

Trinidad Usón: "En Aragón es raro conocer a alguien que tenga trufa negra en casa y sepa cómo cocinarla"



Más apoyo económico y, sobre todo, a la comercialización de la trufa negra. Es la petición que hace a las administraciones la vicepresidenta de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa), Trinidad Usón. Asegura que en Aragón "es raro conocer a alguien que tenga trufa negra en casa y sepa cómo cocinarla".



La vicepresidenta de Truzarfa es Trinidad Usón

Zaragoza.- Los suelos de la provincia de Zaragoza, así como los de otros puntos de Aragón, presentan buenas aptitudes para el cultivo de la trufa negra. Desde Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa), su vicepresidenta, Trinidad Usón, demanda a las administraciones un mayor apoyo económico para el sector y, sobre todo, **ayuda en la comercialización y difusión de la trufa negra**.

A diferencia de otros lugares, como Francia, en Aragón es "raro" conocer a alguien que disponga habitualmente de trufa negra en su casa y, sobre todo, "que sepa cómo cocinarla". Y ello, según relata Usón, a pesar de que Aragón es el primer productor mundial de trufa negra en cultivo. Desde Truzarfa aseguran que se trata de un hongo con infinidad de aplicaciones en la cocina.

Pregunta.- En Zaragoza se cultiva y recolecta una de las mejores trufas negras del mundo, ¿qué peculiaridades tiene esta trufa respecto a la de otras zonas?

Respuesta.- No solo en Zaragoza, sino en todo Aragón. Es una trufa cultivada de forma natural, es decir, el terreno ya la da de por sí, con lo cual no estamos forzando el suelo a nada. En algunos casos lo único que se le hace es un aporte de riego, pero al ser natural de por sí, la calidad es muy alta. De hecho, Aragón es el primer productor mundial de trufa negra en cultivo.

P.- ¿Cómo se encuentra ahora mismo el sector de la trufa en Aragón?

R.- Silvestre ya se recoge mucho menos porque los porcentajes que puede dar son mucho menores y la que se recolecta no va tanto al mercado como la de plantación. En Aragón se ha apoyado mucho a las plantaciones sobre todo de las zonas de Teruel y Huesca. En la provincia de Zaragoza se ha apoyado menos, pero también hay muchos cultivos y muchas hectáreas que están dando producción. En esta provincia hay unas 400 hectáreas dedicadas al cultivo de la trufa negra y en todo Aragón podemos estar en unas 10.000 o más.



Trinidad Usón demanda a las administraciones mayor apoyo en la comercialización y difusión de la trufa negra

P.- ¿Cómo ha sido la evolución del sector en los últimos años?

R.- Hace unos 15 años hubo un aumento de explotaciones coincidiendo con la concesión de ayudas para pasar de tierras de cultivo a tierras forestales. Se apoyaba económicamente la forestación con encina micorrizada o roble micorrizado, que es lo que se suele poner con la trufa negra de invierno. Entonces sí hubo una explosión, pero poco a poco se fue parando porque esas ayudas se fueron recortando y a día de hoy solo se dan a jóvenes agricultores. Por lo tanto, la gente que está plantando, que no es ni mucho menos como hace 15 años, lo hace sin ningún tipo de subvención.

P.- ¿Es fácil dedicarse al cultivo de la trufa negra o se requiere un gran esfuerzo, sobre todo económico?

R.- Requiere esfuerzo, sobre todo económico. Hay que tener en cuenta que las explotaciones no dan sus primeros frutos hasta los diez años, por lo menos. Hay gente que a los cinco años a cogido una, que a los siete ha cogido 100 gramos o que a los nueve ha recolectado tres cuartos de kilo. Se necesita más ayuda a la hora de

dar información sobre los cultivos. Lo que a mí en su día me dijeron que era muy fácil, en realidad es un cultivo como otro cualquiera y necesita los mismos cuidados. Hay que labrar, picar... Con la diferencia de que es complicado porque los pueblos en Aragón se están abandonando y es difícil encontrar gente que sepa hacer esas tareas.

Luego están los grandes productores como en Sarrión, donde tienen todo muy mecanizado. Aquí en Zaragoza es una cosa más familiar y están años y años sin ver absolutamente nada, ni subvenciones ni dinero. Nadie te asegura al 100% que esto vaya a salir, es un poco de idealistas, de gente que nos gusta el monte, nos lo hemos creído y estamos apostando por esto.

P.- ¿Qué demandan a las administraciones para impulsar el sector?

