Trufa negra congelada.

La trufa negra

UN CAPRICHO EXIGENTE DE LA NATURALEZA

INTRODUCCIÓN

Si nos pudiéramos remontar treinta años atrás y hacer una ligera encuesta a la población aragonesa sobre especies conocidas de setas comestibles, los resultados no irían más allá de una o dos especies, entre las que se encontrarían, como no, el níscalo y el champiñón de París. Desde entonces, se han conseguido avances destacados en todas las facetas de nuestro entorno, tanto en los aspectos tecnológicos como en los de carácter formativo. El medio ambiente es una de nuestras principales responsabilidades, asumidas a través de una conciencia ciudadana, defendida y protegida por las Instituciones y por numerosas asociaciones ecologistas. Hoy en dia el acercamiento al medio rural es mucho más evidente, debido a la mejora de las condiciones de vida en donde la información y las comunicaciones son mucho más accesibles. Si hace treinta años el mar y la playa, constituían el principal atractivo del turismo vacacional, con el paso de los años se ha restablecido el gusto por la montaña y el medio rural del interior, donde el paisaje, el excursionismo, los valores artísticos, estéticos y culturales del entorno, incluida la gastronomía, han fomentado la existencia de un turismo rural con una calidad bien contrastada.

Uno de los alicientes que la montaña ofrece en la actualidad consiste en la búsqueda y recogida de setas comestibles. La creación de Asociaciones Micológicas y el desarrollo de actividades formativas por medio de Instituciones públicas y locales, ha incrementado los conocimientos acerca del complejo mundo de los hongos y las setas, lo que ha multiplicado el interés por su recolección y ha obligado a establecer en algunos casos acotamientos en los montes públicos, acompañados de una normativa legal sobre su aprovechamiento muy discutida o ineficaz. A pesar de todo lo antedicho, la trufa negra como especie de seta comestible, parece también muy acotada en cuanto a su conocimiento se refiere. Muy apreciada y conocida en países vecinos del entorno mediterráneo, como Francia e Italia, parece no haber conectado con el consumidor español, que además dispone de muy poca información acerca de sus características más sobresalientes.

Vista general de una trufera cultivada, recién instalada, en el Somontano del Moncayo.

MEDIO NATURAL

• **Carlos F. Palazón Español**
Servicio de Investigación Agroalimentaria
Diputación General de Aragón

LA TRUFA NEGRA

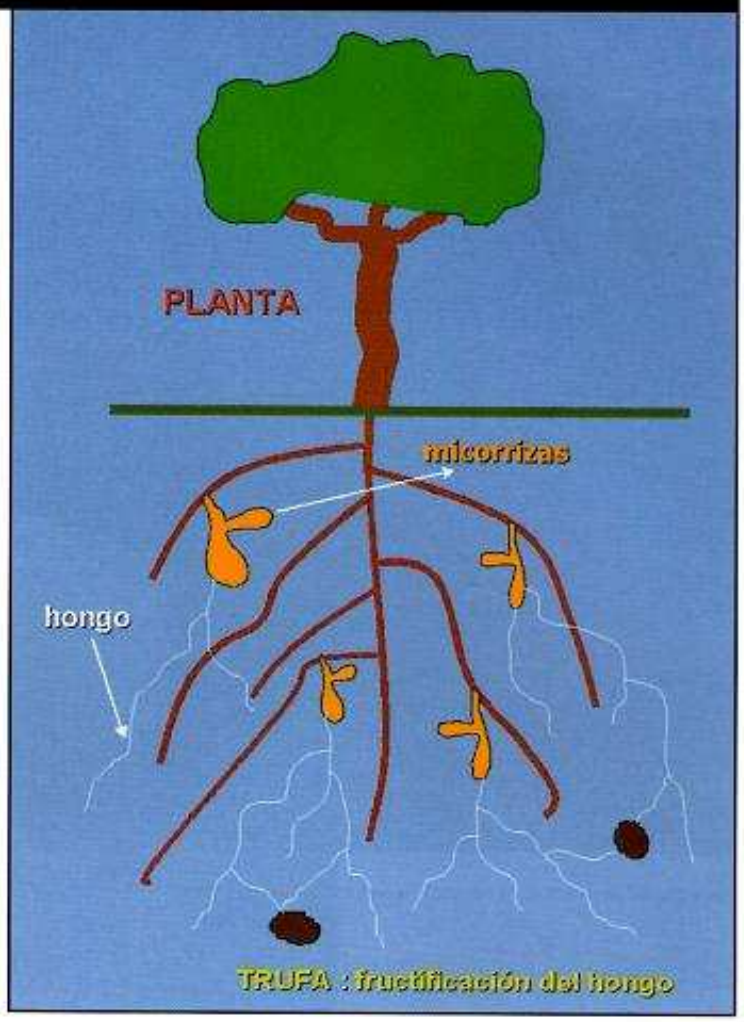
Definiremos a la trufa como el cuerpo fructífero de un hongo subterráneo que vive en simbiosis con las raíces de alguna especie vegetal, generalmente encina, roble, coscoja o avellano. Se conocen muchas especies de trufas, pero las que realmente destacan por su aroma y por sus cualidades gastronómicas son la trufa blanca del Piamonte (*Tuber magnatum Pico*) (Foto 1) y la trufa negra (*Tuber melanosporum Vitt.*) (Foto 2). La primera de ellas solamente se produce en algunas regiones de Italia, mientras que la trufa negra se da preferentemente en Italia, Francia, España y parte de la antigua Yugoslavia.

