

FINANCIACIÓN

El GO Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.

Comisión Europea:

https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_es

El grupo operativo GO-Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El organismo responsable del contenido es el GO-Tuber Label.

La **Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA)** es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»



SOCIOS



TUBER

LABEL

NEWS

Nº 2 | 2º semestre 2023

Diciembre 2023

Síguenos en Redes Sociales



www.tuberlabel.es

Suscríbete para estar informado

El Boletín electrónico del Grupo Operativo TuberLabel recoge toda la realidad informativa

SUSCRIBIRSE >

Sumario:

- Jornada truficultores | P.2
- Lonja de trufa | P.4
- Concurso video recetas «Desafío trufa» | P.6
- Próximas acciones | P.8

REUNIÓN INFORMATIVA | Soria, 4 de diciembre de 2023



REUNIÓN INFORMATIVA PARA TRUFICULTORES Y COMERCIALIZADORES

El pasado 4 de diciembre de 2023 tuvo lugar la reunión informativa « **Mercados de cercanía: Lonja de trufa negra de Abejar**». Esta acción se enmarca en el **R3**. *Desarrollo de mercados piloto, como ejemplo para su establecimiento en otras zonas productoras de trufa negra, contribuyendo a la comercialización de proximidad* que tiene por objetivo dotar el sector primario de una metodología sencilla en la que se incorporen los criterios mínimos de calidad para su participación y los

mecanismos de control y cumplimiento de los mismos, para conseguir la autonomía de los productores en su desarrollo y favorecer la expansión de mercados de trufa negra fresca en las zonas rurales productoras. La localidad soriana de Abejar, gracias al apoyo de su ayuntamiento, ha sido seleccionada para el establecimiento de este primer mercado, que se desarrollará en el centro de recepción de visitantes de «La Fragua» durante toda la campaña trufera.

DESARROLLO DE MERCADOS PILOTOS EN CASTILLA Y LEÓN

José Miguel Altelarrea, coordinador del proyecto y miembro de CESEFOR fue el encargado de impartir esta jornada donde se trataron temas como la localización y acondicionamiento de las instalaciones, participación en el mercado, recepción de la trufa, logística, control de calidad y caracterización de los lotes, programación de un día de mercado y gestión económica.

Instalaciones y equipación y servicios necesarios

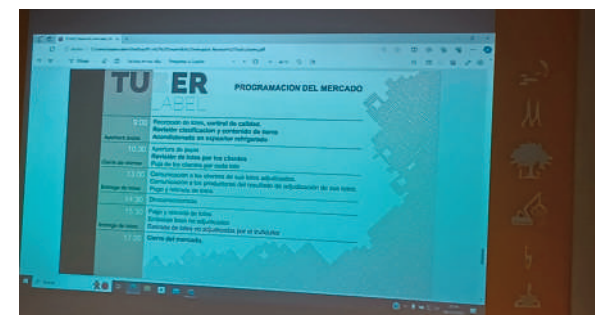
El edificio de «La Fragua» de Abejar ha sido seleccionado para este primer mercado y durante la jornada se analizó el tipo de infraestructura y dotación necesaria para una actividad de este tipo, destacándose como equipación mínima ne-

cesaria: la rotulación del edificio, un armario refrigerado, balanzas, barquillas de almacenamiento de uso alimentario, mesas de manipulación de lotes, material fungible, papel, herramientas de corte, cepillos de limpieza de trufas...

Los servicios necesarios es otra de las cuestiones a tener en cuenta y en este caso se destacaron como algunos de los principales: la asistencia técnica, promoción y publicidad, catering, servicios de alquiler, vigilancia y limpieza de instalaciones.

Participación

La lonja de trufa permanecerá operativa durante toda la campaña trufera que va desde finales de diciembre hasta finales de febrero o comienzos de marzo.



REUNIÓN INFORMATIVA | Soria, 4 de diciembre de 2023

Y en la jornada se explicó la operativa para participar tanto para los productores como para los comercializadores.

En ambos casos deberán darse de alta en el «registro» y aceptar las normas de funcionamiento del mercado. En el caso de los productores la participación estará limitada. Los trufficultores que deseen participar cada semana deberán comunicarlo unos días antes y esperar a que su participación sea aprobada. El lote mínimo será de 800 gr. y el trufficultor envía las trufas cepilladas y clasificadas según los criterios que se establecen en dicho mercado.

