Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

EL ESPAÑOL

Raquel (47 ans) laisse tout derrière elle pour créer une entreprise dans son village : « Les truffes ne sont pas si chères. Un kilo coûte environ 1 000 euros. »



Publié le 10/11/2025

Canalejas de Peñafiel est une commune de la province de Valladolid, située à la frontière orientale et tout près de la frontière

de Ségovie. Elle se trouve à environ 65 kilomètres de la ville de Valladolid.

D'après les données de l'Institut national de la statistique (INE), ce village compte actuellement 252 habitants . Raquel De Dios de la Fuente y réside . Elle est d'ailleurs née dans ce petit village de Valladolid.

En 2022, notre interlocutrice a quitté son poste d'assistante administrative, qu'elle occupait depuis 20 ans, pour créer sa propre entreprise. Baptisée RF Trufas , elle est en pleine expansion.

Un projet qui associe la production, la récolte et la vente de truffes noires au tourisme truffier, avec des visites guidées de sa ferme et la vente de délicieux produits fabriqués par des producteurs appartenant à la marque Alimentos de Valladolid et commercialisés par celle-ci.

EL ESPAÑOL de Castilla y León connaît l'histoire de cette femme courageuse qui a lancé une entreprise entrepreneuriale dans le monde rural.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Raquel et un changement radical dans sa vie

« Je me définis comme une personne sincère, qui dit ce qu'elle pense et qui s'y tient scrupuleusement. Une femme qui n'aime ni l'injustice ni la discrimination », déclare Raquel De Dios de la Fuente.

Né il y a 47 ans à Canalejas de Peñafiel, dans la province de Valladolid, il y a passé son enfance, bien qu'il ait terminé ses études secondaires à Valladolid. Passionné de promenades en ville et de nature, il confie que, très jeune, « il ne savait pas ce qu'il voulait faire plus tard ».

« J'aimais travailler avec les papiers et aider les gens. Je n'ai jamais voulu être agriculteur parce que mon père l'était, mais je me suis retrouvé dans ce monde. Je suis agriculteur, en quelque sorte, depuis 2022, mais d'une autre manière. »

Elle a fait ses études secondaires et une formation professionnelle en informatique, travaillant finalement comme assistante

administrative à Peñafiel de 2000 à 2021. Cependant, en 2014, elle a commencé à planter des arbres sur un terrain dans sa ville.

« En 2020, j'ai pris un congé sabbatique de huit mois. Puis, après 20 ans de travail, j'ai pris un autre congé sabbatique de quatre ans. Je ne savais pas quoi faire de ma vie, alors en 2022, je me suis enregistrée comme agricultrice. Mon objectif : me consacrer à la production de truffes. Je les récolte et les vends directement aux particuliers et aux restaurants. Nous proposons également des visites guidées. J'ai commencé à vendre des truffes noires parce que les gens voulaient les goûter. Les visites ont vu le jour grâce à la curiosité des gens. Ils étaient intéressés, et j'aimais en parler », explique-t-elle.

Sa devise est « du champ à votre assiette » et sur ses deux hectares et demi de terrain, près de sa maison à Canalejas de Peñafiel, il prend soin de ses 1 000 chênes verts, qui, à ce jour, sont sa vie et son travail.

L'idée et la mise en œuvre de RF Trufas

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

« Le projet RF Trufas est né de mon amour pour la campagne et de mon désir d'apporter de la valeur ajoutée à mon environnement rural, le tout dans une perspective entrepreneuriale », explique notre interlocuteur.

En 2014, il a planté ces chênes verts mycorhizés avec de la truffe noire et en 2021, il a quitté son emploi stable pour se consacrer entièrement à la culture de la truffe, une décision « courageuse » qui l'a amené à « repenser ses priorités » et à « renouer avec ses racines ».

Elle a toujours été très attachée au monde rural. Elle vit à Canalejas de Peñafiel depuis son enfance. Tout cela l'a amenée à se lancer finalement, en tant que femme, dans une culture spécialisée à fort potentiel : la trufficulture noire.

« En décembre 2021, avec la première saison importante de la truffe noire, j'ai commencé à vendre le produit directement et j'ai constaté le manque de connaissances à son sujet. En 2022, j'ai lancé des événements de tourisme truffier, dans un format alliant éducation, nature, gastronomie et tourisme rural », explique-t-il.

En 2021, l'idée a également émergé de créer des expériences de tourisme truffier afin de « sensibiliser le public au monde de la truffe depuis son origine et de promouvoir une consommation responsable » .

« C'est en 2022 que le projet RF Trufas a véritablement pris son essor avec la vente de truffes et les visites guidées. Nous avons constaté que le public était conquis. Nous avons participé à différents salons et lancé des produits comme du fromage frais à la truffe noire, du miel à la truffe, du fromage à la truffe noire et la truffe elle-même. Notre activité se développe d'année en année », explique Raquel.