Aunque posiblemente fuera conocida en el medio rural desde mucho antes, lo cierto es que la trufa se empezó a recolectar seriamente en España, por parte de buscadores y compradores franceses, hacia los años 1920-1930, en la Sierrra del Motseny, en las cercanías de Centelles. Cuentan que, pasada la guerra civil, allá por el año 1941, unos cazadores catalanes de la zona de Centelles vinieron a practicar ese deporte a Purroy de la Solana acompañados de recolectores de trufa. Estos últimos se dieron cuenta de que la Ribagorza era una comarca excepcional para la producción de trufa, hecho que trascendió a los habitantes del lugar y que se extendió a otras localidades como Juseu, Aguinaliu, Troncedo, Aguilar etc. En el año 1947 se creó el mercado trufero de Graus, para dar salida al producto, cuya búsqueda se generalizó por otras comarcas aragonesas, como el Sobrarbe y el Somontano de Barbastro.

A partir de 1960 parece ser que la recolección de la trufa por parte de los ribagorzanos, se extendió a otras zonas productoras como Teruel, Soria, Guadalajara, Cuenca y Castellón, lo que inevitablemente condujo a una generalización de su búsqueda y al nacimiento de los principales mercados que hoy existen.

EL "ENTORNO" SECRETO DE LA TRUFA

El mundo que rodea a la trufa siempre ha ido acompañado de un cierto misterio y secretismo que se ha



Las trufas se producen a partir de estructuras intermedias hongo-raiz, conocidas como micorrizas.

trasmitido a lo largo de generaciones y que hoy, todavía persiste en muchas de las zonas productoras.

Las trufas se encuentran enterradas en el suelo a profundidades comprendidas, normalmente entre 5 y 25 cm, siendo preciso para su localización el concurso de perros truferos, convenientemente adiestrados, que marcarán primero y levantarán después la tierra que las cubre para facilitar el trabajo del recolector. La localización exacta de las truferas constituye uno de los secretos mejor guardados del medio rural productor. Se cuenta cómo un recolector ya anciano, en su lecho de muerte, hace salir de la habitación a todos los acompañantes, llama a su hijo primogénito y le susurra al oído la localización de las truferas que constituirá un legado económico nada despreciable. Quizá ahora en nuestros días no sea así, puesto que muchos de los padres transmiten en vida a sus hijos sus conocimientos sobre la recogida "in situ", siendo una actividad que reporta ingresos importantes a la economía familiar pero, superado ese ámbito de proximidad, el hermetismo es total. En el medio rural se sospecha quienes son los recolectores pero las cantidades extraídas son siempre secretos muy bien guardados. Tanto si las parcelas son comunales, accesibles por subasta, públicas, privadas o alquiladas, pueden darse hechos tan especiales como la "recolección nocturna" con el fin de no ser vistos y de no dar ninguna pista sobre la localización de las truferas. De la misma manera, y por el mismo motivo, los mercados en los que se realizan las transacciones comerciales son absolutamente atípicos, puesto que los horarios suelen ser nocturnos y la mercancía generalmente no se ve. Al recolector no le interesa dejar ninguna pista sobre su cosecha, tanto si es buena como si es mala y, ante las posibles preguntas de sus vecinos, nunca responderá con exactitud o deliberadamente lo hará de un modo confuso.

