

RIBAGORZA FORMACIÓN

Un curso ayuda a sacar "beneficio añadido" a trufas y setas

La comercialización y transformación, fuente de empleo para la zona

ELENA FORTUÑO

GRAUS.- Graus acoge durante tres jornadas el curso 'Conservación y Comercialización de setas y trufas' que organizan la Diputación de Huesca, el Cedesor, Leader, Feader y el Gobierno de Aragón, y al que asisten unas cuarenta personas. "El patrimonio micológico" de Ribagorza ha motivado que esta cita formativa se realice en la capital ribagorzana con el fin de que sus habitantes, que se han volcado con la truficultura, apuesten también en las setas, pero sobre todo, por su comercialización y transformación para conseguir "un be-

neficio añadido" en el propio territorio.

El doctor y profesor de la Universidad de Zaragoza, Domingo Blanco, aludió al rico "patrimonio micológico de estas zonas" que ha llevado a impulsar este curso. "Esto va enfocado a que la gente se anime en estas épocas de carencia de trabajo. Permitiría diversificar el tema industrial y que surjan pequeñas y medianas empresas en el ámbito rural capaces de gestionar y comercializar".

En cuanto a las trufas, se refirió al aumento de la producción, gracias a las plantaciones, por lo que "hay que conseguir un be-



Imagen de asistentes al curso que comenzó ayer en Graus. E.F.

neficio añadido y ser capaces de comercializarlas no solo en fresco sino también llevar a cabo productos transformados". Es el caso, citó, de los productos cárnicos trufados, los patés, el aceite de oliva trufado, los arroces o el vinagre.

"La gama de alimentos que se pueden condimentar con la trufa de invierno y la de verano son muchos. Se conseguiría un valor añadido porque hay una gran diversidad de productos micológicos". Blanco detalló que setas y

trufas son lo mismo, frutos de los hongos, aunque unos crecen por encima de la tierra y otros, por debajo.

Durante la jornada de ayer, el experto Paco Serrano abordó la taxonomía y toxicología de las principales especies de setas y trufas. Serrano se mostró muy crítico con la comercialización actual de las setas, ya que incluso las comestibles, pueden presentar problemas si se recolectan junto a basureros, carreteras, etcétera, porque tienden a acumu-

lar contaminantes ambientales. Además del punto de vista nutricional de las setas, se abordó su cultivo para fines medicinales, muy extendido en China.

También se constataron las deficiencias en la conservación de setas y trufas, con "una carencia investigadora notable en España", donde hace falta "una visión general de las estrategias a seguir para intentar alargar la vida útil de estos productos, sobre todo en fresco, para que lleguen al consumidor de la mejor manera posible. El consumidor debe exigir calidad y no todo es válido para la comercialización de setas y trufas".

Así, destacó algo tan obvio como la refrigeración, que se obvia en muchas ocasiones en ambos productos. "Se debería implementar la tecnología que se aplica a muchos otros alimentos pero por razones que no sabemos no se piden en la comercialización de setas y trufas".

El inspector de Sanidad, José Manuel Pérez, abundó en los planes de autocontrol y trazabilidad de ambos productos.

Las jornadas terminarán mañana con una visita a Laumont, una comercializadora de trufas y setas en Tárrega, aunque hoy se abundará en la parte empresarial, con aspectos como la fiscalidad en la venta de setas y trufas, a cargo de Miguel Segura, secretario de Fetruce.



Audi 

A la vanguardia de la técnica

Tiene twist.

Un twist es añadir algo inesperado a un objeto para hacerlo único. Como añadir a un vehículo con carácter y motor deportivo la eficiencia que proporciona Audi ultra: la tecnología que mejora el rendimiento del motor, reduce el peso del vehículo, el consumo y las emisiones. Así es el Audi A6 S line edition, un potente motor 2.0 TDI ultra de 190 CV (140kW) que consume 4.4 l/100 km y emite 117 g CO₂/km. Conocélo en www.audi.com/a6

**Audi A6 S line edition desde 41.870 €*
Deportividad con un twist.**



Red de Concesionarios Oficiales Audi en Huesca

Huesca Import
Ingeniero Pano, 18-20 Pol. Ind. Paüles - Eugenio de Usandizaga, s/n
22004 Huesca Parc. 62, naves 4 y 5
Tel. 974 21 18 09 22400 Monzón (Huesca) - Tel. 974 41 70 90

*PVP recomendado para Península y Baleares para Audi A6 S line edition 2.0 TDI 190 CV (140kW) (IVA, impuesto de matriculación, transporte y descuento promocional) para clientes particulares y autónomos que financien a través de Audi Financial Services (según condiciones contractuales) con una entrada máxima del 50% sobre el precio final del vehículo con una duración y permanencia mínima de la financiación de 36 meses. Mantenimiento Audi incluido durante 4 años o 60.000km por 549,34€. Modelo visualizado con equipamiento opcional. Oferta válida hasta el 30 de junio de 2014. Audi Financial Services es una marca comercializada por Volkswagen Finance S.A. E.F.C. Avda. Bruselas 34 - 28108 Alcobendas (Madrid). Información Audi: 902 45 45 75