ENTREVISTA | PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE TRUFICULTORES DE CASTILLA-LA MANCHA

José Manuel Vidal

«Una plantación trufera es como un hijo: requiere dedicación y constancia»

JAVIER POZO

INMACULADA LÓPEZ / GUADALAJARA

La Federación de Asociaciones de Truficultores de Castilla-La Mancha (Fatclm) nació hace un año con el firme propósito de ser el punto de encuentro de las asociaciones de la región. Sus objetivos: aunar esfuerzos, compartir conocimientos, intercambiar experiencias, profesionalizar el cultivo y la comercialización de la trufa castellano-manchega y promover la transparencia en el sector. El alcarreño José Manuel Vidal Barriopedro lidera con entrega e ilusión este colectivo cuya joven andadura comienza a dar sus primeros frutos.

¿Por qué surge la Fatclm y cuántos socios la componen?
Principalmente, surgió de la necesidad de contar con un interlocutor común ante las diferentes administraciones y ante otras entidades de carácter nacional e internacional dentro del sector de la truficultura. Para ser honesto debo decir que la idea partió de las propias administraciones (Junta y Diputación). Fueron ellas las que nos aconsejaron agruparnos y ser una única voz. En la actualidad, la Fatclm la componen tres asociaciones de Guadalajara y una de Cuenca, que son las principales zonas truferas de la región. En total, seremos unos 180 socios.

¿Qué momento vive la truficultura en la provincia?
Es un cultivo que ha crecido mucho en los últimos años. El único dato objetivo que tenemos data de 2010, cuando había 500 hectáreas declaradas de explotaciones truferas en la provincia, es decir, que solicitaron subvención. No disponemos de cifras actualizadas, pero sabemos que hay muchas hectáreas más, es un sector que ha crecido más de lo esperado. De hecho, solo hay que ver que los viveros se quedan sin planta.

¿Cuáles son los principales hándicaps de esta actividad?
Son muchos. En primer lugar, es un cultivo a largo plazo que requiere de una inversión muy grande y no es posible calcular su rendimiento económico. Necesita agua y una serie de cuidados añadidos por tratarse de un cultivo bajo tierra. Por otro lado, todavía nos falta información porque se trata de un cultivo relativamente nuevo. A ello añadiría el cambio climático, que nos está afectando bastante, y las plagas, para las que todavía no contamos con un depredador para combatirlas. Además, tiene un precio muy volátil, varía mucho de una temporada a otra. Otro hándicap importante es el tema de los perros. Necesitamos perros truferos para la recolección, bien educados y mantenidos. Pero a pesar de sus dificultades, tengo que decir que es un cultivo precioso y gratificante. Soy un enamorado de la truficultura, para mí es un reto.

¿Se puede vivir de la truficultura?
Diría que sí, pero con los riesgos que supone vivir de un monocultivo. No es lo más recomendable. Lo más lógico es apostar por la diversificación de cultivos para disminuir riesgos.

«Esta **temporada** habrá mucha **producción** y precios muy bajos, lo que será **bueno** para que la trufa llegue a más **gente**»

«A pesar de sus **dificultades**, es un cultivo precioso y gratificante»

«El 80% de la **producción nacional** de trufa se exporta»

«Es un producto **asequible** y fácil de utilizar»

¿Qué factores influyen en el éxito de una plantación trufera?
Una plantación trufera es como un hijo: requiere dedicación y constancia. Es importante tener agua, es decir, un sistema de riego, y un terreno apto, sobre todo, que sea un suelo calizo. En cuanto al clima, a la trufa le encantan las grandes variaciones de temperatura , es decir, inviernos fríos, primaveras lluviosas y veranos calurosos con alguna tormenta. Y algo también muy importante es no tener prisa, ser paciente.

¿Cuáles son las principales cualidades de la trufa?
La trufa tiene unas cualidades nutricionales fabulosas. Poseen antioxidantes y apenas tiene grasa. Es un aromatizante extraordinario para multitud de platos y, además, siempre se ha dicho que es un afrodisíaco (risas).

¿Sigue siendo un producto desconocido en nuestro país?
Todavía no se sabe qué es la trufa, dónde y cuándo comprarla y cómo cocinarla. Existiendo la mayoría de esas preguntas entre la población, está claro que es un producto desconocido. Afortunadamente, cada vez menos, sobre todo, en el ámbito de la hostelería. Como suele decirse, en cada debacle, surge es una oportunidad. Esta temporada los precios serán muy bajos porque va a haber mucha producción (el tiempo ha acompañado) , pero eso será bueno para que el producto llegue a más gente. Vamos a intentar que la trufa esté en toda la fruterías de Guadalajara. Vamos a tener la oportunidad de que sea un producto al alcance de todos, para que la gente se anime a probarlo y le pierda el miedo.

¿Cúal es el principal mercado de la trufa española?
El 80 por ciento de la producción de trufa española se exporta. Nuestro principal mercado es Francia e Italia. En Francia, la mayoría de las trufas que venden son españolas porque es un cultivo que allí está en decadencia. Los franceses la venden como trufa europea e incluso organizan jornadas y eventos con nuestra trufa. En España no existe esa cultura de la fruta, nos queda mucha promoción y trabajo por hacer.