Precisamente la falta de trasparencia de los mercados truferos ha sido la causa de la escasa evolución de este producto, puesto que las cifras referentes a la producción ofrecidas por el Ministerio de Agricultura están absolutamente minimizadas, recogiendo únicamente datos aproximativos referentes a los montes públicos, propiedad de los Ayuntamientos o de las Comunidades Autónomas. Los truficultores y recolectores de trufa no suelen dar ningún dato de su actividad, lo que de alguna manera se vuelve contra ellos a la hora de solicitar apoyo institucional porque, a los ojos de la Administración, es una actividad residual con escasa implicación económica. Sin embargo, hay que decir que el cultivo y la recolección de la trufa está adquiriendo en España un carácter excepcional por su contenido en una serie de valores socio-económicos, culturales y ambientales que la convierten en una actividad de diversificación agraria. Así pues, supone un complemento de renta en áreas deprimidas o marginadas, ante los precios elevados que alcanza el producto

A la derecha, mercado trufero francés: al contrario que en España, los truferos son absolutamente trasparentes.
La mercancía se ve, con sus precios marcados.

Producción de planta micorrizada: momento de la inoculación de las encinas con trufa negra a la que se añade talco como marcador.

dentro de un mercado sin excedentes y con una gran demanda. La posibilidad de establecer plantaciones cultivadas para la producción de trufa, justo en aquellas zonas marginales donde cualquier cultivo resulta difícil o imposible, está contribuyendo a la forestación de superficies agrarias, con la introducción de especies forestales autóctonas como la encina, el quejigo o el roble, lo que evita la erosión, contribuye a la formación de paisaje y favorece la formación del suelo. El gancho final está en su condición de producto agrícola de carácter ecológico y natural, al no necesitar su cultivo ningún apoyo químico o fitosanitario.

La investigación y el desarrollo (I + D) referentes a la tecnificación de su cultivo, tampoco han estado exentas de secretismo y oscurantismo. La clave de la truficultura moderna se basa en la producción de planta infectada (o micorrizada) artificialmente con la trufa negra. En las últimas décadas las técnicas de "domesticación" de la simbiosis entre la trufa negra y diferentes especies vegetales han sido plenamente conseguidas por países como Francia e Italia, y sin embargo la finalización práctica de esos conocimientos se ha mantenido en el más estricto de los secretos, dada la implicación de los técnicos e investigadores de dichos países con las Empresas productoras de planta micorrizada, que se han beneficiado, en exclusiva, de una información confidencial, protegida por patentes industriales. Esta situación ha motivado en España que la producción de planta micorrizada, pilar fundamental de la truficultura moderna, se haya visto dominada hasta hace muy pocos años, por empresas de origen francés, que han marcado las pautas del mercado viverista productor. El acceso a cualquier tipo de información técnica se ha visto dificultado, incluso entre sectores institucionales como la investigación, donde las relaciones entre organismos como el INIA y el INRA francés, siempre han dado muestra de una gran fluidez.

En el momento actual la DGA a través de su Servicio de Investigación Agroalimentaria, está ejecutando 2 Proyectos, cofinanciados por Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias del MAPA y por Fondos Comunitarios europeos, que inciden en el desarrollo

Para la elaboración de platos, la trufa puede utilizarse fresca, congelada, en conserva o en jugo. En la imagen, trufa fresca.

de una truficultura racional basada en la producción de planta trufera bien micorrizada asi como en el estudio de las características del suelo y del clima más adecuados. Los trabajos realizados se completan con el estudio de las labores y de las técnicas culturales, analizando su influencia en el desarrollo de la trufa.

