

## 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](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 394.072,37 €. 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 4 | Actividad final

### Síguenos en Redes Sociales



[www.tuberlabel.es](http://www.tuberlabel.es)

### Suscríbete para estar informado

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

SUSCRIBIRSE >

### Sumario:

- Jornadas y seminarios. Presentación de resultados y: Burgos, Madrid y Soria | P. 2 - 4
- Nuevos resultados en la web | P. 5
- Resumen de actividad | P. 6





# SEMINARIO DIFUSIÓN DE RESULTADOS



**BURGOS**  
30.1.2025



Fundación  
Caja de Burgos  
Calle de la puebla, 1  
Burgos



La trufa negra es un cultivo cada día más en alza en nuestro país y las previsiones según, Rubén Heras, presidente de Atrubur (Asociación de Truficultura de la provincia de Burgos) apuntan a que, en diez años, la producción crezca hasta un 20%. De tal manera que este cultivo pueda convertirse en una actividad complementaria a las actividades agrarias tradicionales, diversificando la economía rural y favoreciendo un reequilibrio territorial. De esto y de mucho más fue de lo que se habló en este seminario organizado en Burgos por FAFCYLE dirigido específicamente a propietarios forestales y truficultores.

Olga González gerente de Fafcycle presentó el Grupo Operativo y realizó un repaso por las acciones pasadas y futuras para contextualizar la jornada a los asistentes que nos acompañaron y José Miguel Altalarrea, coordinador del GO presentó los resultados de la Lonja de la trufa negra de Abejar que en esta segunda edición ha negociado más de 400 kg de trufa. Por un lado explicó en

detalle su funcionamiento y anunció la continuidad de esta iniciativa, una vez finalice el proyecto, gracias al impulso de CESEFOR. Además comentó cómo en tan solo dos campañas la Lonja se ha convertido en un referente a la hora de marcar precios para otros mercados celebrados en diferentes puntos del territorio nacional. A continuación intervino Rubén

Heras Gil miembro de la Junta Directiva de ASFOBUR y presidente de ATRUBUR, asociación que cuenta ya con 86 miembros de los que 70 son productores; y que se calcula atesoran 500 de las 700 hectáreas de terreno dedicadas a la trufa negra en esta provincia; y de Miguel Segura de FETRUSE que explicó las ventajas que la «marca españa» ofrece a la hora de exportar. Además, Raquel

López Labiano, responsable de estrategia digital y creación de contenidos de PEFC España habló de la certificación PEFC de la superficie forestal con aprovechamiento trufero, dando a conocer la situación actual, ventajas, beneficios y valor añadido dicha certificación, tanto para productores y comercializadores de trufa, como para consumidores. El público tuvo una actitud muy participativa a lo

largo de todo el evento con intervenciones que enriquecieron mucho el debate añadiendo pluralidad a las cuestiones tratadas en el seminario. Y para finalizar, Belén Blanco, directora del Área de Alimentación. División de Agroalimentación y Procesos en CARTIF ofreció unas breves nociones sobre "Análisis y valoración de aromas" a los participantes.





# SEMINARIO

## DEL BOSQUE A LA MESA: INNOVACIÓN, TRAZABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LA TRUFA"



**MADRID**  
25.2.2025



Escuela Superior de  
Hostelería y Turismo  
de Madrid



La trufa es uno de los productos más valorados en la gastronomía, no solo por su sabor y aroma, sino también por su origen ligado a ecosistemas forestales únicos. Sin embargo, el camino que recorre desde su recolección hasta el consumidor final plantea retos y oportunidades para garantizar su autenticidad, trazabilidad y sostenibilidad. En este contexto, el proyecto GO Tuber Label ha desarrollado importantes avances para optimizar la trazabilidad y promover una comercialización más eficiente y transparente de la trufa. Este seminario, organizado por PEFC España, tuvo como objetivo compartir los principales resultados obtenidos, fomentar el diálogo entre productores, distribuidores y consumidores, y explorar nuevas estrategias de valorización del producto.

La jornada fue presentada por Ana Belén Noriega, CEO de PEFC España, que explicó la necesidad de crear recursos económicos y medios de vida para que las personas del ámbito forestal puedan vivir en esos ecosistemas forestales, y la truficultura es uno de ellos. Seguidamente intervino Esperanza Carrillo, responsable de RSE y Nuevos Mercados

de PEFC España que presentó los resultados de las encuestas realizadas en el marco del proyecto sobre la percepción de los diferentes eslabones de la cadena de valor de la trufa de trufa quienes valoran positivamente la certificación PEFC para posicionarse en los mercados de la alta gastronomía. Por su parte, José Miguel Altelarra, coordinador del

