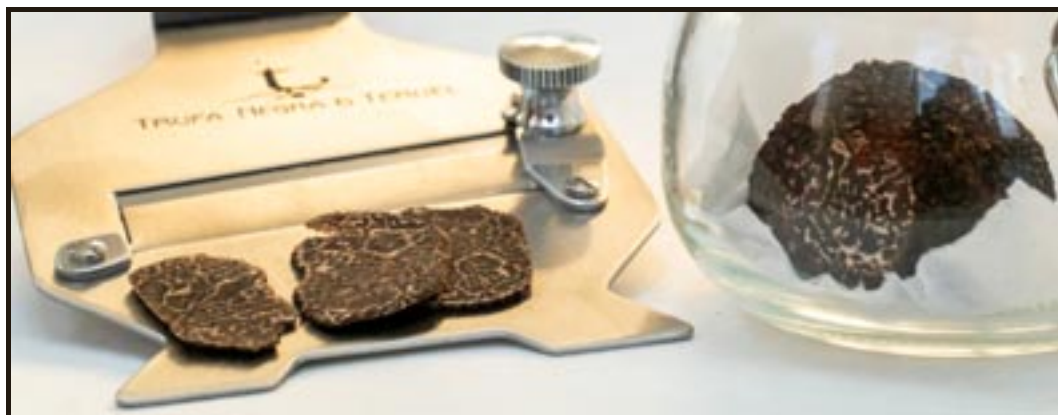
Las notas a diferentes frutas frescas y a frutos secos como castañas, almendras amargas o nueces, son otros de los matices que aportan complejidad



ATRUTER

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

Un toque mágico que elevará
a otro nivel tus recetas



PEQUEÑOS CONSEJOS PARA SU CONSERVACIÓN

1

Conserva la trufa limpia
envuelta en papel de cocina

2

Manténla a temperatura
entre 2 y 5 °C en la parte
inferior de frigorífico

3

No guardes la trufa
en un recipiente hermético,
recuerda que es un hongo
y necesita respirar

4

Consúmela en un tiempo
máximo de 10 días después
de tu compra



TRUFA NEGRA DE TERUEL

trufadeteruel.com
+34 648 909 241
atruter@trufadeteruel.com



¡Sin complejos!



Una trufa de Sarrión, mirando de frente a la Estatua de la Libertad de EEUU. Trufforum

Más del 40% de la trufa que se ha exportado en España en los últimos cinco años la han comercializado empresas turolenses y, principalmente, de Sarrión. El descenso productivo del año 2023 a consecuencia de la pandemia no hizo peligrar la hegemonía de la provincia como potencia mundial. De los 34,6 millones de euros exportados de *Tuber melanosporum*, 16,1 (46,54%) salieron de mayoristas turolenses, según los datos facilitados por la web de la Secretaría de Estado de Comercio referentes a las estadísticas de comercio exterior de mercancías en España.

Teruel encabeza el listado de provincias exportadoras de trufa de España y, además, a gran distancia de la siguiente, que es Lleida, con algo más del 17% del volumen económico de ventas en 2023.

El gran consumidor de la trufa turolense es sin duda Francia, que en 2023 adquirió pro-

ducto por valor de 9,6 millones de euros, lo que supone el 60% del total provincial y un 28% del nacional. La elevada cultura trufera y la existencia de un gran número de empresas de envasado y elaboración de productos trufados –que salen al mercado bajo marcas galas–, unido a que su producción es muy inferior a la española, propician estas llamativas cifras.

Italia es el segundo país que más trufa turolense compra y durante el pasado ejercicio el volumen de transacciones acaparó el 25% del total provincial, es decir, que uno de cada cuatro euros que generó la exportación de trufa en Teruel procedía de Italia.

Los países demandantes se mantuvieron en enero de 2024, donde de las 5,1 toneladas de trufa que vendió Teruel, 2,9 fueron a parar a los mercados franceses y 1,4 toneladas a los italianos.



5,1

toneladas

de trufa se vendieron en enero de 2024, una cifra elevada ya que a lo largo de toda la campaña 22-23 —que incluye de noviembre a marzo— se exportaron 24,9 toneladas.