Ces visites se déroulent à la campagne, où il possède ses 1 000 chênes verts, et sont complétées par une dégustation de truffes dans une cave souterraine rénovée.

RF Trufas est un projet que notre protagoniste mène seule, bien qu'elle bénéficie du soutien ponctuel de son mari, notamment pour les activités de tourisme truffier et certaines autres tâches. Elle collabore également activement avec d'autres femmes

entrepreneures de la région et des entreprises locales, créant ainsi des synergies qui dynamisent l'économie locale.

La structure de l'entreprise

La structure de l'entreprise se divise en trois axes principaux . D'une part, il y a la production, la récolte et la vente de truffes noires, cultivées biologiquement sur un domaine de 1 000 chênes verts, et vendues directement au consommateur final, particuliers et restaurants, dans toute l'Espagne.

Ce tourisme truffier propose des visites guidées de la ferme pour découvrir le processus de culture et de récolte avec l'aide de son chien Lucas, ainsi que des dégustations dans le chai traditionnel restauré avec des produits locaux et d'autres élaborés à base de ses truffes.

Et cette vente de produits qu'elle commercialise et dont nous avons déjà parlé, avec sa saveur exquise et époustouflante.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

« Je continue à mener ce projet avec enthousiasme et la conviction qu'il est possible de créer une entreprise en zone rurale, avec une approche durable et un impact positif sur le territoire », explique notre protagoniste.

Actuellement, RF Trufas est considéré comme un projet consolidé qui associe production agricole, tourisme et vente de produits à base de truffes noires.

Les truffes et le travail indépendant

« De décembre 2024 à mars 2025, nous avons récolté environ 35 kilos de truffes . Nous ne vendons pas toutes les meilleures. Les truffes ne sont pas si chères. J'y ai investi toutes mes économies , dans ce qui a commencé comme un passe-temps et qui est devenu ma vie », explique le propriétaire.

Il explique que, pour ce qui est des ventes, ils vendent au gramme. Tout dépend de la saison, de l'abondance du produit.

Revue de Presse hebdomadaire

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

« Nous vendons dix grammes pour une dizaine d'euros. Les truffes ne sont pas si chères. Un kilo coûte environ 1 000 euros. Nous approvisionnons les restaurants petit à petit pour qu'ils les aient fraîches, meilleures qu'au réfrigérateur », explique-t-il.

Notre interlocutrice est travailleuse indépendante. Elle demande aux autorités de « baisser les charges pour les travailleurs ruraux » qui rencontrent de « plus grandes difficultés » pour vendre et promouvoir leurs entreprises. Elle plaide également pour une « simplification des procédures administratives ».

Malgré ces obstacles, l'entrepreneuse envisage l'avenir « avec enthousiasme » et espère que « personne ne le lui enlèvera ».

Source :
https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/valladolid/20251102/raquel-deja-emprender-pueblo-trufa-no-cara-kilo-vale-euros/1003743991703_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

EL ESPAÑOL

Raquel (47 years old) is leaving everything behind to start a business in her village: "Truffles aren't that expensive. A kilo costs around 1,000 euros."



Published on 10/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Canalejas de Peñafiel is a municipality in the province of Valladolid, located on the eastern border and very close to the border with Segovia. It is about 65 kilometers from the city of Valladolid.

According to data from the National Institute of Statistics (INE), this village currently has 252 inhabitants. Raquel De Dios de la Fuente lives there. She was, in fact, born in this small village in Valladolid.

In 2022, our interviewee left her position as an administrative assistant, which she had held for 20 years, to create her own company. Named RF Trufas, it is rapidly expanding.

A project that combines the production, harvesting and sale of black truffles with truffle tourism, with guided tours of its farm and the sale of delicious products made by producers belonging to the Alimentos de Valladolid brand and marketed by it.

EL ESPAÑOL de Castilla y León knows the story of this courageous woman who launched an entrepreneurial venture in the rural world.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Raquel and a radical change in her life

“I define myself as a sincere person, who says what she thinks and sticks to it scrupulously. A woman who dislikes injustice and discrimination,” says Raquel De Dios de la Fuente.

Born 47 years ago in Canalejas de Peñafiel, in the province of Valladolid, he spent his childhood there, although he completed his secondary education in Valladolid. Passionate about walks in the city and nature, he confides that, from a very young age, "he didn't know what he wanted to do later."

“I enjoyed working with paperwork and helping people. I never wanted to be a farmer because my father was one, but I found myself in this world. I’ve been a farmer, in a way, since 2022, but in a different way.”