Grupo Operativo, dio una visión global del proyecto y explicó la experiencia de la lonja de trufa fresca de Abejar, que fomenta la producción local y el consumo de proximidad de alta calidad. La mesa de diálogo moderada por Ana Belén Noriega contó con la presencia de Miguel Segura, secretario de FETRUSE quien dio una visión muy interesante del

mercado de exportación al que se dirigen mucho de los truficultores, Fernando Redondo, presidente de ASFOSE que compartió su experiencia como propietario forestal y truficultor y J. M. Altelarra. En ella pudimos poner en común aspectos como el origen sostenible y la certificación PEFC de la trufa, los desafíos y las oportunidades para el sector de la trufa

y las principales trabas para llegar al tan deseado consumidor. La jornada concluyó con un showcooking de la mano de los chefs Raúl Marín y Henry Upsall para degustar diferentes platos con trufa certificada PEFC de nuestro socio de proyecto Arotz y conocer sus posibilidades culinarias.





# JORNADA

## ANÁLISIS SENSORIAL DE LA TRUFA NEGRA

**SORIA**  
27.2.2025

**CESEFOR**  
Soria

Los paneles de cata nos permiten establecer unos estándares de calidad que ayuden a valorizar la trufa negra, un producto cuyas características y perfil organoléptico lo hacen particularmente interesante y muy apreciado en la gastronomía mundial. La trufa negra posee unas propiedades aromáticas y gustativas que la diferencian y hacen única dentro del mundo de las setas y los hongos y, por tanto, es muy estimada en la cocina. A lo largo del proyecto se han realizado diferentes sesiones de cata para diferenciar la trufa negra, *Tuber melanosporum*, de otras especies de trufa que también se comercializan y establecer preferencias en los consumidores sobre diferentes productos elaborados a partir de trufa. En la Jornada celebrada en Soria dirigida a truficultores y profesionales del sector se han mostrado los resultados y explicado la importancia de estos paneles.

La jornada fue presentada por José Miguel Altelarra, coordinador del proyecto y la primera en intervenir fue Teba Torres, investigadora en el centro de investigación aplicada CARTIF, quien explicó en qué consiste el perfil sensorial de la trufa negra, su complejidad y cómo formar un buen panel de expertos en el

que además de tener en cuenta su mayor sensibilidad olfátogustativa deben tenerse en cuenta otras como saber trabajar en equipo, capacidad de palabra, compromiso, dinero para sufragar determinados gastos, etc. porque es un entrenamiento muy duro que requiere de constancia para que salga bien.

Por otra parte, Marta Ruiz Darbonnens, responsable de calidad sensorial en el CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria) nos habló de los resultados de las diferentes "catas comentadas" realizadas con la trufa de Soria *Tuber melanosporum* en su camino hacia la Indicación Geográfica Protegida (IGP).



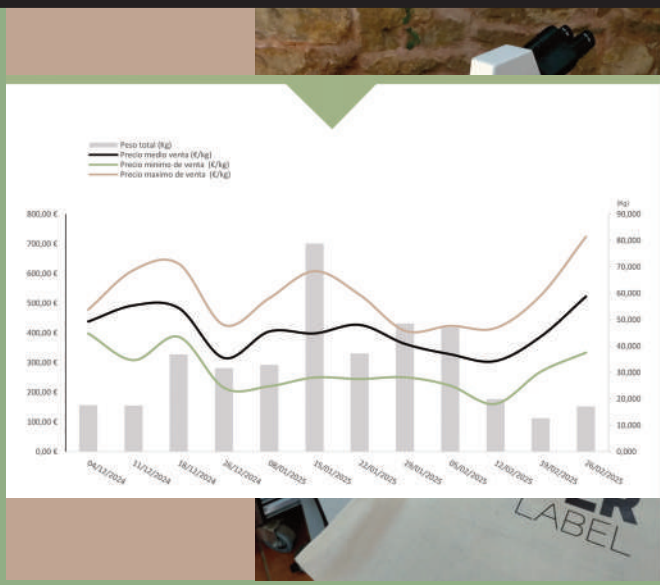


## NUEVOS RESULTADOS

La página web del proyecto [www.tuberlabel.es](http://www.tuberlabel.es) actúa como repositorio de toda la documentación generada por Grupo Operativo para que pueda ser consultada por cualquier persona. Por otro lado la Lonja de la Trufa Negra cuenta con una sección propia donde semanalmente se publican los resultados de este mercado de proximidad.

Dentro de la actividad Cenas maridadas, en este período se han celebrado dos.