En el Culinary Institute of America de la mano de Trufforum

La trufa de Teruel ha viajado en los dos últimos años a los Estados Unidos en una campaña de promoción de la mano de Trufforum, el evento internacional para difundir la trufa organizado por el Instituto Europeo de Micología (EMI con sus siglas en inglés) y del que forma parte la Diputación de Teruel. Representantes de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Teruel (Atruter), restauradores y varias empresas distribuidoras y viveristas han participado en sesiones para dar a conocer el proyecto tanto en las aulas del Culinary Institute of America (ICA) como en la prestigiosa Fundación James Bear.





En la imagen los alumnos del CPIFP de San Blas, formándose en truficultura en una finca con carrascos

Teruel, pionera en formación

La formación en truficultura es fundamental y en los últimos años ha habido una fuerte apuesta por incrementar los conocimientos no sólo a nivel de investigación, sino también los destinados a los particulares que quieran mejorar en el manejo de sus fincas.

Este año el Curso de la Universidad de Verano de Teruel-Fundación Antonio Gargallo cumplirá la décima edición de su Curso de Truficultura Práctica, una formación que ha ido en estos años marcando pautas sobre un cultivo lleno de incertidumbres. En las sesiones, los investigadores presentan sus últimos avances y, además de aspectos clásicos como el riego, la poda o la elaboración de pozos, se atienden a otros que resultan más novedosos como las cuestiones fiscales o el cuidado de los perros truferos.

Por otro lado, el Centro Público Integrado de Formación Profesional (CPIFP) de San Blas comenzó el pasado curso a impartir el certificado de profesionalidad de nivel 2 técnico



Una de las sesiones de la UVT

de Producción y Recolección de setas y trufas. Completo consta de 760 horas, pero se va a ofertar por módulos y los primeros que cursaron fueron el de Recolección de setas y trufas. En septiembre se completará con otros de Micorrización y producción de plantas y de Mecanización e Instalaciones agrarias y, ya durante el siguiente curso, se harán cursos de formación no muy extensos pero adaptados a las necesidades del sector, ya que la nueva ley de Formación Profesional permite realizar la formación por unidades de competencia.

DE LOS CREADORES DE
RAPILENTO
COSMOPUEBLITA
TRANQUITENSO
FRESCALOR



LLEGA EL

CIENCIOCIO

APRENDE ZOOLOGÍA, GEOLOGÍA Y MINERÍA, PALEONTOLOGÍA,
ASTRONOMÍA O GASTRONOMÍA Y MÉZCLALO CON DISFRUTOLOGÍA

#SienteTeruel
Turismo Diputación





Conserva de trufa

Un valor añadido muy preciado

Desde aquellas trufas vendida en sacos, a Dgranel, los sábados por la tarde en la Estación de Mora a los modernos diseños de los envases acordes con el exquisito producto han pasado varias décadas. En este tiempo, la trufa se ha hecho un hueco no sólo en las fincas de labor, sino también en las industrias de la zona, donde ya hay varias especializadas en conservarla para poderla consumir, directamente o a través de productos trufados, a lo largo de todo el año.

Desde quesos a vinagres, aceites o patés, cualquier producto combina a la perfección

con esa *Tuber melanosporum* recién recogida de los montes de Teruel. Desde hace ya muchos años, los carniceros de Sarrión comprobaron que con los embutidos de cerdo el preciado diamante negro también se lleva muy bien y, en temporada, la incluyen en sus elaboraciones. Ahora los embutidos cánticos trufados se han extendido también a otras zonas y algunos la incluyen también en los escabechados.

La trufa poco a poco se ha colado también en las cocinas de los restaurantes turolenses y las Jornadas de la Trufa incentivan todavía más a que los restauradores lancen innovadoras propuestas para degustar el preciado hongo. Durante la temporada hay numerosos establecimientos que incluyen la trufa en sus cartas y menús y, a lo largo de las jornadas, es posible también probarla en tapas, un formato que permite probar un elevado número de propuestas.

Sin aromas añadidos

Precisamente la adquisición de productos en las empresas de Teruel son una garantía ya que prácticamente la totalidad de los productos que se venden en los supermercado y supuestamente son trufados únicamente contienen aromas añadidos. El uso de aromas que no tienen nada que ver con la trufa es uno de los graves problemas a los que se enfrenta el sector y la única manera de hacerles frente es mostrar las diferencias a los consumidores y animarles a que revisen las etiquetas para saber realmente lo que compran.



