

RIBAGORZA

Graus reúne a 30 profesionales dedicados a la truficultura

- Las jornadas de estudio se desarrollan desde ayer y hasta este sábado
- Los expertos analizan los principales retos a los que se enfrenta el sector

Elena Fortuño

GRAUS. “Los retos de la truficultura” son el tema de las jornadas de estudio que se desarrollan en Graus desde ayer viernes y hasta hoy sábado con la participación de una treintena de personas, en su mayoría profesionales de distintos lugares de España. La Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (Aida) con Información Técnica Económica Agraria (Itea) organiza este curso para el que se ha escogido Graus por ser uno de los “principales centros a nivel nacional”, según destacó la presidenta del colectivo, Clara María Marín, en la inauguración.

El presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Aragón, David Royo, coincidió con ella en resaltar la importancia de Graus en el mundo trufero, “es la capital de la trufa en la provincia”, dijo. También la alcaldesa de Graus, Gemma Betorz, aludió a esa “trayectoria”, al igual que el teniente de alcalde y diputado provincial, Roque Vicente.

El responsable del comité organizador, Pedro Marco, del Centro de Investigación Agroalimentaria (Cita) de Aragón, dio la bienvenida a los asistentes y les anunció las pequeñas modificaciones en el programa, donde la visita al Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura se traslada a hoy sábado por la mañana y a las planificaciones, a esta tarde.



David Royo, Clara María Marín, Gemma Betorz y Roque Vicente, en la presentación de las jornadas.

Marco fue quien abogó por Graus para acoger este curso, como explicó la presidenta de Aida-Itea, cuya filosofía resumió. “Aida-Itea es un punto de encuentro de investigadores, técnicos, agricultores y ganaderos del sector agroalimentario”, indicó recordando que el colectivo tiene más de 50 años. “Trabajamos mediante jornadas como ésta y tenemos una revista indexada a nivel científico. Los años impares las jornadas son de producción animal, multidisciplinarias y los pares, son jornadas vegetales monotemáticas. Este año hemos elegido la truficultura y a Graus como uno de

los centros productores a nivel nacional”, explicó.

En la importancia de Graus en el mundo de la trufa incidió Royo. “Graus ha sido la capital de la trufa en la provincia de Huesca. Hay mucha historia relacionada con la trufa y aquí hay truferos de tercera generación. Eso es algo que hay muy pocos sitios donde se pueda decir”. La asociación y el Mercado de la Trufa en Fresco de Graus colaboran en el curso con la charla que acoge la lonja sobre las ayudas al sector de la DPH.

La alcaldesa agradeció la elección de Graus para este curso que reúne profesionales de

Cuenca, Barcelona, Lérida, Teruel, Zaragoza, Guadalajara, Castellón, Madrid y de la propia Ribagorza, tanto a Aida-Itea como al Cita. “Por el empeño y la formación continua”, dijo la alcaldesa, quien consideró la ubicación grausina como “excepcional por la trayectoria que atesoramos”.

También valoró que el curso se acerque al Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de Graus, “ejemplo de colaboración entre varias instituciones”, una colaboración que a su juicio es fundamental para el futuro de la trufa, “haciéndola un cultivo más renta-



EN FRASES

David Royo

Presidente de la Asociación de Truficultores de Aragón
“Graus es la capital de la trufa en la provincia de Huesca”

Clara Marín

Presidenta de Aida-Itea
“En Graus hay truferos de tercera generación”

Gemma Betorz

Alcaldesa de Graus
“La ubicación grausina es excepcional por la trayectoria que atesoramos”

Roque Vicente

Diputado provincial
“La trufa es un producto de presente y de futuro”

ble”, concluyó invitando a los asistentes a disfrutar del curso y del entorno.

Roque Vicente consideró la trufa “un producto de presente y de futuro” y repasó alguno de los retos a los que alude el título del curso: reducir la incertidumbre del cultivo a través de la investigación y los avances aporten ideas, necesidad de producir alianzas necesarias para desarrollo, avanzar en la profesionalización del cultivo y, sobre todo, en la transformación y la comercialización. Todo ello, contando con los condicionantes de un cambio climático al que tendrá que adaptarse el sector. ●

ALTO ARAGÓN

Casi 250 kilómetros esquiables pese a la ausencia de nevadas importantes

Las estaciones del Pirineo altoaragonés tendrán sobre todo nieve dura este fin de semana

HUESCA. Las estaciones de esquí altoaragonés verán reducido el número de pistas practicables este fin de semana y nieve dura fundamentalmente debido a la escasez de nevadas en las últimas semanas y a las temperaturas altas, pero aun así dispondrán de 242,5 kilómetros esquiables con un total de 235 pis-

tas abiertas a los amantes del deporte blanco.

Formigal-Panticosa acapara casi la mitad de los tramos aptos para la práctica del esquí con 116, repartidos en 106 pistas y un estado de la nieve de calidad dura-primavera. Los grosos en esta estación fluctúan entre los 30 y los 140 centímetros.

Cerler prevé contar por su parte con 60 pistas abiertas y 65 kilómetros útiles de nieve dura o polvo-dura y un espesor también de entre 30 y 140 centímetros.

Astún tiene previsto ofrecer

31,5 kilómetros para deslizarse por sus laderas sobre una capa de nieve, de calidad dura-primavera de 65 centímetros como mínimo y de 140 como máximo.

Las opciones de esquí alpino

235

Las cuatro estaciones de esquí alpino del Pirineo altoaragonés contarán este fin de semana con 235 pistas abiertas.

las cierra Candanchú con otros 30 kilómetros a disposición de los esquiadores. La calidad de la nieve será dura y su grosor descenderá hasta los 15 centímetros en sus puntos más finos y los 120 en los más espesos.

En estas dos últimas estaciones estarán cerradas las zonas de trineos y en la de Candanchú también el Snowpark.

Para la práctica del esquí nórdico, Llanos del Hospital tendrá ocho kilómetros practicables con nieve de tipo primavera y un manto de 20 a 60 centímetros de espesor, Candanchú cinco con entre 10 y 25 centímetros de nieve dura y el Balneario de Panticosa, cuatro kilómetros de entre 15 y 35 centímetros de nieve polvo y dura. ● D. A.

trufate
mercado de la trufa fresca en graus
tuber melanosporum vitt



Venta de trufa y degustación de tapas con trufa
en la Casa de la Cultura de Graus
Plaza Mayor, de 19 h. a 22 h.

Día 15 febrero
Restaurante BENABARRE
BENABARRE
Charla
“Lineas de ayudas a la truficultura”
Convocadas por la DPH

