

El paradís del diamant negre

La tòfona negra s'ha convertit en un dels valors més apreciats en la gastronomia de qualitat, a pesar que el seu consum encara està lluny de ser generalitzat. A les comarques d'interior de Castelló, una de les principals zones productores de tot l'estat, la campanya ha començat amb alguns daltabaixos. Així i tot, el cultiu d'aquest fong és una de les opcions amb més perspectives de futur en el món rural.

Exquisida, admirada i insospitadament apreciada. La tòfona negra (*Tuber melanosporum*) és el fong comestible més car i un dels valors en alça en la cuina de qualitat i en la gastronomia internacional. La seua producció mundial, amb un tant per cent bastant elevat d'economia submergida, és d'aproximadament 400 tones, produïdes bàsicament a França (el país per excel·lència de la tòfona), l'estat espanyol, amb un 40% aproximat de la producció mundial, i Itàlia. A pesar que la tòfona representa menys del 0,01% de la producció mundial de fongs, el seu preu implica un volum important de negoci que només a l'estat espanyol es calcula en més de 12 milions d'euros anuals.

Les comarques d'interior de Castelló –els Ports i l'Alt Palància, principalment– són una de les grans zones tradicionalment productores de tòfona de tot l'estat, juntament amb Terol i Osca. Les condicions geogràfiques, meteorològiques, la qualitat de la terra i la presència de carrasques i roures (arbres tofoners per excel·lència) han contribuït a fer d'aquestes comarques una mena de paradís de la tòfona. Només la temporada passada es calcula que a Morella –el mercat de referència de la zona– se'n van vendre més de 2.000 quilos, a un preu mitjà de 300 euros, tot i que se'n van arribar a pagar fins a 700.

A pesar de tot, el seu consum encara no està generalitzat entre el públic majoritari i el 90% de la producció s'exporta a França, des d'on es distribueix a tot el món. “Ací hi ha poca cultura del consum de tòfona”, reconeix José Luis Carbó, president de l'Associació de Recol·lec-

tors i Productors de Tòfona de la Província de Castelló. “Però no només hem d'aprendre a consumir-ne, sinó també a produir-ne”, sentència. De fet, l'associació, creada el 1999, insisteix en la importància de la tòfona, no només com a valor gastronòmic sinó també com un important recurs econòmic per a les zones d'interior. “La tòfona en estat salvatge –assegura Carbó– està desapareixent a poc a poc i l'opció del cultiu aporta beneficis econòmics però també socials i ambientals que contribueixen a revalorar la terra i a fixar la població en municipis que estan patint un retrocés important.”

Actualment, la tòfona és un cultiu en expansió amb gran acollida a les comarques d'interior del Principat, on les hectàrees conreades creixen any rere any, i a altres zones de l'estat. A les comarques d'interior de Castelló es calcula que en els darrers sis anys s'han plantat unes 1.500 hectàrees de cultiu de tòfona a través de la micorització (fecundació) d'arrels de carrasques amb les espores de la tòfona. De moment, però, els resultats encara no són definitius: el temps que cal esperar fins a l'obtenció del primer fong supera ara per ara els deu anys. “Les inversions són costoses i ofereixen resultats a molt llarg termini. Per això demanem que, com ja passa en altres autonomies productores com Aragó, les institucions valencianes obriuen línies de subvencions al cultiu de la tòfona”, assenyala José Luis Carbó. Segons el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC), pioner en la investigació sobre el cultiu de la tòfona, la implantació d'una hectàrea d'arbres fecundats amb tòfona negra pot costar de mitjana uns 4.260 euros, mentre que els

ingressos depenen molt de la zona i de les condicions meteorològiques. A França, segons dades del CTFC, el rendiment del cultiu de tòfona oscil·la entre els 15 i els 50 quilos per hectàrea, mentre que a Sòria, una de les zones amb més expansió de cultiu de l'estat espanyol, es pot arribar als 45 quilos en zones amb reg. A més d'això, els preus depenen bàsicament de la llei de l'oferta i la demanda. Des que el 1955 va començar a comptabilitzar-se el negoci de la tòfona amb un preu de sortida de menys de 10 euros per quilo, s'ha arribat als més de 500 la temporada 2001-2002.

Enguany, al mercat de Morella, els preus són bastant inferiors (al voltant dels 250 euros). I és que, almenys de moment, l'inici de la temporada a la comarca dels Ports no és gaire satisfactori. L'escassetat de pluges i les altes temperatures durant la tardor no han afavorit el cicle biològic del fong, i les previsions, ara per ara, no són gaire optimistes. Alguns anticipen que potser enguany, com ja va passar l'any passat, el mercat de Morella pugui tancar abans de finalitzar la temporada (a final de febrer) per manca de producte. En canvi, a l'Alt Palància les expectatives són bones. Les pluges del mes de juliol han ajudat a la proliferació del fong i la campanya serà molt més bona que les dues últimes, qualificades de pessimes en el sector.

En general, però, la producció de tòfona salvatge ha disminuït en els darrers anys i molts fins i tot s'atreixeixen a pronosticar-ne la desaparició. "El canvi climàtic, la sobreexplotació de les zones tofoneres, l'excés de vegetació i l'augment desmesurat de la població de porc senglar està afectant la cria salvatge de la tòfona", assegura Demetrio Ferrando, un dels tubercultors més experimentats de la zona que es dedica a la recollida i a la producció de tòfona des dels anys seixanta. "Cada vegada és més difícil trobar tòfona silvestre i cadascú s'ha d'apanyar com pot." Demetrio té una hectàrea de tòfona cultivada i, amb l'ajuda dels seus gossos, que ell mateix ensinistra, recorre les muntanyes a la recerca de l'anomenat diamant negre. Però no s'atreixeix a desvelar la quantitat que en produeix i, menys encara, on l'aconsegueix. "Això de la tòfona, ja se sap,



La demanda de la tòfona augmenta progressivament i això obliga el sector a plantejar-se alternatives a la mera recollida, com ara el cultiu.

s'ha de guardar en secret..." Un secret que la gran majoria explota fins al final del procés. I és que, a pesar que s'ha produït una certa legalització d'aquest mercat en els darrers anys, fruit de la proliferació de plantacions i de les exigències dels compradors, una part important del negoci continua engreixant els números de l'economia submergida. "Per aquestes comarques hi ha poca faena durant l'hivern i si algú es pot guanyar uns 1.800 euros nets amb la tòfona, benvinguts siguin. És normal que ningú no vulgui declarar-ho", assegura

Ferrando. Amb més o menys rigor legal, el fet és que la demanda de la tòfona augmenta progressivament i les hectàrees que es dediquen a aquest cultiu, també. L'any passat es calcula que en el mercat de Morella se'n van vendre més de 2.000 quilos, i enguany les expectatives més pessimistes no rebaixen la xifra del 2003. No debades, els experts asseguren que el de la tòfona serà un dels conreus amb millors perspectives de futur en el món rural.

Anna Domènech