R.- Las ayudas económicas estarían muy bien, pero ya sabemos que aquí el consejero de Desarrollo Rural, Joaquín Olona, ha apostado por los jóvenes agricultores, que casi nadie lo somos. Sobre todo, pediría a las administraciones apoyo a la comercialización y difusión de la trufa negra. Es curioso que Aragón, siendo el mayor productor de trufa negra del mundo,

sea una de las comunidades donde menos se consume. En estos momentos, con ciertos programas y las rutas de la trufa, ya hay muchos restaurantes que han apostado por comprarla y ponerla en sus platos de modo que cuando los clientes la prueban ya la piden para consumirla en casa. Sin embargo, así como en Francia es muy normal tener una trufa en casa para cocinarla o venderla a los de alrededor, en el caso de Aragón no lo es. Aquí es raro conocer a alguien que tenga una trufa en casa y sepa cómo cocinarla, sobre todo. Si saben lo que es, por ejemplo para rallarla encima de unos huevos rotos, pero ya está. No se pasa de ahí.



Los suelos de la provincia de Zaragoza presentan buenas aptitudes para el cultivo de la trufa negra

P.- Desde Truzarfa sí están trabajando en la comercialización de este producto.

R.- Sí, estamos muy pendientes de la formación al consumidor. Hace unos días se hizo la primera feria dedicada a la trufa en Vera del Moncayo para acercar a los zaragozanos la trufa, que al final son el mayor grupo de consumo en Aragón. Se hicieron seminarios, se invitó a la Escuela de Cocina de Borja para que los alumnos hicieran unas tapas y el proyecto resultó bastante bien, estamos muy contentos de cómo fue.

P.- Más allá de rallarla encima de unos huevos rotos, ¿cómo se puede usar la trufa en nuestro menú habitual?

R.- En primer lugar, hay que decir que estamos acostumbrados a escuchar su precio por kilos, pero nadie compra así. Trufas de unos 30 gramos pueden costar unos 25 euros y con ella hay para mucho.

Además hay que tener en cuenta que la trufa se puede congelar y no hay ningún problema. Se pone en un papel filme y en un tupper cerrado y se puede mantener bien para dentro de un año. Ahora mismo, en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) se están investigando formas de conservación de la trufa.

A partir de ahí, todo lo que se puede hacer con huevo, se puede cocinar trufado. Desde unas natillas, unos flanes, una mayonesa... y no se gasta un gramo de trufa, a no ser que queramos rallarla, porque ésta permite que el aroma penetre en muchos alimentos. Todo lo que lleve grasa así como la pasta se va a trufar. También podemos rallar trufa en una ensalada, por ejemplo.

P.- ¿Cómo es el perfil de los consumidores de trufa negra en Aragón?

R.- Tenemos de todos los perfiles. Hay personas de perfil económico alto que compran trufa en épocas muy concretas, por ejemplo para Navidad. Otro público es el gourmet, gente habitualmente joven que compra trufa más a menudo y en piezas más pequeñas, pero prácticamente durante toda la temporada. Cuando ésta va a terminar compran una un poco más grande y la congelan para lo que resta del año.

P.- ¿Cómo es la posición de la trufa negra en el mercado nacional e internacional?

R.- La provincia de Zaragoza exporta muy poco fuera del país, salvo dos o tres productores. Casi toda la trufa que se cultiva aquí va a España, principalmente a Bilbao y Madrid. Además es muy apreciada en los restaurantes de Zaragoza.

P.- ¿Entre sus objetivos está profundizar en el mercado internacional?

R.- Sí, por supuesto. Por eso estamos en contacto permanente con el CITA. Apostamos mucho por la calidad, por la trazabilidad del producto. Lo que queremos es que llegue en buenas condiciones porque nosotros sabemos cómo lo sacamos de aquí, pero hay que tener claro que si queremos que llegue por ejemplo a Japón tiene que hacerlo en buenas condiciones. En Europa no hay problema con el registro sanitario. De hecho, parte de la trufa zaragozana también va a Bélgica. Ahora bien, cuando saltamos a otra zona la documentación necesaria cambia. En España no ha habido costumbre de vender fuera, lo que se hace es vender a otras compañías españolas, sobre todo catalanas, y a Francia y ellas son las que exportan fuera. Nosotros como tal aún no hemos dado el paso.



Hace unos 15 años hubo un aumento de explotaciones truferas

P.- ¿En qué está trabajando Truzarfa en estos momentos?

R.- En la comercialización y en el tema de los riesgos. Podemos poner en duda o no el cambio climático, pero lo cierto es que los últimos años han sido muy duros para la producción de la trufa. Con el estrés hídrico la calidad este año ha sido extraordinaria, pero ha habido menos producción, sobre todo de trufa negra silvestre y donde no hay riego.

P.- ¿Cuál cree que va a ser el futuro del sector?

R.- Creo que va a ser un mercado que por fin va a salir a la luz. La trufa negra no solamente tiene que venderse como un producto sino que puede ser potenciadora del desarrollo rural de Aragón. La Comunidad tiene unas aptitudes muy grandes para estas plantaciones, que podrían ser la salvación de muchos pueblecitos

pequeños como ocurrió en Sarrión. La tierra de Zaragoza es muy buena para plantar trufa negra, lo que podría ser el futuro de muchas zonas rurales de la provincia.