Productos con trufa en Tuber Universum. Bykofoto



Venta de trufa fresca en Fitruf. Javier Escriche

¿Cómo la disfruto?



Huevos con Tuber melanosporum' trufándose



Trufa laminada en aceite sobre pan. Atruter

Disfrutar de una trufa es un proceso sencillo ya que se trata de un condimento con tanto poder aromático que se puede añadir a cualquier plato, aunque es cierto que con algunos se aprecia más todo su potencial. No debe asustar su precio por kilo, puesto que con apenas 10 gramos cambiamos totalmente varios platos. La trufa no se puede cocinar, ya que a partir de los 60 grados pierde su potencial aromático. Para utilizarla, una vez elaborados los guisos o platos, se debe rallar por encima de pastas, huevos, ensaladas o carnes, ya que es muy versátil y pega con todo.

Cuando se adquiere una trufa debe estar limpia, sin tierra y, si todavía la tiene, la debemos lavar con un cepillo de cerdas bajo el chorro de agua fría, sin miedo a frotar. Una vez limpia y seca la podemos utilizar para trufar huevos, dejándola un día o dos en un recipiente cerrado en la nevera. Esos huevos, con su cáscara porosa, asimilarán el aroma y serán idóneos para hacer un huevo frito con trufa. También podemos añadirla a nata, cuya textura grasa la absorbe perfectamente, o a aceite, pero consumiéndolo en un par de días, porque si no la trufa es un hongo y genera toxinas.

Mil hectáreas de carrascas que contarán con riego ya este año

Uno de los aspectos que va a marcar un antes y un después en la producción trufera es la colocación del riego a un millar de hectáreas truferas, la mayor parte de ellas en el término municipal de Sarrión. La instalación del riego ha sido un proceso largo, pero finalmente ya está totalmente terminado y este 2024 comenzará a funcionar. Los truficultores han hecho una fuerte apuesta por modernizar sus plantaciones con estos sistemas de irrigación, muchos de ellos privados y ya en funcionamiento, que son la única garantía para obtener trufa en años de sequía. El riego contribuirá a estabilizar la producción de Tuber melanosporum.

PARA SABER DE TRUFA

- ◆ La trufa es un hongo que crece asociado a las raíces de un árbol. En la provincia de Teruel se vincula a las carrascas, pero también es posible hallarla debajo de robles, avellanos o coscojas.
- ◆ Teruel se ha mantenido a la brecha de la producción trufera puesto que en los últimos años ha incorporado el riego a muchas fincas, lo que ha propiciado que en los años más secos prácticamente toda la *Tuber melanosporum* del mundo se haya recogido aquí.
- ◆ La trufa se conoce desde hace siglos, pero no en la provincia de Teruel, donde se descubrió en la década de los 60 de la mano de los buscadores oscenses y catalanes.
- ◆ Los vecinos de las principales zonas truferas, como Sarrión o Albentosa, enseguida se dieron cuenta de la riqueza que había en su subsuelo y comenzaron a cazarla. Sin embargo, pese a que la gran demanda existente, tardaron años en aprovecharla gastronómicamente.
- ◆ Se calcula que el 80% de la trufa que se recoge en Gúdar-Javalambre se exporta fuera de España y se comercializa bajo denominaciones extranjeras.
- ◆ A finales de los 80 algunos pioneros comenzaron a plantar carrascas en Teruel, algunas traídas de otros lugares como Francia o Soria. También los hubo que comenzaron a micorrizar sus propias plantas.
- ◆ El olfato del perro es fundamental para la recolección de la trufa. Se recoge entre los meses de noviembre y marzo y es el olfato canino el que indica el momento óptimo de madurez.
- ◆ El carácter emprendedor de los truferos de Sarrión ha convertido la provincia de Teruel en la primera potencia mundial en producción de trufa negra.
- ◆ A comienzos del presente siglo la recolección en las truferas naturales cayó drásticamente, pero en esos años comenzaron a producir las primeras hectáreas turolenses cultivadas.



