



ADiestrador
Bertalín, 63 años,
con un beagle en
brazos. Delante,
Kati, un grifón
cruzado con
drahthaar; a su
lado está *Pachi*,
pachón navarro
cruzado con braco
y encaramada a él
Estrella, un braco.

NARICES PRODIGIOSAS

Bajo el suelo se esconde el diamante negro del campo que solo un olfato privilegiado puede descubrir. El turolense Daniel Bertolín aprendió de su padre el oficio de adiestrar canes para encontrar y desenterrar el manjar del invierno: la trufa.

Por JAVIER CABALLERO Fotografías de ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO

Vamos todos fuera!, ¡busca, busca, búscala!, venga bonita, ¡dámela, dámela a mí que estos son forasteros!”

Con las lenguas colgando por la excitación y los ojos fuera de las cuencas, nada más abrir el portón trasero del Toyota 4x4 los perros esprintan a la voz arriera de su amo. Corren como almas vendidas a Belcebú en un día de sol a las afueras de Sarrión, a 46 km de Teruel. El cierzo peina sus pelajes. Tras una semana de descanso y mimos, salen con tal ímpetu que entorchan unos con otros en deambular tan desaforado. Apenas transcurridos un par de minutos de carreras alocadas, los canes se serenán. Respiran con otra cadencia, descienden las pulsaciones en esta vasta plantación de 150 hectáreas, riguroso clima subalpino y estresados suelos calcáreos.

Empieza su “día en la oficina”. Paulatinamente activan su particular liturgia de localización, ese sexto sentido perruno ligado a un olfato que enrojecería de rubor a cualquier moderno GPS. Agachan el cuello, abaniquen el aire con el rabo y pasean su afiladísimo hocico sobre los perímetros sombríos de las encinas. Como zahoríes, rastrean la tierra para dar con las coordenadas de un perfume único que conduce a un premio de campeonato. En un santiamén, *Kati* arquea el lomo. La mirada fija. Concentrado. Ahí. Exactamente. Sus patas delanteras marcan y aran un diminuto enclave de tierra caliza. ¡Bingo! Casi a flor de suelo, aparece una trufa negra, algo feucha y no muy grande, aún sin madurar al completo. No desprende todo el efluvio que debería, pero eso no es problema para la nariz de un grifón cruzado más astuto que el hambre.

—¿Veis lo listos que son? ¡Buena chica! Dámela granuja. Mira, esta trufa aún es temprana y no huele todavía como Dios manda, pero ya la ha marcado...

No hay lugar donde pueda esconderse el diamante negro del campo para el privilegiado radar que tienen estos canes. Daniel Bertolín (Sarrión, 11 de junio 1951) aparta el hocico de *Kati* para que no estropee el tesoro con sus babas, o lo arañe con sus dientes o patas. “Los tengo bien enseñados y no la muerden como los terrier”, explica. No se hizo la trufa para la boca del can, así que ellos jamás sabrán que este año el kilo de este hongo (*Tuber melanosporum*) superará los 1.000 euros y se servirá en restaurantes con estrellas Michelin. “Mis trufas se han servido en alguna boda real y tengo clientes emparentados con la realeza. Y siempre se habla del gran restaurante que la compra, pero

en Italia o Francia son las familias de clase media las grandes consumidoras”, desliza sin exagerar. El 90% de nuestra producción se vende al otro lado de los Pirineos.

Ayudado de su machete, Daniel horada 10 cm de tierra para extraer intacta la trufa que marcó *Kati*. Acto seguido, saca del morral pienso compuesto que sirve de estímulo y recompensa para el animal. “Esta es su golosina. Los tienes que traer justitos de comida para que trabajen bien. También hay que darles alguna caricia porque el cariño es importante”, razona. Palabra de veterano. Nadie como Daniel entrena y sabe de perros truferos en España, más aún en esta tierra de encinas y quejigos que ofrece la mejor trufa negra del país. Por estos pa-

gos, se producen 35 toneladas anuales en unas plantaciones de 140.000 hectáreas (el sector mueve en España más de 25 millones de euros al año). Son casi 10.000 familias españolas las que consagran su rutina a la truficultura. Como la saga Bertolín. ▶



TESORO NATURAL. Ejemplares sin madurar de *Tuber melanosporum* (trufa negra).

