


Texto: Pilar Virtudes / Fotografías: Fundación Térvalis

Trufa solidaria en campos de Teruel



La Fundación tiene su propio vivero de planta sobre las que inoculan la espora de la trufa.

La dedicación a la agricultura ecológica y la truficultura quizás sea lo menos importante de lo que desarrolla y aporta a la sociedad el Centro Especial de Empleo Impulso Aromas. Lo realmente trascendente de este proyecto de la Fundación Térvalis es un fruto que no se ve: la creación de empleo estable para colectivos en riesgo de exclusión y la formación que ofrece para personas con discapacidad. Un ejemplo de sostenibilidad social, medioambiental y de economía circular en sus tierras de Teruel, que producen “trufa solidaria”.

Formar a jóvenes en riesgo de exclusión y crear empleo sostenible a través de la agricultura y la truficultura, es lo que hace la [Fundación Térvalis](#) con su Centro Especial de Empleo [Impulso Aromas](#). Desde su sede en la capital turolense, este proyecto de integración sociolaboral ha construido un equipo de más de 20 personas que, lideradas por un ingeniero agrónomo, comenzó entre 2019 y 2020 con el cultivo de lavandín para aceites esenciales y hoy está centrado en la truficultura.

El cultivo de aromáticas se descartó cuando el “mercado de las esencias se desplomó y nos tuvimos que retirar del negocio”, explica José Miguel Muñoz, director de operaciones de Fundación Térvalis. Pero como algunas de sus tierras ya estaban plantadas con encina trufera y lavanda, decidieron arrancar la aromática y seguir solo

con la truficultura, un sector en expansión en la provincia de Teruel. Una vez centrados en este hongo gourmet, primero plantaron encinas y alcornoques, y luego crearon su propio vivero de plantas inoculadas con la espora de la trufa, tanto para propio consumo del proyecto como para dar servicios a terceros.

La actividad formativa cubre todo el proceso, comenta José Miguel: “Seleccionamos una carrasca y roble óptimos, que den unas bellotas muy buenas; hacemos selección de la bellota, la higienizamos y luego la ponemos en un semillero con vermiculita, ahí la tenemos todo el invierno y cuando la raíz pivotante ya está crecida y salen las secundarias en óptimas condiciones, inoculamos las espores de la trufa con un sustrato y la dejamos en invernadero nueve meses, mínimo, para que las espores

se adhieran a las raíces de la planta. Una vez ahí la tenemos entre diez meses y un año para después plantarla en campo”.

Actualmente están gestionando 230 hectáreas de carrasca y roble en tres zonas de la provincia de Teruel: medio centenar de hectáreas en la zona de Los Baños, a cinco kilómetros de la capital; un bosque de 120 hectáreas en Pobo de la Sierra, a 1.400 metros de altitud; y el resto en Sarrión. Y todo lo hace un equipo que hoy consta de 21 trabajadores, donde se integran personas en riesgo de exclusión, varias con discapacidad física o mental, personas vulnerables que aprenden y desarrollan aquí su trabajo cada día. Todas ellas proceden de Teruel y alrededores y han llegado hasta el centro a través de dos asociaciones con las que la Fundación colabora. Junto a ellas un encargado general, tres tractoristas, y una persona responsable de los perros buscadores.

Aquí aprenden todas las fases del cultivo, desde la poda y mantenimiento del terreno y riego, a la preparación de nidos truferos y recolección del hongo con los perros adiestrados, un trabajo que requiere constancia ya que a estos animales se los entrena durante todo el año aunque sólo se haga la recogida del fruto en un par de meses. Además del trabajo en campo también tienen sesiones teóricas.

MEJOR EXPLOTACIÓN DEL PROGRAMA CULTIVA

El Centro Especial de Empleo es una de las explotaciones modelo que enseñan a jóvenes agricultores de otras provincias lo que hacen y cómo lo hacen, dentro del Programa **Cultiva**, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La Fundación participa en este programa desde su creación, hace cinco años, y en 2025 recibió de manos del ministro Luis Planas la distinción como Mejor Explotación Anfitriona.

Los jóvenes agricultores participantes en el Programa han podido aprender *in situ* sobre el cultivo de la lavanda y ahora de la trufa. José Miguel Muñoz remarca que es muy satisfactorio “poder enseñar de lo que hacemos y poder aprender. Los chicos y chicas que vienen se sorprenden del trabajo que hacemos y se integran perfectamente en el equipo”.

CRECER POCO A POCO

El empleo es estable: “Tenemos trabajadores que empezaron en el 2012 y siguen aquí; hay poca rotación, la mayoría se queda”, continúa el director de la Fundación, ya que los centros especiales de empleo (CEE) no tienen un tiempo marcado para la permanencia. Tienen lista de espera para poder entrar cuando se queda una vacante, pero casi todos los jóvenes que se han ido integrando, permanecen; “vamos creciendo poco a poco”.

Las encinas y robles son aún jóvenes y dan poco fruto, ya que una plantación trufera necesita entre 8 y 10 años para producir una buena cosecha. “Los primeros años hay mucho trabajo físico, control de hierbas y riegos; en las explotaciones que no tenemos riego lo hacemos manual con cubas. Ahora empiezan a producir las primeras 40 hectáreas”.

De momento, la trufa se vende en fresco, pero entre los planes de la Fundación ya está “transformarla con otro centro especial de empleo, crear un obrador y hacer conservas con ellas”, adelanta José Miguel. En total, un 30 por ciento de la trufa se venderá directamente pero el resto quieren transformarla apoyándose en la empresa de alimentación del grupo: “Estamos desarrollando varios canales para comercializarla”, una comercialización que pondrá el acento en que es una “trufa solidaria” que está manteniendo un centro especial de empleo.

Recientemente el cocinero catalán Ferran Adrià y la Fundación Tervalis han firmado un acuerdo de colaboración para llevar a cabo un plan de acción para transformar y posicionar esta trufa en diferentes mercados. ■



José Miguel Muñoz, director de operaciones de la Fundación Tervalis.



Tras dedicarse al cultivo de lavandín, la Fundación Tervalis ahora se centra en la truficultura.