She completed her secondary education and vocational training in computer science, eventually working as an administrative assistant in Peñafiel from 2000 to 2021. However, in 2014, she began planting trees on a plot of land in her town.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

“In 2020, I took an eight-month sabbatical. Then, after 20 years of work, I took another four-year sabbatical. I didn’t know what to do with my life, so in 2022, I registered as a farmer. My goal: to dedicate myself to truffle production. I harvest them and sell them directly to individuals and restaurants. We also offer guided tours. I started selling black truffles because people wanted to taste them. The tours came about thanks to people’s curiosity. They were interested, and I enjoyed talking about them,” she explains.

His motto is "from field to your plate" and on his two and a half hectares of land, near his house in Canalejas de Peñafiel, he takes care of his 1,000 holm oaks, which, to this day, are his life and work.

The idea and implementation of RF Trufas

"The RF Trufas project was born from my love for the countryside and my desire to bring added value to my rural environment, all from an entrepreneurial perspective," explains our interviewee.

In 2014, he planted these mycorrhizal holm oaks with black truffle and in 2021, he left his stable job to devote himself entirely to truffle

cultivation, a “courageous” decision that led him to “rethink his priorities” and “reconnect with his roots”.

She has always been very attached to the rural world. She has lived in Canalejas de Peñafiel since her childhood. All of this led her to finally embark, as a woman, on a specialized crop with strong potential: black truffle cultivation.

“In December 2021, with the first major black truffle season, I started selling the product directly and noticed the lack of knowledge about it. In 2022, I launched truffle tourism events, in a format combining education, nature, gastronomy and rural tourism,” he explains.

In 2021, the idea also emerged to create truffle tourism experiences in order to "raise public awareness of the world of truffles from their origin and to promote responsible consumption".

“It was in 2022 that the RF Trufas project really took off with the sale of truffles and guided tours. We saw that the public was won over. We participated in various trade fairs and launched products such

as fresh cheese with black truffle, truffle honey, cheese with black truffle and the truffle itself. Our business is growing year after year," explains Raquel.

These visits take place in the countryside, where he has his 1,000 holm oaks, and are complemented by a truffle tasting in a renovated underground cellar.

RF Trufas is a project that our protagonist runs single-handedly, although she receives occasional support from her husband, particularly for truffle tourism activities and other tasks. She also actively collaborates with other women entrepreneurs in the region and local businesses, creating synergies that boost the local economy.

The company structure

The company's structure is divided into three main axes. On the one hand, there is the production, harvesting and sale of black truffles, organically grown on an estate of 1,000 holm oaks, and

sold directly to the end consumer, individuals and restaurants, throughout Spain.

This truffle tourism offers guided tours of the farm to discover the cultivation and harvesting process with the help of his dog Lucas, as well as tastings in the restored traditional wine cellar with local products and others made from his truffles.

And this sale of products that she markets and that we have already talked about, with its exquisite and breathtaking flavor.

"I continue to pursue this project with enthusiasm and the conviction that it is possible to create a business in a rural area, with a sustainable approach and a positive impact on the territory," explains our protagonist.

Currently, RF Trufas is considered a consolidated project that combines agricultural production, tourism and the sale of black truffle products.

Truffles and independent work

Revue de Presse hebdomadaire

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

"From December 2024 to March 2025, we harvested about 35 kilos of truffles. We don't sell all the best ones. Truffles aren't that expensive. I invested all my savings in what started as a hobby and became my life," explains the owner.

He explains that, as far as sales are concerned, they sell by the gram. It all depends on the season and the abundance of the product.

“We sell ten grams for about ten euros. Truffles are not that expensive. A kilo costs around 1,000 euros. We supply restaurants little by little so that they have them fresh, better than from the refrigerator,” he explains.

Our interviewee is a self-employed worker. She is asking the authorities to "lower taxes for rural workers" who face "greater difficulties" in selling and promoting their businesses. She is also advocating for a "simplification of administrative procedures."

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Despite these obstacles, the entrepreneur looks to the future "with enthusiasm" and hopes that "no one will take it away from her".

Source :

https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/valladolid/20251102/raquel-deja-emprender-pueblo-trufa-no-cara-kilo-vale-euros/1003743991703_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

EL ESPAÑOL

Raquel (47 anni) lascia tutto per avviare un'attività nel suo villaggio: "I tartufi non sono così costosi. Un chilo costa circa 1.000 euro".



Pubblicato il 10/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Canalejas de Peñafiel è un comune della provincia di Valladolid, situato sul confine orientale e molto vicino al confine con Segovia. Dista circa 65 chilometri dalla città di Valladolid.

Secondo i dati dell'Istituto Nazionale di Statistica (INE), questo villaggio conta attualmente 252 abitanti. Raquel De Dios de la Fuente vive lì, ed è nata proprio in questo piccolo villaggio di Valladolid.

Nel 2022, la nostra intervistata ha lasciato il suo incarico di assistente amministrativa, che ricopriva da 20 anni, per fondare la propria azienda. Chiamata RF Trufas, è in rapida espansione.

