Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

EL ESPAÑOL

La truffe noire, moteur du développement économique, touristique et culturel du Cerrato : « La science garantit sa qualité »



Récolte de truffes dans une plantation de la région de Cerrato et un spécimen de truffe noire. Conseil provincial de Palencia

Publié le 03/11/2025

Palencia est une terre riche en saveurs. Le secteur agroalimentaire y gagne en importance et en rayonnement national grâce à la

marque Alimentos de Palencia, qui regroupe 175 entreprises formant cette association de qualité.

Le Conseil provincial de Palencia entend renforcer le secteur agroalimentaire, moteur essentiel du développement rural. C'est pourquoi il entreprend diverses initiatives et études qui auront un impact significatif sur l'agriculture.

Récemment, l'institution provinciale, qui promeut le développement rural à travers le « Plan de durabilité touristique pour la destination Cerrato Palentino, paysage culturel viticole » dans le cadre du plan de relance, de transformation et de résilience Next Generation-UE, a rendu publics les résultats d'une étude technique exhaustive qui valide la qualité et le potentiel économique de la truffe noire de Cerrato.

La région bénéficie de conditions idéales pour la culture de ce diamant noir de la forêt, un délice qui ravit même les palais les plus exigeants. On compte actuellement 150 hectares de truffières répartis sur les communes de Baltanás, Hérmedes, Dueñas, Magaz de Pisuerga, Antigüedad, Villaviudas et Reinoso de Cerrato.

C’est pourquoi cette étude technique exhaustive, réalisée dans le cadre du « Plan de durabilité du tourisme du Cerrato Palentino, paysage culturel viticole », lui-même réalisé dans le cadre du plan de relance, de transformation et de résilience Next Generation-EU, et menée par la société IDForest, basée à Palencia – leader mondial en biotechnologie forestière et l’un des rares cabinets de conseil spécialisés dans la culture de la truffe –, certifie le potentiel de ce mets délicat du Cerrato Palentino.

Le président du Conseil provincial de Palencia, Ángeles Armisén ; ainsi que la vice-présidente du gouvernement régional de Castille-et-León, Isabel Blanco

Le rapport conclut que cette culture est non seulement viable, mais qu'elle est considérée comme un « véritable moteur du développement rural », capable de « générer des emplois, d'attirer des investissements et de diversifier l'économie agricole de la région ».

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Experts et collaborateurs ont exprimé leur satisfaction et leur gratitude pour cette étude. Le Dr Juan Andrés Oria de Rueda, qui œuvre depuis plus de 25 ans à la promotion de cette culture dans la région, s'est déclaré « extrêmement reconnaissant envers le Conseil provincial de Palencia pour son soutien ».

Pour sa part, Jaime Olaizola , PDG d'IDForest, remercie l'institution provinciale pour ces initiatives qui « aident à la fois les trufficulteurs et les entreprises auxiliaires qui leur fournissent des services ».

Virginia Blanco de la Cruz, technologue alimentaire spécialisée dans les arômes de truffe noire, souligne l'importance de ces découvertes : « Il est intéressant de constater à quel point les truffes de cette région présentent de grandes similitudes. »

De même , Iván Franco Manchón , technicien spécialisé dans la culture de la truffe, a exprimé sa gratitude aux trufficulteurs qui ont collaboré avec leurs parcelles et leurs truffes pour développer cette étude, déclarant espérer que ce travail aboutira à « la matérialisation d'une marque de garantie ».

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

« La science confirme la qualité »

L'objectif du Conseil provincial de Palencia avec cette étude était d'évaluer la « faisabilité de la mise en place d'un statut de protection qui renforce l'identité du produit et sert de levier pour le développement économique, touristique et culturel de la région castillane du Cerrato ».

Ce travail a été développé par ID Forest, en collaboration avec des spécialistes de l'Université de Valladolid et de la Chaire de Mycologie, et s'est concentré sur quatre domaines principaux : la science des sols, l'analyse, les propriétés organoleptiques et la viabilité juridique de la marque.

Dans un premier temps, les travaux ont porté sur l'évaluation de l'homogénéité du sol et du produit. L'étude du sol a consisté à creuser des fosses d'essai et à analyser des paramètres physico-chimiques (tels que le pH, les carbonates totaux et actifs et la matière organique).

Ces analyses ont révélé que les truffières du Cerrato sont situées sur des sols calcaires d'une homogénéité exceptionnelle. Cette uniformité du sol favorise la production d'un produit quasi homogène, ce qui distingue cette région des autres zones truffières d'Espagne.

La signature aromatique distinctive fait référence à l'analyse organoleptique réalisée par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse pour identifier les composés volatils.

