

Soria, 10 de febrero de 2015

NOTA DE PRENSA

Primeras operaciones en el mercado mayorista de Trufa Negra de Soria fresca

- Hasta diez establecimientos sorianos adquieren trufa en sus distintas categorías: Extra, Primera y Segunda.
- ASFOSO y la Asociación de Truficultores de Soria pusieron a disposición de los hosteleros sorianos 8 kilos de trufa fresca.
- Los bares y restaurantes socios de ASOHTUR se beneficiaron de un 20% de descuento respecto al valor de las trufas en el mercado.

El mercado mayorista que pone en contacto a truficultores con establecimientos sorianos que quieren adquirir trufa fresca ya es una realidad. La iniciativa de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), ASFOSO (Asociación de Propietarios Forestales de Soria) y la Asociación de Truficultores de Soria se ha puesto en marcha esta mañana y ya se han realizado las primeras diez operaciones de compra-venta. En total han sido cinco los productores que han puesto a disposición de los compradores ocho kilos de Trufa Negra de Soria de la variedad más cotizada, *Tuber melanosporum*.

Los productores de trufa y ASOHTUR han llegado a un acuerdo para unificar calidades y precios en este primer mercado mayorista de trufa de Soria, celebrado en los locales de la Asociación Forestal de Soria (ASFOSO), en el Polígono Industrial Las Casas. Así, la categoría Extra o Especial corresponde a una trufa excepcional con significativos veteados blancos en su interior, ausencia total de perforaciones, textura dura, peso superior a 20 gramos y forma redondeada o globosa. Más de la mitad de las trufas expuestas hoy correspondían a esa categoría superior. Las trufas de la categoría Primera y Segunda engloban trufas que pueden presentar alguna anomalía, como su forma irregular o menor tamaño, aunque mantienen su especial sabor y aroma.

Por su parte, expertos de Cesefor categorizan las trufas basándose en criterios objetivos previamente acordados y establecidos y analizan muestras aleatorias para certificar que la variedad que se pone a la venta es *Tuber melanosporum*, la que más se produce en la provincia. De esta forma, los establecimientos que adquieran las trufas tienen la garantía de servir a sus clientes piezas de calidad y de una de las variedades más apreciadas por su sabor, color y aroma, y no otras trufas con calidades inferiores como la *Tuber brumale* o las procedentes de China (*Tuber indicum* o *Tuber himalayensis*), que en ocasiones han dado lugar a fraudes.

El mercado mayorista nace con el objeto de unificar criterios en cuanto a precios y calidades y de poner en valor uno de los tesoros más apreciados de la gastronomía de la provincia, la Trufa Negra de Soria. Por su parte, desde ASOHTUR se anima a los establecimientos sorianos a adquirir trufa fresca garantizada y de incluirla en sus menús como un elemento de distinción, calidad y singularidad. Además, los locales asociados pueden beneficiarse de un descuento de hasta el 20% respecto al precio de la trufa en otros mercados.

Este primer mercado mayorista se celebrará todos los martes durante la campaña de la trufa fresca de 10:00 a 11:00, hasta el próximo 17 de marzo, por lo que los establecimientos podrán acceder semanalmente a la producción recién extraída de la tierra, en las mejores condiciones. Esta iniciativa se enmarca en una serie de acciones englobadas bajo el proyecto 'Soria, la Tierra de la Trufa' y en la que están implicados todos los sectores que tienen que ver con este producto y su potencial turístico y económico, y que cuenta con el apoyo de las administraciones.



Truficultores sorianos mostrando el interior de las trufas en el mercado mayorista



Lourdes Cascante, del Restaurante Los Villares, comprando Trufa Negra de Soria en el mercado mayorista



Trufas correspondientes a la categoría Exta, hoy en el mercado mayorista

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es