

14:05 h. **AGRICULTURA**

Promocionar la trufa negra, objetivo de Aragón como primer productor mundial

EFE 24/01/2017

Aragón, líder mundial en producción de trufa negra -fruto del hongo subterráneo *Tuber melanosporum*- se centra en la promoción de este codiciado producto, caracterizado por su elevado potencial aromático y su valor económico.

"Estamos hablando de uno de los manjares más valorados en el mundo y tenemos que empezar por conocerlo bien en Aragón ya que somos el principal productor mundial y tenemos que actuar como tal", ha expuesto el consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Joaquín Olona, en la presentación hoy en Zaragoza de la ruta gastronómica "Descubre la Trufa".

Un evento que se desarrollará del 26 de enero al 26 de febrero en diferentes establecimientos de la capital aragonesa, organizado por la empresa zaragozana Más que Gastronomía, y que cuenta con el patrocinio de las Bodegas Obergo y la colaboración de y Marta Tornos Comunicación y Foresta Algairén.

Un mes para promocionar y dar a conocer el "oro negro" de Aragón a través de 25 establecimientos de Zaragoza que ofrecerán diferentes propuestas con la trufa como protagonista en "tapas, platos elaborados y menús complejos", ha explicado el organizador Roberto Morales, responsable de Más que Gastronomía.

El objetivo de la ruta, que se celebra por segundo año consecutivo, es "acercar este producto de Aragón a los establecimientos y resaltar la cercanía del tubérculo a los ciudadanos de a pie", ha apuntado Morales, quien ha resaltado asimismo la labor de formación que se está comenzando a desarrollar en las escuelas de hostelería en relación a este producto.

En las tres provincias de Aragón hay 10.000 hectáreas plantadas y se producen en total unas 52 toneladas de trufa al año, lo que corresponde a un 20 por ciento de la producción mundial, según ha apuntado la vicepresidenta de la Asociación de Truficultores de Zaragoza y responsable de Foresta Algairén, Trinidad Usón.

Usón ha señalado que la truficultura está en auge en la comunidad y que todavía hay un gran territorio donde podría ser posible producir trufa negra, un cultivo poco agresivo que permite un

"desarrollo sostenido en el tiempo y abre nuevos nichos de empleo en medio rural aragonés".

En este sentido, el consejero ha apuntado que "cuando se está comiendo trufa, además de saborear un manjar, es una manera de contribuir al desarrollo rural de las zonas que tienen más dificultad".

Por ello, ha sostenido el compromiso de su departamento a ayudar al desarrollo de la trufa negra y ha resaltado "la prioridad" de actuar sobre todo en el ámbito de la promoción y difusión, ya que la producción "ya está en marcha".

Además, la financiación para el regadío de Sarrión, que se recoge en el borrador de presupuestos propuesto por el Gobierno de Aragón, es una de las acciones hacia la producción de la trufa negra que quiere llevar a cabo el ejecutivo, según ha señalado el consejero.

"Tenemos las trufas más valoradas del mundo y la labor de promoción es un objetivo de interés general", ha valorado Olona, quien ha recordado las labores de investigación que se llevan a cabo a través del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y las universidades.

La *Tuber melanosporum*, o trufa negra de invierno, se recolecta en Aragón del 15 de noviembre al 15 de marzo y se calcula que el 45 % de los viveros de planta micorrizada de España están en la comunidad, así como el 11 % del total de plantaciones del mundo.