Cette seconde phase de recherche a confirmé que la truffe de Cerrato possède un profil distinctif. Au total, plus de 60 composés différenciateurs ont pu être identifiés.

Des experts du Centre de technologie céréalière ont souligné, lors d'évaluations sensorielles à l'aveugle, que ce produit présente « des notes d'olive noire, de noix et un équilibre aromatique très apprécié dans le domaine gastronomique ».

Enfin, la protection du patrimoine et de la production. Bien que la production actuelle soit d'environ une demi-tonne par an, les rendements sous irrigation dépassent 70 kg/ha, soit plus du double de l'estimation initiale.

Les prévisions indiquent que la région du Cerrato pourrait atteindre une production de 6 000 kilogrammes d'olives d'ici moins de dix ans. Cela représente un volume économique de près de 2 millions d'euros par an et un prix moyen de 300 euros le kilogramme.

Une marque de garantie

Compte tenu de la nécessité de protéger les producteurs et les consommateurs contre la fraude et de certifier l'origine et la qualité, le rapport a analysé diverses appellations de qualité européennes – telles que l'AOP, l'IGP, le GST – et des appellations nationales, telles que la marque de garantie.

Finalement, ils ont conclu que la désignation la plus appropriée pour ce secteur, qui ne bénéficie pas encore d'une tradition

séculaire comme dans d'autres zones géographiques telles que Soria ou Teruel, est la marque de garantie de la truffe noire de Cerrato.

« Ce chiffre nous permettra de certifier la qualité, l'origine et l'homogénéité du produit », indique l'institution provinciale.

Un rapport qui, en résumé, souligne que la combinaison de sols homogènes, d'un profil organoleptique unique et de la consolidation d'un tissu commercial et associatif place la truffe du Cerrato dans une « position privilégiée » pour devenir l'une des principales régions truffières d'Espagne au cours de la prochaine décennie.

Source : https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/palencia/20251031/trufa-negra-motor-desarrollo-economico-turistico-cultural-cerrato-ciencia-avala-calidad/1003743992192_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

EL ESPAÑOL

The black truffle, the driving force behind the economic, touristic and cultural development of Cerrato: "Science guarantees its quality"



Truffle harvesting in a plantation in the Cerrato region and a specimen of black truffle. Palencia Provincial Council

Published on 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Palencia is a land rich in flavors. The agri-food sector is gaining importance and national prominence thanks to the Alimentos de Palencia brand, which brings together 175 companies forming this quality association.

The Provincial Council of Palencia intends to strengthen the agri-food sector, a key driver of rural development. Therefore, it is undertaking various initiatives and studies that will have a significant impact on agriculture.

Recently, the provincial institution, which promotes rural development through the "Tourism Sustainability Plan for the Cerrato Palentino Destination, Wine-Growing Cultural Landscape" within the framework of the Next Generation-EU recovery, transformation and resilience plan, published the results of an exhaustive technical study that validates the quality and economic potential of the Cerrato black truffle.

The region boasts ideal conditions for cultivating this black diamond of the forest, a delicacy that delights even the most discerning palates. There are currently 150 hectares of truffle

orchards spread across the municipalities of Baltanás, Hérmedes, Dueñas, Magaz de Pisuerga, Antigüedad, Villaviudas, and Reinoso de Cerrato.

This is why this exhaustive technical study, carried out as part of the "Cerrato Palentino Tourism Sustainability Plan, Wine-growing Cultural Landscape", itself carried out as part of the Next Generation-EU recovery, transformation and resilience plan, and conducted by IDForest, based in Palencia – a world leader in forest biotechnology and one of the few consulting firms specializing in truffle cultivation – certifies the potential of this delicacy from Cerrato Palentino.

The president of the Provincial Council of Palencia, Ángeles Armisén; as well as the vice-president of the regional government of Castile and León, Isabel Blanco

The report concludes that this crop is not only viable, but is considered a "real engine of rural development", capable of

"generating jobs, attracting investment and diversifying the region's agricultural economy".

Experts and collaborators expressed their satisfaction and gratitude for this study. Dr. Juan Andrés Oria de Rueda, who has worked for over 25 years to promote this culture in the region, declared himself "extremely grateful to the Provincial Council of Palencia for its support."

For his part, Jaime Olaizola, CEO of IDForest, thanks the provincial institution for these initiatives which "help both truffle growers and the auxiliary companies that provide them with services".

Virginia Blanco de la Cruz, a food technologist specializing in black truffle flavors, emphasizes the importance of these discoveries: "It is interesting to note how many similarities the truffles from this region share."

Similarly, Iván Franco Manchón, a technician specializing in truffle cultivation, expressed his gratitude to the truffle growers who collaborated with their plots and truffles to develop this study,

stating that he hoped this work would lead to "the materialization of a guarantee mark".