El cliente no conocerá el precio mínimo establecido por el productor, se publicará la clasificación del lote, se podrá revisar al menos un lote por puja (15 min). No se admitirán pujas fuera de la hora de cierre de la puja. La adjudicación del lote será a la mayor puja siempre que supere el precio mínimo y el pago deberá realizarse en el momento de retirada del lote.



Recepción y embalaje

El embalaje lo proporciona el gestor y lotes serán embalados por el trufficultor, utilizando el embalaje entregado.

Calidad de las trufas

- Firmes al tacto (textura dura).
- Tener olor, color, sabor característico de la especie. Solo *Tuber melanosporum*
- Exentas de parásitos, podredumbres y humedad
- anormal.
- Peso superior a 5 gr.



Limpieza de los lotes

- Cepillado y lavado de varias trufas del lote.
- Determinación del contenido de tierra en % de peso: siempre menos del 2% en peso.

Caracterización de los lotes

- **Destrio:** trufas enteras o trozos inmaduros; también claramente heladas o muy taladradas por liodes en gran parte de su peridio. (Mayores de 5 gr.)
- **Pequeñas:** trozos de trufa de tamaño infe-



- **Intermedia:** trufas enteras o con pequeñas roturas; sin golpes con un peso superior a 20 gr. También trozos con un peso superior a 20 gr. Se admiten trufas ligeramente taladradas con liodes.
- **Grande:** trufas enteras o con pequeñas roturas, sin golpes con un peso superior a 150 gr. Se admiten trufas ligeramente taladradas con liodes.

PROGRAMACIÓN DEL MERCADO

9:00 Recepción de lotes, control de calidad, revisión, clasificación y contenido de tierra y acondicionado en expositor refrigerado.

10:30 Apertura de pujas, revisión de lotes por los clientes, puja de los clientes por cada lote y cierre de ofertas.

13:00 Comunicación a los clientes de sus lotes adjudicados, comunicación a los productores del resultado de adjudicación de sus lotes. Pago y retirada de lotes.

14:30 Descaso / comida.

15:30 Pago y retirada de lotes, embalaje lotes no adjudicados y retirada de lotes no adjudicados por el trufficultor.

17:00 Cierre del mercado.

CALENDARIO APERTURA LONJA TRUFA

	L	M	X	J	V	S	D
DIC. 23					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31
ENERO 24	L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
FEBRERO 24	L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29			

■ Indica los días en los que la lonja permanecerá abierta
Este calendario puede sufrir cambios. Se notificarán en la web

INAUGURACIÓN LONJA TRUFA | Abejar, Soria 21 de diciembre de 2023



21.12.2023 INAUGURACIÓN LONJA TRUFA NEGRA FRESCA DE ABEJAR (SORIA)

El técnico de área de Gestión Forestal y Recursos Naturales de Cesefor, entidad coordinadora del GO Tuber Label, José Miguel Altelarrea, la alcaldesa de Abejar, Carolina Romero, la vicepresidenta de la Diputación de Soria, María José Jiménez y el presidente de la asociación de truficultores José Manuel Pérez, presentaron esta iniciativa a los medios de comunicación el pasado 21 de diciembre en Abejar (Soria).

El pasado 21 de diciembre se presentó en la localidad soriana de Abejar la primera lonja de trufa negra de Castilla y León. La iniciativa, impulsada por el GO Tuber Label, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Abejar, mediante la cesión del espacio que albergará, cada jueves en temporada trufera, la actividad de compra-venta de *Tuber melanosporum* mediante el sistema de pujas.

José Miguel Altelarrea fue el encargado de detallar tanto el objetivo del mercado como su funcionamiento destacando además que «todo el proceso estará supervi-

sado y que los lotes serán sometidos a un control de calidad por parte de un técnico experto de Cesefor».

José Manuel Pérez, presidente de la Asociación de truficultores de Soria resaltó que la lonja es un «anhelo» y el sitio un acierto «ya que Abejar es la capital de la Trufa Negra» y ha celebrado la alianza institucional para impulsar el sector. Además las perspectivas de producción, subrayó que son «buenas», «con trufa de calidad» y que se estima que la producción en Soria se sitúe entre las «cinco a seis toneladas al año» dentro de las «120 o 150 nacionales».

La alcaldesa de Abejar, Carolina Romero, agradeció que se haya tenido en cuenta a su localidad «para que podamos seguir siendo referentes».