LA TRUFICULTURA MODERNA DE NUESTROS DÍAS

Podríamos considerar que el cambio fundamental experimentado por la truficultura se produce a partir de la década de los años 70. Es entonces cuando se incrementa el ritmo de despoblación del medio rural, se reduce el pastoreo, se abandona el aprovechamiento de las leñas y los cultivos no mecanizables son colonizados por vegetación forestal. Como consecuencia de estos hechos hay un gran incremento de la espesura de los montes que facilita la iniciación y propagación de incendios forestales. Además de todo esto, se han realizado repoblaciones forestales con coníferas, en áreas no adecuadas que pertenecían al encinar-coscojar y los últimos datos indicadores de la fauna silvestre registran un espectacular aumento del jabalí. Esta situación no ha sido exclusiva en nuestro país, pues en el caso de Francia ya se había producido con anterioridad y con unos resultados muy similares, como fué la reducción drástica de la producción de truferas naturales, que bajó de las 1950 Tm del año 1889 hasta las 20-50 Tm de la actualidad. En nuestro país la producción media anual se sitúa en torno a las 50-70 Tm, cifra muy inferior al teórico potencial del monte español.

Como consecuencia de todo ello empezaron a instalarse plantaciones de especies micorrizadas con trufa negra intentando paliar de alguna manera la escasez de este hongo a nivel mundial y su posible desaparición como especie autóctona. Dichas plantaciones, iniciadas en Francia e Italia hace 20 años y en España hace 10 años, constituyen un punto de inflexión en la actividad trufera y el punto de partida de lo que se conoce como la truficultura moderna de nuestros días.

La instalación de truferas cultivadas comienza con la elección de la especie micorrizada que queremos instalar, generalmente limitada a la encina, el roble y el avellano. Esta elección debe ser, en la medida de lo posible, respetuosa con el entorno ecológico, máxime si tenemos en cuenta la gran longevidad de los árboles y de su producción. En España no son muchas las empresas censadas en la producción de planta micorrizada con trufa negra (Cuadro 1), por lo que el truficultor deberá elegir en función de la proximidad, precio y garantía, comparando las ofertas realizadas y

sopesando las ventajas e inconvenientes posibles. Algo muy importante que ofrecen la mayoría de los viveros productores, de una cierta entidad, es el asesoramiento en el desarrollo de su proyecto trufero que integra el tipo de plantación adecuada, el seguimiento de la misma, los cuidados culturales y, en ocasiones, hasta la recolección y comercialización de su producción.

La creación de una plantación trufera debe ir precedida, necesariamente, de la elección de una parcela que cumpla con los requisitos climáticos, edáficos y pedológicos necesarios. El clima, el suelo, los precedentes culturales y el entorno, deben ser favorables a la consolidación de una simbiosis hongo-planta introducida en un ecosistema en el que se desconoce su evolución (Cuadros 2 y 3).

Una vez elegido el terreno, deberá prepararse adecuadamente durante el otoño mediante una labor media-profunda (30-40 cm), evitando modificar los horizontes del suelo, y dejando reposar el terreno durante algunos meses, transcurridos los cuales se hará un pase de cultivador que nivele y refine el terreno, eliminando de paso las malas hierbas presentes en el mismo.

A partir de ese momento se debe tomar la decisión sobre la densidad o tipo de marco que queremos utilizar, recomendándose un mínimo de 150 y un máximo de 330 plantas/ha. En dicha elección se deberán tener en cuenta las características del terreno, las infraestructuras existentes correspondientes a maquinaria, caminos, posibles riegos, etc. Como norma general se establecen marcos de 6 x 6 ó 7 x 7 m2, sin descartar el 8x8 m2 en aquellas especies como el quejigo, de un porte más vigoroso y con mayor necesidad de espacio para su desarrollo y accesibilidad. Una vez marcada la parcela se realizarán los hoyos, al marco convenido, dejando la tierra fuera de los mismos para su aireación. El volumen del hoyo, no debe ser muy grande, siendo suficiente una base de 15 x 15 cm2 con 20 cm de altura mínima.