La trufa siempre se ha considerado un producto inalcanzable para el común de los bolsillos, ¿Es así ?
No, para nada. Hay mucho desconocimiento en ese aspecto. Lo que ocurre es que, normalmente, se habla del precio por kilo. El precio medio de un kilo de trufa para el consumidor final puede estar en torno a 1.000 euros en un año normal, pero realmente nadie necesita un kilo de trufa para cocinar en casa. La trufa cunde muchísimo. Es como el azafrán o el orégano. Con 25 gramos de trufa, que vendrían a costar unos 25 euros, cualquier familia puede preparar un montón de platos trufados. Pero para eso hay que enseñarlo y promocionarlo.

¿Cuál es el momento óptimo para el consumo de la trufa?
La temporada de recolección suele comenzar a medianos de noviembre y se prolonga hasta mediados de marzo, aproximadamente. A mediados de diciembre, ya hay buenas trufas, por lo que la Navidad es un momento perfecto para el consumo.

Tradicionalmente, el mundo de la trufa ha estado envuelto de cierto oscurantismo. ¿Se va desprendiendo de ese tupido velo?
Esto es como el mundo de las setas. El cultivo de la trufa procede de la recolección de la trufa silvestre. Recuerdo que un amigo me contaba cuando era pequeño que a su padre, allá por la década de los 60, unos catalanes le compraban unas patatas negras que olían fatal que encontraba por el campo y que le pagaban mucho dinero por ellas. En los años 60 y en los 70, los truferos silvestres existían, ninguno quería contar su secreto y todo se movía en dinero negro. Ese oscurantismo siguió hasta que aparecieron las plantaciones. Ahora, hay un cambio de mentalidad, hay mucha gente joven dedicada a la truficultura, gente abierta, con otra visión del mundo y del negocio. Sin embargo, todavía quedan muchas cosas por hacer y muchos prejuicios que romper para que exista cultura de trufa en nuestro país.

¿Cuentan con el apoyo de las administraciones?
Sí, no todo lo que nos gustaría o lo que el sector requiere, pero las administraciones nos apoyan. La Junta tiene una línea de subvenciones para la truficultura y también contamos con el respaldo económico de la Diputación Provincial. Les estamos muy agradecidos.

Están trabajando en la edición de un libro de recetas, *Cocinar con trufa negra, tuber melanosporum, fácil y asequible*, en la que participarán cocineros de la provincia. ¿Cómo surge esta iniciativa?
Surge de la necesidad. Por el convenio anual que la Fatclm mantiene con la Diputación, había que destinar una partida a alguna actividad. Como este año no hemos podido organizar ferias ni congresos, tuvimos que decidir en pleno confinamiento qué hacer con ese dinero. Y dentro de las acciones de promoción, se nos ocurrió editar un libro colaborativo que, aparte de un completa información sobre la trufa, incluyese las recetas de los cursos para hosteleros que celebramos en enero y otras que facilitase de manera voluntaria cualquier cocinero de la provincia. Aprovecho para hacer un llamamiento porque todavía hay tiempo. El beneficio será mutuo ya que, al final del libro, aparecerá un mapa visual de la provincia para identificar todos esos restaurantes participantes. Es una manera de promoción y de unión. Tenemos que remar todos juntos en la misma dirección. Además, al igual que una trufa no se come sola, vamos a recomendar un maridaje de cerveza artesana de la tierra o un buen vino de Castilla-La Mancha para cada plato. Creo que va a a quedar muy bien. Podrá descargarse gratuitamente en formato digital.

¿Qué otras actividades tienen previstas organizar desde la Fatclm?
Nos gustaría volver a organizar una nueva edición de cursos de cocina con trufa para hosteleros y algún tipo de feria si la situación epidemiológica lo permite. Y continuaremos realizando acciones de promoción y asesoramiento. Quien lo desee, puede contactar con nosotros, estamos abiertos a colaborar e informar a profesionales y particulares

¿Está la gastronomía de la tierra implicada con el uso de la trufa?
Sí. Da gusto comprobar que cada vez son más los restaurantes de la provincia que apuestan por la trufa. Todavía queda, pero vamos por el buen camino. Es algo muy importante porque primero se empieza por el restaurante y luego por el consumidor final.

¿De qué manera está afectando la crisis del coronavirus al sector?
Es un momento dudoso e indeciso por el cierre de las fronteras y por la complicada situación que vive la hostería, que es un sector fundamental para nosotros. Hay mucha incertidumbre.

¿Qué le diría a alguien que todavía no se ha lanzado a cocinar o a consumir trufa?
Le diría que se anime, que es un producto asequible y fácil de utilizar, que existen infinidad de recetas para hacer platos exquisitos. Es una experiencia fabulosa porque la trufa tiene un sabor espectacular, es una sensación nueva, única y diferente, Además, como he comentado antes, éste es un año fenomenal para animarse porque la trufa va a tener un precio muy asequible.