Por su parte, María José Jiménez, indicó que la Diputación de Soria respalda al sector desde hace 25 años, y agregó que se ha promovido la ampliación de 2.000 hectáreas de producción trufera con cerca de un millón de euros movilizados.





REPERCUSIÓN EN MEDIOS



<https://www.heraldodiodiodesoria.es/so/a/provincia/231221/157226/abejar-estrena-primera-lonja-trufa-negra-castilla-leon-fotos.html#image2>

<https://agroinformacion.com/el-grupo-operativo-tuber-label-pone-en-marcha-en-abejar-soria-la-primera-lonja-de-trufa-negra-de-castilla-y-leon/?cn-reloaded=1>

https://www.larazon.es/castilla-y-leon/abejar-soria-abrira-primera-lonja-trufera-castilla-leon-mayoristas-todos-jueves-campana_20231221658461ead7b0c300919f8b1e.html



<https://sorianoticias.com/noticia/2023-12-21-abejar-revoluciona-el-mercado-de-la-trufa-negra-con-la-primera-lonja-de-castilla-y-leon-106636>

<https://www.desdesoria.es/articulo/noticias/abejar-abre-primera-lonja-trufa-negra/20231221132129775368.html>

<https://www.eldiasoria.es/noticia/z7ba16ec1-cbed-40b4-d35c771c0736b090/202312/abejar-alberga-la-primera-lonja-de-trufa-negra-de-la-region>



<https://theobjective.com/actualidad/2023-12-21/soria-crea-la-primera-lonja-de-trufa-negra-de-castilla-y-leon/>

<https://www.agenciaical.es/Noticia/625410>

<https://www.rtve.es/play/audios/castilla-y-leon-informativos/20231222090452610-informativo-soria-845-221223/7042596/>

<https://cadenaser.com/castillayleon/2023/12/21/abejar-en-soria-estrena-la-primera-lonja-de-trufa-negra-de-castilla-y-leon-ser-soria/>



<https://www.ondacerosoria.es/Podcasts/Soria?c=x8qrwx&p=masdeuno>



CONCURSO
VIDEO RECETAS
TRUFA FRESCA
(*Tuber melanosporum*)

TUBER
LABEL



Consulta las bases en

www.tuberlabel.es

CONCURSO DE VIDEO RECETAS EN INSTAGRAM

«DESAFÍO TRUFA»

DEL 15.12.2023 AL 1.2.2024

Desde mediados del mes de diciembre está en marcha el concurso de video recetas en Instagram «Desafío trufa» para descubrir el potencial culinario de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) y romper el mito de que la trufa es un alimento reservado solo para gourmets. Estas video recetas contribuirán a difundir un mayor conocimiento sobre la versatilidad de la trufa en la cocina y evitar que muchos consumidores se defrauden, ya que en ocasiones han podido prepararla de manera no adecuada por falta de conocimiento.

Para participar la dinámica es muy sencilla. Se han establecido dos categorías, **#SoyCocinillasdetrufas** dirigida a un público más amateur y **#SoyChefdetrufas** para profesionales, e independientemente de la categoría seleccionada solo hay que realizar una video receta y subirla Instagram. Puede ser desde platos sencillos hasta creaciones más elaboradas; lo importante es que se refleje la creatividad del cocinero y su amor por la trufa. No importa si se trata de un chef experimentado o un entusiasta principiante, ¡todos sois bienvenidos!

Y por supuesto, cada categoría tiene su premio:

Premio **#SoyCocinillasdetrufas**: Fin de semana para dos en el parador Palacio Ducal de Lerma (del 23 al 25.2.2024), cena el sábado 24 de febrero y actividad trufiturística "Caza de la trufa"

Premio **#SoyChefdetrufas**: 2 kg de trufa negra fresca (*Tuber melanosporum*)

Participa y descubre un mundo de sabores que nunca imaginaste.

+ info: www.tuberlabel.es

CONCURSO DE VIDEO RECETAS EN INSTAGRAM

«DESAFÍO TRUFA»

TODAVÍA ESTÁS A TIEMPO
¡PARTICIPA!

BASES: www.tuberlabel.es



TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

INSTRUCCIONES

Solo pueden participar cuentas con **perfiles públicos**.

Las cuentas de Instagram con perfiles privados quedan excluidas del concurso.

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

CATEGORIAS

COCINILLAS
#SoyCocinillasdetrufas

CHEF
#SoyChefdetrufas

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

FINANCIACION

El GO Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.