- 16/2/2025, Restaurante Brichs con Rafel Múria y Dídac Espasa.
- 22/2/2025 Restaurante «Mare de la font» con Laia Coma y de Pere Muxí



### GUÍA PARA LA CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA DEL CULTIVO EN ESPAÑA DE Trufa negra

El 01 Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.  
Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/instrumentos-politica/agricultura-de-desarrollo\\_rn](https://agriculture.ec.europa.eu/instrumentos-politica/agricultura-de-desarrollo_rn)  
El grupo operativo 001 Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 260.023,37 €. El importe del proyecto es financiado al 100% por fondos procedentes del Instrumento de Innovación Europeo (IIE) Next Generation, del cual se estableció en el Real Decreto 196/2016, de 23 de marzo. El organismo responsable del convenio es el 001 Tuber Label.  
La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Patrimonio Agrario (DGRIN) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

**BRICHS**  
*Rafel Múria*  
**DINAR MARIDAT**  
entre Rafel Múria i Dídac Espasa

16 de febrer de 2025 a les 14:00 h  
Lloc: Restaurant Brichs (Falset) (<https://www.brichsrestaurant.com>)  
Reserves: <https://www.brichsrestaurant.com/reservar>

**MENÚ DE LA TOFONA**  
Cuenca maridada, entre Múria i Dídac Espasa  
Tofona de cabralet i tofona  
Sardines de tofona i bacallà  
Cigrons Caser amb tofona  
Boni Torró d'home i tofona  
Mallot d'ocurrència amb salsa d'algues i trufa  
Bacallà amb tofona i Mare de Miquel, tofona i maridat  
"Tofona d'Alba" i tofona amb tofona i salsa de tofona  
Pa amb oli i tofona amb tofona i salsa de tofona  
"Cuenca Maridat" i tofona  
Muscatelles i tofona

**PREU: 60€**  
RESERVES: [reserves@brichsrestaurant.com](mailto:reserves@brichsrestaurant.com) / TuberLabel001234

### TUBER LABEL

CATALOGO DE EMPRESAS PROVEEDORAS DE **Trufiturismo**

El 01 Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.  
Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/instrumentos-politica/agricultura-de-desarrollo\\_rn](https://agriculture.ec.europa.eu/instrumentos-politica/agricultura-de-desarrollo_rn)  
El grupo operativo 001 Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 260.023,37 €. El importe del proyecto es financiado al 100% por fondos procedentes del Instrumento de Innovación Europeo (IIE) Next Generation, del cual se estableció en el Real Decreto 196/2016, de 23 de marzo. El organismo responsable del convenio es el 001 Tuber Label.  
La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Patrimonio Agrario (DGRIN) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

### TUBER LABEL

## Protocolo de certificación PEFC para la trufa

**¿QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN PEFC DE LA TRUFA?**

- Puesta en valor del compromiso de propietarios y truficultores con la gestión forestal sostenible
- Trazabilidad desde el origen hasta el consumidor final
- Prácticas responsables y transparentes en la producción y comercialización de la trufa

<p><b>MINIMIZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abandono de los montes</li> <li>Despoblamiento rural</li> <li>Incendios, plagas y enfermedades</li> <li>Cambio climático</li> <li>Procesos de erosión</li> <li>Riesgos laborales</li> </ul>	<p><b>FAVORECE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayor rentabilidad económica</li> <li>Desarrollo rural</li> <li>Multifuncionalidad</li> <li>Conservación de la biodiversidad</li> <li>Absorción y fijación de CO<sub>2</sub></li> <li>Conservación de suelos y agua</li> <li>Capacidad de regeneración del monte</li> <li>Acceso a ayudas y subvenciones</li> </ul>
---	---

Asociación Española para la Sostenibilidad Forestal  
PEFC

**TUBER LABEL**

**SOPAR MARIDAT TRUFAT**  
Entre Laia Comes del Restaurant Mare de la Font i de Pere Muxí de SoTa Terra

22 de febrer de 2025 a les 21:00 h  
Restaurant Mare de la Font (Solsona)  
**PREU: 60€**

RESERVES: 973480152



## ACTIVIDAD

A lo largo de todo el proyecto se ha mantenido una intensa actividad en redes sociales con más de 700 publicaciones entre las tres redes, 830 seguidores y una comunidad fidelizada en la web de más de 3.000 personas. En ellas se ha ido narrando el día a día de toda la actividad del proyecto.

1.12.2024  
III JORNADAS PROFESIONALES TRUFICULTURA  
Cogeces del Montes, Valladolid

MESA REDONDA  
Experiencias en truficultura: aciertos y errores  
Modera: José Miguel Altelaarrea



### 1er MERCAT DE LA TOFONA NEGRA DE VIC

1 de febrer de 2025  
C/ Verdguer, Vic

1er MERCAT DE LA TRUFA NEGRA DE VIC

ORGANITZAT PER / ORGANIZADO POR:  
Ajuntament de Vic, Llobregat, CTFC

FINANÇAT PER / FINANCIADO POR:  
TUBER LABEL, Brotz, mofon, etc.

SOCIS / SOCIOS