Los plantones micorrizados se separarán cuidadosamente de sus contenedores, depositándolos con todo su cepellón en los hoyos de plantación y recubriéndolos inmediatamente con tierra. Al final este proceso se procederá a regar (5-7 litros) alrededor de cada uno de los árboles, recubriendo después con algo de tierra seca para evitar su evaporación. Una de las técnicas de apoyo al proceso de plantación y, en nuestra opinión, muy recomendable consiste en la protección de las plantas, una vez trasplantadas, con tubos de plástico translúcido semi-rígido existentes en el mercado y que cumplen con varios objetivos fundamentales: a) protección frente a inclemencias del tiempo en los primeros estados de desarrollo, con una mayor temperatura y una menor evapotranspiración, lo que conduce a un crecimiento mayor y a evitar condiciones de estrés, b) protección frente al ganado y otros enemigos potenciales, como los roedores y jabalíes, c) una mejor formación de los árboles, con autorepicado de sus ramas laterales por la consolidación del tallo principal, evitando de ese modo la tendencia arbustiva de algunas especies, que obliga a realizar podas de formación desde los 1os años.

El precio de esos tubos, que actúan como auténticos invernaderos, oscila entre las 100 y las 200 pesetas, incluyéndose las bridas necesarias, un tutor de madera para su fijación al suelo y una malla anti-pájaros que se coloca en su parte superior (Foto 3).

Las ideas básicas que deben prevalecer y que son fundamentales para un correcto desarrollo de las plantaciones truferas son las siguientes:

Deben practicarse labores superficiales(5-10 cm), con la idea de airear el terreno, y eliminar plantas adventicias competidoras. Estas labores no deberán alcanzar nunca el espacio próximo a las raíces, o el de la proyección de la copa del árbol sobre el suelo de cultivo. La eliminación de hierbas en este último espacio, se hará siempre manualmente.

Durante los primeros años estas labores no tienen restricciones de fechas, pero a partir del 4º año, se recomienda realizarlas entre los meses de abril y mayo.

La aparición de los quemados (Foto 4) es un indicador claro de la localización de la actividad micorrícica; por tanto en ningún momento se trabajará el suelo de dicho espacio. Solamente puede admitirse un removido superficial de la tierra, en sus primeros centímetros, con ayuda de un rastrillo. Lo contrario producirá daños irreversibles en la simbiosis micorrízica por destrucción de las micorrizas.

La limpieza de malas hierbas o adventicias competidoras, debe ser algo que preocupe en su justo término. El límite o el listón permisivo irá en función de la posible competencia hacia nuestros simbiontes y las micorrizas. Evidentemente la aplicación de los riegos de apoyo, puede dar lugar en ocasiones a una proliferación excesiva de malas hierbas, que pueden combatirse con ayuda de determinados herbicidas como el glifosato, empleando dosis adecuadas (2%, 2- 5 l/ha) para evitar residuos en el suelo. El término de malas-hierbas no puede ser extrapolado a la truficultura donde determinadas especies como la Festuca ovina, las zarzas (*Rubus* spp.) y los estolones del diente de león (*Taraxacum officinale*) son muy apetecidas por nuestro hongo simbionte.

La aportación de riegos estivales, durante los meses de julio y agosto, se considera indispensable, si queremos que la trufera progrese adecuadamente y evitar su

Trufa envasada en jugo, también utilizada en la cocina.

desaparición. Es posible que en los primeros años el aporte de agua pueda realizarse con ayuda de cubas de riego, pero sería inútil planificar una trufera en la que no se prevea una instalación de riego, que garantice los aportes de agua del modo necesario y en los momentos críticos (periodo estival).

La poda de formación debe realizarse con criterios agronómicos, buscando no sólo el equilibrio de la planta sino la posibilidad de aireación e insolación en el suelo que la sustenta, que es donde se va a generar nuestra producción trufera.

El inicio de la producción es un factor muy dependiente del lugar y del manejo de la plantación pudiéndose estimar entre los 6-7 años (producción precoz) y los 10-12 años (producción tardía). Hay que tener en cuenta que los árboles tienen una vida productiva estimada entre 20-25 años, por lo que la precocidad y el exceso de producción puede motivar una finalización anticipada del ciclo productivo, si bien esta consideración sigue siendo muy discutida y variable según los especialistas y técnicos en truficultura.

