

El Mercado de la Trufa pone el foco en la comercialización

LA TRANSFORMACIÓN ES OTRO DE LOS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LOS PRODUCTORES

Elena Fortuño

GRAUS.- El Mercado de la Trufa en Fresco de Graus puso el foco el pasado sábado en la transformación y la comercialización de la trufa, evidenciando el crecimiento del consumo, sobre todo, a nivel internacional. Mientras el hongo mantiene la calidad, el aroma y el precio en los 600 euros al detalle de las últimas sesiones, los truficultores ahondaron en la parte económica del producto.

La empresa Laumont, con más de 40 años de experiencia en la comercialización de trufas y setas, fue la protagonista de la conferencia paralela al mercado del pasado sábado. “Es el mayor comercializador español de trufa

ya y nos ha dado unas importantes pinceladas del mercado”, explicó el presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Aragón, David Royo, quien incidió en la necesidad de profundizar en la parte económica de la trufa.

Desde Laumont apuntaron que el consumo de trufa está creciendo razonablemente, sobre todo a nivel internacional. “El consumo interior cuesta más aunque también se incrementa”, comentó Royo. No en vano, Laumont detalló que exporta más del 80 por ciento del producto que compran, envasan, venden en fresco y comercializan.

Royo resaltó la importancia de transformar y comercializar la trufa. “Han pasado en diez años



Mucho público acude cada sábado al mercado de la trufa.



El mercado de la trufa, en la sesión del pasado fin de semana en Graus.

de facturar menos de 10 millones de euros a superar los 40 millones de facturación”, apuntó el presidente de los truferos.

El numeroso público que, como siempre, llenó el espacio de degustación del mercado, disfrutó de las tapas elaboradas por la empresa Catering y eventos del Pirineo. La cita del próximo sábado será con el Restaurante Benabarre, mientras que la charla paralela abordará las líneas de ayuda a la truficultura para este año 2020, convocadas por la Diputación de Huesca. ●

Las jornadas de Graus abordan los retos de la truficultura

SE HAN INSCRITO TÉCNICOS DE ARAGÓN, BARCELONA, MADRID, LÉRIDA O CASTELLÓN

E. F.

GRAUS.- Una treintena de personas, en su mayoría profesionales, se darán cita mañana viernes y pasado mañana, sábado, en las Jornadas de estudio “Retos en la Truficultura” que la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (Aida) con Información Técnica Económica Agraria (Itea) celebra en Graus. El Ayuntamiento grausino cede las instalaciones del IAF en el Polígono Industrial para las sesiones teóricas, si bien habrá prácticas en el Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de la localidad y en plantaciones de la zona, en distintos momentos de producción. El Centro de Investigación Agroalimentaria (Cita) de Aragón organiza estas intensas jornadas que se clausurarán el sábado en el Mercado de la Trufa en Fresco de Graus.

En el Comité Organizador de las jornadas, figuran Pedro Marco, Unidad de Recursos Forestales, Cita de Aragón, que es el secretario de las Jornadas; Sergi Sánchez, de la Unidad de Recursos Forestales, Cita de Aragón, y

Dolores Quílez, Unidad de Suelos y Riegos, Cita de Aragón.

Entre la treintena de inscritos, hay técnicos y agricultores de Cuenca, Barcelona, Lérida, Teruel, Zaragoza, Guadalajara, Castellón, Madrid y también interesados de la zona, precisó Marco, quien comentó que hay un público variado, tanto experto como curioso. “La truficultura, aunque no está exenta de cierta incertidumbre, es una alternativa agroforestal ecológica y rentable que desde estas jornadas se pretende dar a conocer a no iniciados, así como exponer sus nuevas tendencias a los ya iniciados”.

Desde el Comité organizador, repasaron el estado actual del sector trufero. “Actualmente, la truficultura española está inmersa en un vertiginoso proceso de tecnificación. La colaboración entre truficultores y científicos ha sido clave para extraer el conocimiento derivado de la experimentación.

La producción ha aumentado notablemente y se están estabilizando las fuertes oscilaciones anuales. Los mercados cada vez diferencian más la trufa por sus diferentes calidades y existe una mayor preocupación por la conservación y transformación de este preciado producto, permitiendo que el valor añadido se quede en los territorios”.



CLAVES

● **Jornadas.** Están organizada por la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (Aida) con Información Técnica Económica Agraria (Itea).

● **Futuro.** Las jornadas se celebran viernes y sábado en Graus con el lema “Retos en la Truficultura”. La clausura coincidirá con la celebración del Mercado de la Trufa en Fresco, pasado mañana.

El programa de trabajo incluye sesiones temáticas, con comunicaciones a cargo de los mejores especialistas, donde se abordará todo el proceso de producción de la trufa, desde lo más agronómico hasta la gastronomía. En la primera jornada, los temas serán: Introducción al mundo de la trufa (María Videgain, de la Universidad de Zaragoza), Establecimiento de plantaciones truferas: decisiones previas y primeros trabajos (Eva Gómez, técnico del Ciet de Graus-DPH), Nuevas tendencias en cultivo de trufas (Sergi García, Cita), Plagas en truficultura y cómo combatirlas (María Martín, Cita), Métodos de con-

servación y aprovechamiento de la trufa (Domingo Blanco, UZ) y La trufa en gastronomía y salud (Eva Tejedor, Cita).

El sábado, el segundo día de las jornadas, se visitarán explotaciones en producción, se realizará una visita al propio Ciet de Graus, a su vivero y sus plantaciones y se irá a plantaciones experimentales. El colofón a las jornadas lo pondrá la charla con las líneas de ayuda a la truficultura de la Diputación de Huesca, organizada en paralelo al Mercado de la Trufa en Fresco de Graus, donde se clausurará la jornada con una degustación y cata de trufa y tapas trufadas. ●

Plno. SEPES C/ GANADERIA Tel. 974 24 09 54 HUESCA www.agropal.com