ADiestRAMIENTO Trufas

Daniel lleva más de 50 años dedicado a este hongo, aunque actualmente vuelca sus energías en adiestrar a los perros y en comercializar las trufas que obtiene de las plantaciones que creó hace dos décadas. Hoy como ayer, repite con sus canes una rutina y un aprendizaje como cuando salía de chaval a buscar trufas salvajes al paraje de La Escalera. Le instruyó su padre, quien compatibilizó estos menesteres con su trabajo en una fábrica de ladrillos. De él heredó sabiduría y negocio. "Siempre he vendido cada perro a 500.000 pesetas, precio cerrado". La alta tarifa se justifica por tantas temporadas instruyendo a canes desde que era adolescente, de noviembre a mayo, cinco días a la semana. "Resulta más bonito coger trufas en el monte, pero a mí ya no me quedan fuerzas", asevera.

No es vieja esta tradición. La industria de la truficultura en Aragón nació hacia 1956 por contagio de los catalanes, que importaron el interés de los franceses. De ahí que muchos de los mejores canes para estas tareas sean gos d'atura o pastores catalanes. "En España se empezó a apreciar hace 10 o 15 años. Solo algunas familias, los que veraneaban en Biarritz o cuatro condes ricos de Madrid pedían trufas. Yo empecé a buscar con mi padre en los 50 por la sierra de Javalambre y a los perros les dábamos cerdo, pan duro o mortadela", recuerda.

ENTRENAMIENTO. Sarrión es un pueblo de apenas 1.000 habitantes, localidad que siempre se dedicó al trigo, al ganado lanar y la cestería, que en los 60 se vació por la emigración. Hoy es el epicentro de la trufa negra española. Pese a la diáspora, Bertolín se quedó junto a sus perros. Habrá entrenado cientos. Ahora tiene 14. Bertolín usa con ellos psicología, etología de andar por casa, perseverancia, observación, caminatas, caricias y regañinas... Su método varía: desde enterrar algo de comida al lado de una trufa para asociar olores a mezclársela en su comida y luego esconderla para que detecten vianda y hongo por separado. O enseñarles directamente en el campo con un aprendizaje personalísimo. Daniel canaliza su conducta desde cachorros. Empieza a tratarlos a los 6, 7 u 8 meses. Y debutan en el campo a los 2 años, tiempo para que resulten eficaces y los canes se hallen en máximo rendimiento físico. Para que descansen, solo trabajan dos semanas alternas al mes, cuatro horas al día.

Son muy inteligentes y trabajan duro. Sus virtudes: ser equilibrados, felices y fuertes mental y físicamente. En ocasiones, algunos caen desmayados, vomitando emborrachados de la concentración aromática de la trufa y por tantas horas de rastreo. Los más preparados, los bracos, los drahthaar, los pachones navarros, los perdigueros y los grifones; los más dóciles y serenos, los perros de agua. Y los carea leoneses exhiben una fidelidad y un tino conmovedores. "He tenido perros, como mi Tato, que podían localizar una trufa a 80 cm de profundidad y eso es extraordinario. Trabajó hasta el último día antes de morir con 13 años y era increíble su obediencia. Eso sí, el perro que dice que no aprende, es que no". En cuanto a géneros, mejor los machos castrados si se persigue regularidad, puesto que las hembras tienen celos, embarazos y lactancias que interrumpen su rendimiento. Por el contrario, ellas aprenden antes, son más despabiladas.

Pero el pedigrí no certifica el éxito ni perpetúa la eficacia de un linaje. Lo mejor es cruzar las razas para que se fortalezcan, puesto que los puros presentan una delicadeza que no casa bien con los rigores rurales. "Pueden venir 15 días de frío y empezar a madurar bien, o calor y quedarse quieta hasta marzo. La que servimos a partir de febrero es muy buena. Que haya

LOS TIPOS
Las trufas son hongos difíciles de encontrar y cosechar.

Son codiciadas por sus elevados precios y su tamaño varía entre el del garbanzo y la patata. En el mercado hay distintas empresas que las comercializan, como Trufas del Señorío.

**TRUFA MANCHECHA**

Se trata de una variedad muy similar a la negra, prefiere enraizar en el avellano. Otros nombres que recibe este hongo son: trufa borde o *tartufo nero d'inverno*.

**TRUFA BLANCA**

Propia del Piemonte, también llamada *magnatum*, trufa blanca de Alba o *tartufo italiano*. Es la más cara del mercado. Se ha pagado por un ejemplar hasta 150.000 euros.