"Science confirms the quality"

The objective of the Provincial Council of Palencia with this study was to assess the "feasibility of establishing a protection status that strengthens the identity of the product and serves as a lever for the economic, tourist and cultural development of the Castilian region of Cerrato".

This work was developed by ID Forest, in collaboration with specialists from the University of Valladolid and the Chair of Mycology, and focused on four main areas: soil science, analysis, organoleptic properties and the legal viability of the brand.

Initially, the work focused on evaluating the homogeneity of the soil and the product. The soil study consisted of digging test pits and analyzing physico-chemical parameters (such as pH, total and active carbonates, and organic matter).

These analyses revealed that the truffle orchards of Cerrato are located on exceptionally homogeneous limestone soils. This soil uniformity promotes the production of a nearly homogeneous product, which distinguishes this region from other truffle-growing areas in Spain.

The distinctive aromatic signature refers to the organoleptic analysis carried out by gas chromatography coupled with mass spectrometry to identify volatile compounds.

This second phase of research confirmed that the Cerrato truffle has a distinctive profile. In total, more than 60 differentiating compounds were identified.

Experts from the Cereal Technology Centre highlighted, during blind sensory evaluations, that this product presents "notes of black olive, nuts and an aromatic balance that is highly appreciated in the gastronomic field".

Finally, the protection of heritage and production. Although current production is around half a ton per year, yields under irrigation exceed 70 kg/ha, more than double the initial estimate.

Forecasts indicate that the Cerrato region could reach a production of 6,000 kilograms of olives in less than ten years. This represents an economic volume of nearly 2 million euros per year and an average price of 300 euros per kilogram.

A guarantee mark

Given the need to protect producers and consumers against fraud and to certify origin and quality, the report analyzed various European quality designations – such as PDO, PGI, GST – and national designations, such as the guarantee mark.

Finally, they concluded that the most appropriate designation for this sector, which does not yet benefit from a centuries-old tradition like other geographical areas such as Soria or Teruel, is the Cerrato black truffle guarantee mark.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

"This figure will allow us to certify the quality, origin and homogeneity of the product," the provincial institution stated.

A report which, in summary, underlines that the combination of homogeneous soils, a unique organoleptic profile and the consolidation of a commercial and associative fabric places the Cerrato truffle in a "privileged position" to become one of the main truffle regions of Spain in the next decade.

Source : https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/palencia/20251031/trufa-negra-motor-desarrollo-economico-turistico-cultural-cerrato-ciencia-avala-calidad/1003743992192_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

EL ESPAÑOL

Il tartufo nero, motore dello sviluppo economico, turistico e culturale del Cerrato: "La scienza ne garantisce la qualità"



Raccolta di tartufi in una piantagione nella regione del Cerrato e un esemplare di tartufo nero. Consiglio provinciale di Palencia

Pubblicato il 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Palencia è una terra ricca di sapori. Il settore agroalimentare sta acquisendo importanza e visibilità a livello nazionale grazie al marchio Alimentos de Palencia, che riunisce 175 aziende che formano questa associazione di qualità.

Il Consiglio Provinciale di Palencia intende rafforzare il settore agroalimentare, motore chiave dello sviluppo rurale. A tal fine, sta intraprendendo diverse iniziative e studi che avranno un impatto significativo sull'agricoltura.

Di recente, l'ente provinciale, che promuove lo sviluppo rurale attraverso il "Piano di sostenibilità turistica per la destinazione Cerrato Palentino, paesaggio culturale vitivinicolo" nell'ambito del piano di recupero, trasformazione e resilienza Next Generation-EU, ha pubblicato i risultati di un esaustivo studio tecnico che convalida la qualità e il potenziale economico del tartufo nero di Cerrato.

La regione vanta condizioni ideali per la coltivazione di questo diamante nero della foresta, una prelibatezza che delizia anche i palati più esigenti. Attualmente si contano 150 ettari di tartufaie

distribuite nei comuni di Baltanás, Hérmedes, Dueñas, Magaz de Pisuerga, Antigüedad, Villaviudas e Reinoso de Cerrato.

Ecco perché questo esaustivo studio tecnico, realizzato nell'ambito del "Piano di sostenibilità turistica del Cerrato Palentino, Paesaggio culturale vitivinicolo", a sua volta realizzato nell'ambito del piano di recupero, trasformazione e resilienza Next Generation-EU, e condotto da IDForest, con sede a Palencia – leader mondiale nella biotecnologia forestale e una delle poche società di consulenza specializzate nella coltivazione del tartufo – certifica il potenziale di questa prelibatezza del Cerrato Palentino.

