



Ctra Villamayor, km. 2, Nº 32  
50162 ZARAGOZA  
© 976 574 578  
L-S de 8 a 20 hs  
D y festivos de 9 a 14 hs

# HERALDO

DE ARAGON

EDITA: HERALDO DE ARAGON EDITORA, S. L. U. | Zaragoza: Freixo de Independencia 29, 50003 Zaragoza. Centralita: 976 765000. Suscripciones: 976 761721. Correo: 976 765021. Publicidad: 976 765020. Fax: 976 765022. Redacción: 976 765001. Fax: 976 765022. Ansa: Correo: 976 765023. Email: zaragoza@heraldos.es | Huesca: C/so Ego 23, 22001 Huesca. T: 974 229210. Fax: 974 229202. Email: huesca@heraldos.es | Teruel: José Torés 6, 44002 Teruel. T: 974 605260. Fax: 974 605 260. Email: teruel@heraldos.es | Madrid: Juan de Mariana, 6, box B, 28014 Madrid. T: 915 714500. Fax: 915 714433. Email: madrid@heraldos.es | Barcelona: A. Pinedós, Avenida Diagonal, E2, 29. T: 934 141177. Fax: 934 145 9451. Depósito legal: Z-53-1938. © Heroldo de Aragón SA, Zaragoza 2017. Las empresas que imprimen los contenidos de esta publicación. Suscripciones en el extranjero: el precio incluye el envío de la edición y se publica a efectos del art. 32.1.2 de la Ley de Protección del Consumidor. Correo de trámite y edición: e3b



## LA COLUMNA

Jesús F. Frago

### Fin de semana

El fin de semana es ese periodo de tiempo en el que el ciudadano corriente trata de distraerse de las rutinas diarias y durante el que los partidos políticos, a veces, celebran o disputan congresos. El ciudadano aprovecha el sábado y el domingo para tomar un chocolate con churros o un vermut con los amigos, ir al cine, viajar al pueblo, leer unas horas,

subir a la nieve, corregir exámenes, salir al campo, hacer una escapada turística, tal vez ordenar un poco la casa o simplemente tumbarse en el sofá delante del televisor con una cerveza en la mano, en medio de una placida pereza. Al político se le distingue enseguida del ciudadano corriente: es como un aráspice que se pasa el día adivinando nuestro fu-

turo y proclamándose siempre defensor de la gente de a pie. Si no solicita su voto, tal vez sea porque está distraído con alguno de esos congresos organizados para reforzar la figura del líder. O para constatar el despertar de un sueño. Ni las primeras sentencias del caso Gürtel ni las declaraciones de empresarios valencianos confesando que financiaron ile-

galmente al PP van a hacer mella en el liderazgo de Rajoy; un político más o menos sólido al que hacen aún mejor y más estable las debilidades de la izquierda: un PSOE extraviado en una crisis eterna y un partido nuevo que se ha hecho viejo de pronto en cuatro días. Podemos vino para asaltar el cielo y se ha enredado en una lucha cruenta por el poder.

La última del domingo

## «La tierra aragonesa es un paraíso para la trufa»

FERNANDO MARTÍNEZ PEÑA  
Director de investigación del CITA



Fernando Martínez Peña. ARANZAZU NAVARRÉS

### EL PERSONAJE

Fernando Martínez Peña (Zaragoza, 1968) es director de investigación del CITA y director del Instituto Europeo de Micología

tor que mantenga la plantación y un perro que las localice. Árboles, hongos, trufficultores, un perro...

El sistema de riego también es importante, sobre todo con el cambio climático. Y, por supuesto, un suelo adecuado. El suelo es importantísimo. Y en eso, la tierra aragonesa es un paraíso para la trufa. El 33% del suelo de Aragón es óptimo para la trufficultura, según los datos del CITA.

¿Y hay que esperar mucho para la cosecha? De siete a diez años. Qué paciencia...

La plantación más antigua se hizo en el año 1968 en Castellón. Es una actividad relativamente reciente. La labor del CITA no se ciñe exclusivamente a la trufa...

No. Hay mucho más. Somos 236 personas trabajando en más de 80 actividades entre proyectos autonómicos, nacionales, europeos... Tratamos de optimizar y poner en valor el sector agroalimentario en producción y sanidad animal, hortofruicultura, sanidad vegetal, recursos forestales, suelo, riegos, economía agraria y recursos naturales.

¿Considera un suceso aleatorio que una importante firma del sector de la alimentación haya decidido recientemente crear un macrocomplejo en Épila? Por supuesto que no. Es una consecuencia de la privilegiada ubicación y de la calidad de los productos aragoneses.

R. LAHOZ

Durante este fin de semana, Zaragoza es la capital mundial de la trufa.

Así es. En Truforum hemos reunido a trufficultores europeos que suponen el 80% de la producción mundial de este manjar. Es una iniciativa del Instituto Europeo de Micología, organismo que dirijo. Va a ser anual y se celebrará en grandes capitales europeas.

¿Por qué en Zaragoza? Porque hemos recibido respaldos importantes, como los de la Diputación Provincial de Zaragoza.

Además, Aragón es un referente indiscutible de la trufa. Es un recurso que macroeconómicamente puede parecer poco relevante, pero, focalizado en determinadas zonas sin otras alternativas, se ha mostrado como motor vital de desarrollo rural. Me refiero a la provincia de Teruel, por ejemplo.

El dato del crecimiento de alumnos en colegios de municipios pequeños, como Sariñón, está directamente vinculado a la trufa.

Es una forma de vertebrar Aragón. Yo me he criado en un medio rural muy despoblado, como Soria, con muchos pueblos de menos de 100 vecinos, como en muchas comarcas aragonesas, y sé de la importancia de un puesto de trabajo en el medio rural. De ahí el gran valor de la trufa. Se ha creado una microeconomía relacionada con la trufa. Solo nos resta potenciar la valorización del turismo gastronómico en torno a la trufa. Usted empezó con la micología en Soria.

Sí. Nací en Zaragoza. Mi familia es de Tarazona. Pasé por Soria y ahora he regresado a Zaragoza como director de investigación del Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria (CITA), en Montañana, en el campus de Aula Dei. En Soria desarrollamos el programa de micología de Castilla y León. Soria es un modelo en esta materia, igual que Dordogna en el Périgord, en Aquitania, cerca de Burdeos. O Alba, en el Piemonte.

Mostremos la joya de corona: el *Tuber melanosporum*.

Es el nombre científico de la auténtica trufa negra.

Dicen que es la mejor...

Sin ninguna duda.

¿Por qué es la mejor?

Porque reúne las mejores cualidades de aroma: más de 100 compuestos volátiles.

Un verdadero deleite... Pero es muy cara la trufa...

No, porque con muy poca cantidad se puede aromatizar muchos

platos. En Europa se producen 80 toneladas de trufa negra al año. De ellas, en España, entre 30 y 40. En Aragón, el 70% de España.

¿Qué es necesario para que broten trufas? ¿Cómo nacen? ¿Cómo crecen? ¿Cómo se cosechan? Necesitamos un árbol, normalmente una encina. A las raíces de la encina vive asociada la trufa en simbiosis. La trufa es el fruto del hongo *Tuber melanosporum*. En condiciones óptimas, fructifica. También se necesita un trufficul-

HERALDO ocio OCIO.HERALDO.ES

Descubre la nueva guía de ocio en Aragón TODA LA INFORMACIÓN DE

cine conciertos teatro actividades para niños exposiciones