Sarrión: trincheras y mucho arte

Sarrión es trufa, de eso no hay duda, pero también cuenta con un rico patrimonio monumental y bélico que constituye un recurso de primer orden. La localidad fue un punto estratégico durante la contienda al estar situado entre la zona valenciana, dominada por los republicanos, y Teruel, territorio conquistado por los ejércitos franquistas.

En Sarrión tuvieron lugar dos de las batallas más significativas en las que se enfrentaron dos de las unidades más relevantes de ambos ejércitos. Fruto de ellas son los numerosos restos que hay en la localidad, donde el estruendo de las balas resonó durante años y todavía quedan casquillos en los miles de metros de troneras que se perforaron en los montes de la zona.

En el barraco de la Hoz se localizan numerosos restos y esta zona constituye todo un escaparate de los diferentes elementos defensivos que se utilizaron. Allí hay desde nidos de ametralladoras a ramales de enlace, puestos de mando, de observación o los denominados abrigos de tropa, que eran unas refugios para aliviar a los soldados de la tensión de la situación.

La localidad cuenta además con monumentos relevantes como El Portal de Teruel, del siglo XII y declarado monumento histórico artístico en 1982, o la Casa de los Monterde, un típico palacio renacentista aragonés realizado en el siglo XVII en mampostería y con su escudo original. La iglesia barroca del siglo XVII, dedicada a San Pedro y San Pablo, preside la plaza de España, y la ermita de la Sangre de Cristo merece una visita por su singular portada de estilo románico de transición.

En cuanto a las celebraciones tradicionales, la Semana Santa fue declarada en 2014 Fiesta de Interés Turístico de Aragón y, entre



Portada medieval de la Sangre de Cristo



Una de las múltiples líneas de trincheras



Procesión de Semana Santa

sus procesiones más relevantes está la del Entierro y la de las Salidhijas.

Para los que deseen realizar la visita guiada, todos los domingos se lleva a cabo una a partir de las 10:30 horas e incluye la visita de Tuber Universum y la del CI de la Guerra Civil. La duración es de 3 horas y el precio es de 3 euros por persona.

Estrellas, nieve y mucho más

Gúdar-Javalambre ofrece múltiples contrastes para pasar unas completas vacaciones en cualquier momento del año. Uno de sus atractivos más importantes es su cielo, libre de cualquier tipo de contaminación y que ha propiciado la puesta en marcha de un observatorio astrofísico en Arcos de las Salinas. Además, hay un espacio dedicado a comprender el universo, Galáctica, donde además de para los turistas en general tiene telescopios utilizados por investigadores procedentes de cualquier parte del mundo.

La nieve es otro de sus puntos fuertes, ya que esta comarca cuenta con las únicas dos estaciones de esquí alpino que hay en la provincia de Teruel y que se localizan en Valdelinares y Javalambre. Hay una en cada sierra y en conjunto suman 32 kilómetros de dominio esquiable, todos ellos dotados con cañones de innivación.



Vía Ferrata de Formiche Alto. C. GúdarJavalambre

Una vía ferrata por los Estrechos de la Hoz en el Mijares

Las rutas senderistas resultan muy atractivas en cualquier época del año y uno de los elementos más interesantes para los que buscan un poco de aventura es la vía Ferrata de los Estrechos de la Hoz se encuentra a poco más de 3 kilómetros de Formiche Alto, saliendo dirección a El Castellar. Discurre en todo momento junto al río Mijares, adentrándose en los estrechos de la Hoz, que conforma un paisaje espectacular. Se trata de una ruta circular, por lo que permite dejar el coche en cualquiera de las zonas señalizadas. Se compone de pasos horizontales y, durante la misma, se puede disfrutar de varias cuevas usadas por los maquis durante la guerra civil, admirar un ejemplar de sabina con más de un siglo de vida o cruzar varios puentes sobre el río, cuyo sonido es la banda sonora durante un recorrido en el que disfrutar de la compañía de buitres leonados o águilas reales, entre otras aves.

Turbatruf

¿QUIERES COMPRAR
LA MEJOR TRUFA NEGRA
DE SARRIÓN?



Envíos a cualquier punto de España y Europa



CALIDAD
AROMA
SABOR

www.turbatruf.com

turbatruf@turbatruf.com



Aⁿ



Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es