Il presidente del Consiglio provinciale di Palencia, Ángeles Armisén; nonché la vicepresidente del governo regionale di Castiglia e León, Isabel Blanco

Il rapporto conclude che questa coltura non solo è praticabile, ma è considerata un "vero e proprio motore di sviluppo rurale", capace

di "generare posti di lavoro, attrarre investimenti e diversificare l'economia agricola della regione".

Esperti e collaboratori hanno espresso soddisfazione e gratitudine per questo studio. Il Dott. Juan Andrés Oria de Rueda, che da oltre 25 anni lavora per promuovere questa cultura nella regione, si è dichiarato "estremamente grato al Consiglio Provinciale di Palencia per il suo sostegno".

Da parte sua, Jaime Olaizola, CEO di IDForest, ringrazia l'istituzione provinciale per queste iniziative che "aiutano sia i tartufaicoltori sia le aziende ausiliarie che forniscono loro servizi".

Virginia Blanco de la Cruz, tecnologa alimentare specializzata nei sapori del tartufo nero, sottolinea l'importanza di queste scoperte: "È interessante notare quante somiglianze abbiano i tartufi di questa regione".

Allo stesso modo, Iván Franco Manchón, tecnico specializzato nella tartuficoltura, ha espresso la sua gratitudine ai tartufai che hanno collaborato con i loro appezzamenti e tartufaie allo sviluppo di

questo studio, affermando di sperare che questo lavoro porti alla "materializzazione di un marchio di garanzia".

"La scienza conferma la qualità"

L'obiettivo del Consiglio provinciale di Palencia con questo studio era valutare la "fattibilità di stabilire uno status di protezione che rafforzi l'identità del prodotto e serva da leva per lo sviluppo economico, turistico e culturale della regione castigliana del Cerrato".

Questo lavoro è stato sviluppato da ID Forest, in collaborazione con specialisti dell'Università di Valladolid e della Cattedra di Micologia, e si è concentrato su quattro aree principali: pedologia, analisi, proprietà organolettiche e validità legale del marchio.

Inizialmente, il lavoro si è concentrato sulla valutazione dell'omogeneità del terreno e del prodotto. Lo studio del terreno è consistito nello scavo di fosse di prova e nell'analisi di parametri fisico-chimici (come pH, carbonati totali e attivi e sostanza organica).

Queste analisi hanno rivelato che le tartufaie di Cerrato si trovano su terreni calcarei eccezionalmente omogenei. Questa uniformità del suolo favorisce la produzione di un prodotto pressoché omogeneo, che distingue questa regione dalle altre zone tartufigene spagnole.

La firma aromatica distintiva si riferisce all'analisi organolettica effettuata mediante gascromatografia abbinata alla spettrometria di massa per identificare i composti volatili.

Questa seconda fase di ricerca ha confermato che il tartufo del Cerrato possiede un profilo distintivo. In totale, sono stati identificati più di 60 composti distintivi.

Gli esperti del Centro Tecnologico dei Cereali hanno evidenziato, durante le valutazioni sensoriali alla cieca, che questo prodotto presenta "note di oliva nera, frutta secca e un equilibrio aromatico molto apprezzato in ambito gastronomico".

Infine, la tutela del patrimonio e della produzione. Sebbene la produzione attuale si aggiri intorno a mezza tonnellata all'anno, le

rese in regime di irrigazione superano i 70 kg/ha, più del doppio della stima iniziale.

Le previsioni indicano che la regione del Cerrato potrebbe raggiungere una produzione di 6.000 chilogrammi di olive in meno di dieci anni, con un volume economico di quasi 2 milioni di euro all'anno e un prezzo medio di 300 euro al chilogrammo.

Un marchio di garanzia

Data la necessità di tutelare produttori e consumatori dalle frodi e di certificare l'origine e la qualità, il rapporto ha analizzato diverse denominazioni di qualità europee – come DOP, IGP, GST – e denominazioni nazionali, come il marchio di garanzia.

Infine, hanno concluso che la denominazione più appropriata per questo settore, che non gode ancora di una tradizione secolare come altre zone geografiche come Soria o Teruel, è il marchio di garanzia del tartufo nero di Cerrato.

"Questo dato ci permetterà di certificare la qualità, l'origine e l'omogeneità del prodotto", ha affermato l'ente provinciale.

Un rapporto che, in sintesi, sottolinea come la combinazione di terreni omogenei, un profilo organolettico unico e il consolidamento di un tessuto commerciale e associativo collocano il tartufo del Cerrato in una "posizione privilegiata" per diventare una delle principali regioni tartufigene della Spagna nel prossimo decennio.

Fonte :
https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/palencia/20251031/trufa-negra-motor-desarrollo-economico-turistico-cultural-cerrato-ciencia-avala-calidad/1003743992192_0.html