**TRUFA MESENTERICUM**

Se confunde morfológicamente con la trufa de verano, pero se diferencia de esta por su penetrante aroma a fenol y alquitrán en el momento de la recolección.

**TRUFA BORCHII**

Apreciado gastronómicamente, es el *bianchetto* o trufa de Borch. Su tamaño puede oscilar entre el del garbanzo al huevo. Precio, 400 euros/kg.

**TRUFA NEGRA**

Textura, fragancia penetrante y sabor exquisito e intenso. También se denomina de Perigord y puede llegar a los 2 kg y los 40 cm de diámetro. La más apreciada en España.

**TRUFA DE VERANO**

También llamada sanjuanera, trufa *gravada* (valenciano), *truffe d'été* (francés), *scorzzone* y *magengga* (italiano). Es un potente condimento en los guisos.

**TRUFA UNCINATUM**

Es la de otoño o de Bourgogne. Crece en cuenca mediterránea y desprende aromas a boletus, avellana, manteca y especias. Es la más abundante de Europa.



SUBTERRÁNEAS. Trufas como esta se forman bajo la superficie, enterradas normalmente entre 10 y 15 cm.



RECOMPENSA. En el zurón lleva pienso compuesto para Kati, mezcla de grifona con drahthaar, cuando encuentra una trufa.

BRACOS CONTRA ROMANOLOS Y JABALÍES

"Sin ellos no somos nada, son el alma de la truficultura". Habla Alicia Bertolín, de 39 años, auxiliar veterinaria y criadora de perros truferos. Es la hija del protagonista de este reportaje. En su opinión, el braco es el rey español de los canes en este gremio. "Es fuerte, trabajador e incansable. Aguanta frío, hielo, nieves y lluvias",

explica. "En Italia gusta el romanolo y en Francia, el foxterrier. Pero el braco es más completo". Spaniel bretón, setter irlandés, pachón navarro... Los animales de caza dan un juego estupendo. "Necesito dos años, cinco horas diarias, para formar a cada uno". ¿Precios? "Hasta 7.000 euros", apostilla.

heladas, que nieve, no es problema. La trufa necesita estrés de temperaturas. Se le llama trufa negra de invierno porque madura con el frío. El perro la marca aunque haya una capa de hielo encima", explica Carlos López, natural de Molina de Aragón (Guadalajara) y socio de Trufas del Señorío, uno de los distribuidores *premium* de España.

—Daniel, ¿qué piensa de ciertos concursos donde el perro tiene que buscar trufas en tiempo récord?

—Ese no es el perro bueno para trabajar. Además en los concursos lo maneja el olor de la mano de su dueño. Los buenos de campo no valen para competición porque van a lo natural, a lo salvaje, a lo vivo.

—¿Y lo de buscar con cerdas o jabalíes?

—Hay mucho de propaganda para llamar la atención.

—¿A qué huele la trufa?

—Es 99,99% es aroma, no sabe a nada. Es puro perfume. Los grandes sumilleres dicen que tienen 32 matices, sí ¿pero a qué huele?, ¿a madera, a tierra? La trufa huele a trufa.

Desde hace cinco décadas Bertolín olisquea nuevas oportunidades y comercializa trufa negra. Hoy su producción de temporada se acerca a la tonelada. "El precio de la trufa tiene muchos altibajos. Llegó en los 70 a 1.300 pesetas, el sueldo de un mes y medio de un obrero. Hubo años que bajó a 50 y llegó a 6.000 pesetas. Es un producto fresco y manda la oferta y la demanda. En 2012 estuvo a 1.300 euros el kg. Ni me asusta que suba a 2.000 ni que baje a 100 euros. Esta campaña va a ser rara. Nadie sabe predecir lo que va a pasar. Puede madurar de finales de noviembre hasta el 15 de mayo como trufa de primera", vaticina.

En 1992 Bertolín montó su vivero de plantas micorrizadas, método por el cual se inocula el hongo en la raíz de encina, quejigo o avellano y se trasplanta el esqueje a una plantación. En 10 años brota el fruto. Para que un perro la localice en un periquete, el testigo está garantizado. Su hija Alicia, veterinaria y criadora de perros truferos, continuará el negocio familiar. "En Sarrión llevamos 20 años de ventaja a zonas como Soria, Guadalajara o Castellón que han montado plantaciones. Tengo clientes en Suiza, Inglaterra, Alemania, Chile, Argentina, Arabia y Japón. Como digo, Teruel existe, pero *poquico*". Y huele un *poquico* a trufas. ◀