El periodo autorizado de recolección se inicia el 1 de diciembre y termina el 15 de marzo. Para la recolección de la trufa, o "caza" de la trufa como se denomina en el mundo trufero, se utilizan perros especialmente adiestrados. El perro puede ser de cualquier raza, aunque se recomiendan los perros mas resistentes al frío, con buen fondo físico. Cuando el perro encuentra una trufa se detiene, olfatea el suelo y marca la zona con las patas delanteras, levantando los primeros centímetros de tierra. En ese momento el recolector aparta al perro y, con ayuda de machetes especiales, cavará cuidadosamente y acabará por desenterrar la trufa, volviendo a tapar el pozo formado con la misma tierra extraída (Foto 5). El perro debe ser recompensado por cada extracción, según lo considere su propietario. Los premios son desde un pedazo de pan seco, hasta porciones muy pequeñas de queso, pasando por un simple glomérulo de pienso granulado. La producción de una trufera es algo bastante impredecible. Hasta hace pocos años los árboles productores de una plantación estaban comprendidos entre el 20-25% de los existentes en la misma. Las técnicas modernas de micorrización y manejo del cultivo están remontando este valor hasta el 50-55%. A pesar de todo, las oscilaciones de producción pueden ser muy grandes, desde los 5 hasta los 100 kg/ha, estimándose en 20 kg/ha como un valor aceptable de producción, por debajo del cual, la renta-

Trufa en conserva. Su utilización en la cocina francesa es tradicional desde hace siglos.

bilidad de la inversión puede verse comprometida. Estas cifras se refieren a las explotaciones truferas modernas en regadío.

Estudios económicos realizados, indican que para que la actividad trufera sea competitiva respecto a plantaciones extensivas de secano, el umbral de rentabilidad desciende a la cifra de 6 kg de trufa por hectárea y año.

ESTRUCTURAS MEJORABLES

Esta truficultura moderna a la que nos hemos referido, necesita completar su progresión en 2 aspectos fundamentales. El primero de ellos incide en la difusión y la comercialización del producto, que está pidiendo a gritos una clarificación del mercado enterrando unas estructuras degradantes y obsoletas. Iniciando el siglo XXI, el siglo de Internet, se hace preciso abrir los mercados, clarificarlos y exprimir todo su potencial, lo que contribuirá además a la divulgación y promoción de un producto poco menos que desconocido para el ciudadano medio. Capitales importantes españolas, como Zaragoza, no conocen la trufa negra como materia prima, ni siquiera envasada o embotada. La mayoría de los productos que se nos ofrecen como trufa negra, responden a especies muy inferiores en calidad y precio, que pueden producir desencanto y mucha frustración en la elaboración de platos. En el exterior del envase figura trufa negra pero si analizamos la etiqueta veremos que la especie en cuestión responde a *Tuber aestivum*, *Tuber indicum* o *Tuber himalayensis* (estas dos últimas procedentes de china), especies interesantes, aptas para la elaboración de platos, pero mucho menos aromáticas que la auténtica trufa negra.(Foto 6)

El segundo de los aspectos se refiere al asociacionismo de todos los sectores implicados, fundamentalmente el productivo. Afortunadamente se acaba de constituir la Federación Española de Truficultores, que reúne algunas Asociaciones de Recolectores y Truficultores creadas con anterioridad, como la de Teruel, Castellón, Soria, Valencia, Huesca, Navarra y Cataluña. Su camino por recorrer va a ser muy largo, pues hay que sentar las bases para una mayor cooperación y transmisión de conocimientos entre todos los truficultores asociados. La progresión de los conocimientos debe asumirse en bloque y sin fisuras, organizando eventos que ayuden a mejorar los aspectos técnicos del cultivo y fomentando las relaciones con las Federaciones de Truficultores de otros países como Francia e Italia. Su integración en Grupos Europeos de decisión, (Grupo Europeo Tuber, GET) debe facilitar de alguna manera el acceso a determinadas ayudas del Fondo Social Europeo y a poder participar en todas las decisiones que afecten tanto a la mejora de su producción como a facilitar su comercialización.

LA TRUFA NEGRA EN LA COCINA

El carácter excepcional de la trufa negra, que la distingue de los demás hongos comestibles, reside en su capacidad de aromatizar, gracias a la potencia de su olor penetrante, persistente e inconfundible.

