

**> SALAMANCA**

# La trufa negra del suelo difícil

Investigadores del Ciale consiguen más de un kilo del preciado hongo a partir de encinas plantadas a pocos kilómetros de Salamanca y cuidadas del modo habitual en un lugar compliado debido a su bajo pH y su tierra arcillosa. Por **M. Á. R.**

Como describía el panameño Rubén Blades en *Pedro Navaja*, «la vida te da sorpresas, sorpresas te da la vida». Porque quién le iba a decir a José Sánchez, profesor de

Botánica en la Universidad de Salamanca y director del Centro Hispano-Luso de Invesitaciones Agrarias que, a estas alturas de la vida, que iba a ver crecer trufas negras

de un modo natural en pleno campo charro. Porque todo hijo de vecino está acostumbrado a oír que la trufa, de toda la vida, es generalmente soriana.

Entonces, no era raro que el escepticismo del investigador salmantino fuera una reacción normal ante semejante propuesta, y que esas dudas de quien no tenía

«confianza ninguna», se hayan tornado no sólo en el comienzo ilusionante de una historia, sino en una alternativa económica. Y qué alternativa. Es como si se ges-



**El profesor de la Universidad de Salamanca y director del Centro Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias, José Sánchez, entre plantas de invernadero.**

ENRIQUE CARRASCAL

máquinas para mover todo... no, no quería eso, porque así se puede cultivar en cualquier parte. Lo que queríamos era ver qué ocurría en esta zona en condiciones normales», explica José Sánchez.

Sus amigos del Cita les enviaron, por un lado, nueve encinas. Hicieron tres grupos de tres y las plantaron en zona de sierra. Sin dejar suspense para el final, hay que señalar que estas no entraron en producción.

Pero llegaron otras seis y, en el término municipal de Aldearrubia, muy cerca de Aldealengua y, por tanto, de Salamanca, volvieron a dividir el 'pedido' en grupos de tres y a cuidar, de un modo natural, las encinas micorrizadas. «No lo preparamos en absoluto y el mantenimiento es el habitual», apunta el director del Ciale. Los dos primeros años regaron con agua del pozo y, después, con la del canal procedente del municipio salmantino de Babilafuente.

Cortaron las ramas más bajas de las encinas para que los rayos del sol penetraran mejor y regaron en verano: puro mantenimiento. A lo largo del tiempo fueron comprobando cómo el hongo seguía presente en las encinas.

Llegó el gran momento. Acompañados de Tango, el perro trufero, fueron a una, y a otra, y a otra encina y... se cumplió la máxima de Rubén Blades. «Recogimos una trufa estupenda. De los seis árboles, cuatro entraron en producción. Y si es frecuente que, en los primeros años, nazcan en el 50% o 60% de las encinas, aquí lo han hecho en el 66,6%», explica Sánchez. En total, algo más de un kilo de *tuber melanosporum*. «Una barbaridad».

Pero, ¿por qué es territorio tan hostil la provincia de Salamanca? En primer lugar, el pH del suelo vive al límite: los análisis les dieron un 7,7, que es prácticamente el mínimo para que la trufa negra pueda crecer. Además, el la tierra es más arcillosa de lo que necesita el hongo. Por lo que, *a priori*, no son las condiciones idóneas. «De hecho, no hay trufa en el territorio en condiciones normales», puntualiza el investigador.

En las encinas de la sierra, por cierto, Tango jugó mucho y trabajó poco, puesto que no había nada interesante –para los humanos– que olfatear. «Posiblemente el pH sea muy ácido».

En la 'España trufera' –por lo general en el tercio noreste y en torno a la cuenca del Ebro–, las encinas, cuando entran en producción, dan lugar a unos 'que-

**De seis encinas producen cuatro, varios puntos por encima de la media**

**En este caso, los árboles no han generado quemados a su alrededor**

mados': alrededor del árbol y debido a una sustancia que favorece el nacimiento de la trufa, no hay nada de vegetación, tan siquiera hierba. No todas las encinas 'quemadas' tienen trufas ni todas las trufas nacen en entornos sin vegetación. Y, en esta ocasión, no han producido esos quemados.

En Chile se cultiva mucha trufa. Pero, claro: con todas las condiciones del revés, una gran inversión y 10 años de espera. «Aquí no queríamos eso». Es más, insiste: «Yo no tenía ninguna confianza. Y mira».

## La gallina de los huevos de oro se gesta en el campo charro

«Este año estaba a 500 euros el kilo, es decir, bastante barata. Pero la trufa negra suele rondar los 700 u 800 y llegar a 1.000 euros». En esta ocasión y de cuatro encinas, obtuvieron más de un kilo. Y hay que tener en cuenta que, con el paso de los años, la producción se incrementa. Obviamente, el logro del Ciale continuará su camino como elemento clave en la investigación; pero si es un ejemplo gráfico de lo que puede suponer una importante inversión –más paciencia– en un encinar trufero si sale bien la jugada.

«Hay que esperar 10 años, invertir mucho en la entrada, comprar plantas, unas 250 por hectárea y, luego, a ver qué pasa. Porque viene un año seco o muy lluvioso, y se fue. Se debe cuidar el material y las encinas deben venir micorrizadas», explica José Sánchez. Claramente, es un riesgo. Un tentador riesgo. Pero, ya se sabe: soñar es gratis. «Con este ritmo de producción, con 250 encinas, podríamos haber conseguido 40 kilos de trufa, y eso es la leche: en el peor de los casos, 20.000 euros. En el mejor, 40.000», calcula el investigador.

Además, las trufas son de calidad. Cocinadas por chefs profesionales, catadas por expertos y con el visto bueno del paladar. Entonces, ¿ahora qué? «Seguiremos con la investigación, aunque la idea era montar una especie de asesoría, porque nos llaman para preguntar y no se puede aconsejar así como así. Hay que ser serios», sentencia.



Detalle del material obtenido junto a las encinas. / ENRIQUE CARRASCAL

tara bajo su protección la gallina de los huevos de oro. Frágil aún, pero ciertamente esperanzadora.

Todo comenzó hace 10 años. Científicos del Centro de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias (Cita) de Zaragoza, con quien el Ciale mantiene una estrecha relación, propusieron a los investigadores salmantinos plantar encinas micorrizadas para ver qué sucedía.

«Traer espumas calizas de las azucareras y echarlas al suelo, o tierra caliza, y tener que ir con