Comisión Europea: <https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development.es>

El grupo operativo GO-Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.397 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europea (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El organismo responsable del contenido es el GO-Tuber Label.

La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria (DGDRIFA) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»

SOCIOS

TUBER LABEL

CONCURSO RECETAS COCINA TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

INSTRUCCIONES

Solo se podrán presentar video recetas en las que para su elaboración se utilice **trufa negra fresca (Tuber melanosporum)**.

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

INSTRUCCIONES

Sube tu video receta a tu **perfil público** de Instagram

Etiqueta tu video receta con estos 2 #
#SoyCocinillasdetrufas o **#SoyChefdetrufas** (elige uno en función de la categoría en la que quieras participar)

#Desafiotrufa

Sigue y etiqueta en Instagram a **@tuberlabel**

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

Del 15.12.2023 al 1.2.2024

TUBER LABEL

CONCURSO RECETAS COCINA TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

SOLO TRUFA NEGRA FRESCA
(Tuber melanosporum)

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

PREMIO CATEGORIA CHEF
#SoyChefdetrufas

2 kilos de trufa negra fresca de primera calidad

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

15.12.2023
Fecha inicio concurso
00.00€ del 1.2.2024
Fecha límite envío videos recetas
12.2.2024
Anuncia ganadores

TUBER LABEL

CONCURSO RECETAS COCINA TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

INSTRUCCIONES

Cada participante deberá incluirse en una de las dos categorías habilitadas para el concurso: **Cocinillas** o **Chef**. La elección es del participante. No existe ningún requisito para acceder a una u otra.

TUBER LABEL

CONCURSO VIDEO RECETAS TRUFA FRESCA
(Tuber melanosporum)

PREMIO CATEGORIA COCINILLAS
#SoyCocinillasdetrufas

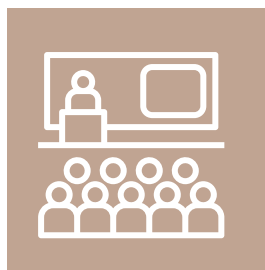
Fin de semana de trufiturismo
Albergamento para dos en el parador Palacio Ducal de Lerma (del 25 al 26.2.2024)
Cena para dos el sábado 26 de febrero y actividad trufística: «Casa de la trufa»



AVANCE ACTIVIDADES | 1S2024

2024: UN AÑO PARA DESVELAR Y CONOCER LOS SECRETOS DE LA TRUFA NEGRA

A lo largo de este 2024 el Grupo Operativo TuberLabel desarrollará una intensa actividad de la que informaremos en redes sociales y que incluye diversas iniciativas que buscan acercar la trufa negra a un público más amplio. Por eso mismo, algunas de ellas se celebrarán en Ferias y mercados aprovechando los meses de la temporada de trufa negra (*Tuber melanosporum*)



CHARLA "PERFIL AROMÁTICO DE LA TRUFA"

Duración: 20-30 min.

Público: general

Charla orientada a conocer el perfil aromático de los distintos tipos de trufa.

Sesión divulgativa impartida por una persona experta en el análisis sensorial de la trufa y el perfil aromático de este hongo. El objetivo es dar a conocer las peculiaridades aromáticas de distintos tipos de trufa y como diferenciarlas sensorialmente.



TALLER IDENTIFICACIÓN DE AROMAS EN TRUFAS FRESCAS

Duración: 45 min

Público: general

Taller dirigido a público general interesado en la trufa y sus aplicaciones.

El objetivo será determinar la percepción de diferentes tipos de trufa (*T. uncinatum*, *T. brumale* y *T.indicum*) frente a *T. melanosporum*)



SHOW COOKING

Duración: 1 hora

Público: general

Dirigido a todas las personas participantes en los talleres anteriores.

De la mano de un chef se elaborarán una tapa que incorpore trufa pero solo la mitad llevarán *tuber melanosporum*. En la otra mitad de las raciones se añadirá *Tuber indicum* y luego se trabajará sobre preferencias de sabor, diferencias apreciadas, etc.



TALLER IDENTIFICACIÓN AROMAS DE TRUFA FRESCA

Duración: 45 min.

Público: profesional

Taller dirigido a chefs y personas especializadas en el sector de la trufa.

Incluye:

- Sesión de aromas y mesa redonda
- Sesión triangular de trufa fresca.