



# Científicos salmantinos cultivan la primera trufa fuera del área natural

Logran 1 kilo en una miniplantación de Aldearrubia sin tratar previamente la tierra ■ La cosecha se obtuvo en enero en un suelo de PH 7,7 y después de 10 años de seguimiento

B.H. | SALAMANCA

Una parcela de Aldearrubia ha sido la primera de España en generar trufa negra sin que se traten el suelo para ello. El hongo no se ha encontrado hasta ahora fuera de la mitad oriental de la península Ibérica porque los terrenos no reúnen las condiciones apropiadas, entre ellas contener tierra caliza y un PH por encima de 7,7. El logro lo ha obtenido el grupo de Palinología y Conservación Vegetal de la Universidad de Salamanca, que hace 10 años inició el trabajo para demostrar que en la provincia se puede producir la variedad. No solo han logrado que crezca, sino que han obtenido una cosecha aceptable, según el director del Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (Ciale), José Sánchez Sánchez.

“Las trufas se han conseguido sin realizar tratamientos específicos del suelo, que encarecerían el mantenimiento de la trufera”, aclaró ayer José Sánchez durante la presentación del hito a la que también asistió el vicerrector de Investigación Juan Manuel Corchado, así como las investigadoras del grupo Estefanía Sánchez y Silvia Sánchez. “La trufa es la seta de un hongo asociado a determinadas plantas, en este caso con las encinas, aunque también a robles y avellanos”, apuntó el director del Ciale. “Hace 10 años quisimos saber qué pasaba si sembrábamos unas encinas micorrizadas, en las que se genera la simbiosis de la raíz y el hongo”, detalló Sánchez. Sembraron nueve ejemplares, tres en la Sierra y seis en Aldearrubia en un suelo con PH 7,7.

Durante este tiempo la tarea consistió en vigilar si el hongo sobrevivía en las raíces y en el mantenimiento de los árboles,



Silvia Sánchez, José Sánchez, Juan Manuel Corchado, Prudencio García y Estefanía Sánchez, ayer. | BARROSO

## ¿Opción para el agricultor?

Tras demostrar que para cultivar la trufa negra no hace falta vivir en su zona natural, los agricultores deben conocer los pros y los contras de un cultivo muy productivo a medio plazo y cuya tierra más apropiada en la provincia es la de La Armuña. En primer lugar deben saber las características del suelo antes de sembrar la encina con el hongo en su raíz, ya que la tierra debe tener un PH superior a 7. Por otro lado, deben pasar entre 6 y 10 años antes de la primera cosecha, en el caso de que los hongos no mueran por causas como la sequía. Además, es necesario mantener a cerdos y jabalíes fuera del cultivo para que lo dejen crecer. Si finalmente se obtiene cosecha, el precio oscilaría entre 500 y 1.000 euros el kilo.



Parte de las trufas obtenidas.

tanto de riego como de poda. Así, 10 años después, el pasado 24 de enero localizaron la primera trufa gracias a la ayuda de Tango, un perro adiestrado en la búsqueda.

En 10 días extrajeron de la miniplantación de seis árboles 1 kilo de estas criadillas de tierra. Si se extrapolan los datos a una hectárea, en la que se pue-

den sembrar 240 árboles, la cosecha produciría 40 kilos. Ahora la Universidad concentrará sus esfuerzos en comprobar la viabilidad de la explotación.