La trufa negra en fresco, la verdadera trufa negra, *Tuber melanosporum* Vitt., resulta muy poco accesible al ciudadano de "a pie" lejos de las zonas rurales productoras. Ocasionalmente, puede adquirirse en fresco en algún mercado importante como el de La Boquería, en las Ramblas de Barcelona, siendo muy pocas las empresas que se dedican a su comercialización, ya sea en fresco, en conserva, en congelado o en jugo.

Uno de los primeros problemas que se plantean con la adquisición de un producto perecedero, como la trufa, es su conservación. Cuando el consumidor accede ocasionalmente a la trufa en fresco carece de ideas claras sobre su conservación. La trufa "quema" en las manos y da la impresión de que el enorme potencial aromático que posee, puede diluirse en cuestión de horas. Sin embargo la realidad es bien distinta, pues recién recolectada admite un máximo de 10 días de conservación en frigorífico y de 10 meses en congelador.

Otra forma, habitualmente utilizada, es la de su conservación en algún frasco o bote de cristal, cubriéndola con brandy. El conjunto se deja macerar durante varios meses para que las esencias y aromas se transmitan al líquido cubriente, que luego será utilizado en la preparación de guisos. Esta última forma de conservación tiene bastantes detractores, por cuanto consideran que el aroma de la trufa está de alguna manera secuestrado y encubierto por el aroma de su conservante: el brandy.

Durante la elaboración de platos es necesario controlar el perfume de la trufa, interviniendo en momentos puntuales y sacando el máximo rendimiento con las mínimas cantidades. La combinación de las esencias de los jugos y su volatilización, va a definir la calidad de la trufa en el plato. Una norma general admitida es la de que la trufa no debe entrar en contacto con algo que altere o enmascare su sabor natural, como por ejemplo el ajo y las especias fuertes.

La incorporación de láminas y jugos de trufa, en los platos sometidos a cocción, debe realizarse durante los últimos 3 minutos de su elaboración, no pudiendo superar ese tiempo si no queremos perder y volatilizar la mayor parte de las esencias y aromas de la misma.

El recetario en torno a este valioso hongo, conocido como el diamante negro de la cocina, es sumamente extenso. Su utilización en la cocina francesa es tradicional desde hace siglos, y, en la cocina aragonesa, nos consta la existencia de recetas que es preciso recuperar.

CONSIDERACIONES FINALES

El caso de la trufa negra representa, a mi entender, un claro ejemplo de las posibilidades no explotadas existentes en un país como España y en una región como Aragón, en la que concurren una serie de circunstancias que hacen de su promoción y cultivo algo particularmente interesante.

El potencial de la cocina aragonesa, en cuanto a su capacidad para incorporar en sus productos y platos la riqueza y aroma de un producto como la trufa, es enorme. Aragón, produce y comercializa la mayor parte de la producción española de trufa negra, y, sin embargo, el 95% de la misma se exporta a nuestro país vecino: Francia.

Es cierto que la ausencia de una cultura gastronómica en torno a la trufa está condicionando el desarrollo de una actividad como la truficultura, en la que el aprecio de sus productos constituye la principal asignatura pendiente para el progreso de la misma. Por eso hay que insistir en la recuperación de tradiciones perdidas, pues hay constancia de que en algunas zonas aragonesas, todavía se conocen recetas y formas en la elaboración de platos basadas en la utilización de la trufa, que se han aparcado con el paso del tiempo.

Las posibilidades de promoción turística y de turismo rural en torno a la trufa y a la truficultura, han sido muy bien explotadas por nuestro vecino país, Francia, que cuenta con una gran diversidad de productos, de restaurantes, de itinerarios turísticos y de mercados locales, en los que la trufa y sus derivados representan su principal valor. Desgraciadamente, en España sólo se dá este hecho en algunas localidades concretas como Morella (Castellón), siendo Aragón una de las Comunidades Autónomas con más futuro y posibilidades de promoción en este sentido.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Palazón Español, C.F., Delgado Izquierdo, I., Vilas Aventín, J., Barriuso Vargas J.** (2000), 1as Jornadas Internacionales sobre Truficultura en Aragón. Ed. Gobierno de Aragón, Departamento de Agricultura.

- **Reyna Domenech, S.** (2000). Trufa, Truficultura y Selvicultura Trufera. Ed. Mundi-Prensa.