Un progetto che unisce la produzione, la raccolta e la vendita del tartufo nero con il turismo del tartufo, con visite guidate alla sua azienda agricola e la vendita di deliziosi prodotti realizzati dai produttori appartenenti al marchio Alimentos de Valladolid e da esso commercializzati.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

EL ESPAÑOL de Castilla y León conosce la storia di questa donna coraggiosa che ha lanciato un'iniziativa imprenditoriale nel mondo rurale.

Raquel e un cambiamento radicale nella sua vita

"Mi definisco una persona sincera, che dice ciò che pensa e lo mantiene scrupolosamente. Una donna che detesta l'ingiustizia e la discriminazione", afferma Raquel De Dios de la Fuente.

Nato 47 anni fa a Canalejas de Peñafiel, nella provincia di Valladolid, ha trascorso lì la sua infanzia, sebbene abbia completato gli studi secondari a Valladolid. Appassionato di passeggiate in città e nella natura, confida che, fin da giovanissimo, "non sapeva cosa avrebbe voluto fare da grande".

"Mi piaceva lavorare con la burocrazia e aiutare le persone. Non ho mai voluto fare l'agricoltore perché mio padre lo era, ma mi sono ritrovato in questo mondo. Sono un agricoltore, in un certo senso, dal 2022, ma in un modo diverso."

Revue de Presse hebdomadaire

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

Ha completato gli studi secondari e la formazione professionale in informatica, lavorando poi come assistente amministrativa a Peñafiel dal 2000 al 2021. Tuttavia, nel 2014, ha iniziato a piantare alberi su un appezzamento di terreno nella sua città.

“Nel 2020 mi sono presa un anno sabbatico di otto mesi. Poi, dopo 20 anni di lavoro, un altro anno sabbatico di quattro anni. Non sapevo cosa fare della mia vita, così nel 2022 mi sono registrata come agricoltore. Il mio obiettivo: dedicarmi alla produzione di tartufi. Li raccolgo e li vendo direttamente a privati e ristoranti. Offriamo anche visite guidate. Ho iniziato a vendere tartufi neri perché la gente voleva assaggiarli. Le visite sono nate dalla curiosità delle persone. Erano interessate e mi piaceva parlarne”, spiega.

Il suo motto è "dal campo al piatto" e nei suoi due ettari e mezzo di terreno, vicino alla sua casa a Canalejas de Peñafiel, si prende cura dei suoi 1.000 lecci, che ancora oggi sono la sua vita e il suo lavoro.

Revue de Presse hebdomadaire

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

L'idea e l'implementazione di RF Trufas

"Il progetto RF Trufas nasce dal mio amore per la campagna e dal mio desiderio di apportare un valore aggiunto al mio ambiente rurale, il tutto in una prospettiva imprenditoriale", spiega il nostro intervistato.

Nel 2014 ha piantato questi lecci micorrizici con tartufo nero e nel 2021 ha lasciato il suo lavoro stabile per dedicarsi completamente alla tartuficoltura, una decisione “coraggiosa” che lo ha portato a “ripensare alle sue priorità” e a “riconnettersi con le sue radici”.

È sempre stata molto legata al mondo rurale. Ha vissuto a Canalejas de Peñafiel fin dall'infanzia. Tutto questo l'ha portata a dedicarsi, come donna, a una coltura specializzata dal forte potenziale: la coltivazione del tartufo nero.

"A dicembre 2021, con la prima grande stagione del tartufo nero, ho iniziato a vendere direttamente il prodotto e ho notato la scarsa conoscenza al riguardo. Nel 2022, ho lanciato eventi turistici

dedicati al tartufo, in un formato che unisce formazione, natura, gastronomia e turismo rurale", spiega.

Nel 2021 è nata anche l'idea di creare esperienze turistiche legate al tartufo, per "sensibilizzare il pubblico al mondo del tartufo fin dalla sua origine e promuovere un consumo responsabile".

"È stato nel 2022 che il progetto RF Trufas ha preso il via con la vendita di tartufi e le visite guidate. Abbiamo visto che il pubblico era conquistato. Abbiamo partecipato a diverse fiere e lanciato prodotti come il formaggio fresco al tartufo nero, il miele al tartufo, il formaggio al tartufo nero e il tartufo stesso. La nostra attività cresce di anno in anno", spiega Raquel.

Le visite si svolgono in campagna, dove si trovano i suoi 1.000 lecci, e sono completate da una degustazione di tartufi in una cantina sotterranea ristrutturata.

RF Trufas è un progetto che la nostra protagonista gestisce da sola, sebbene riceva occasionalmente il supporto del marito, in particolare per le attività legate al turismo del tartufo e per altre

attività. Collabora attivamente anche con altre imprenditrici della regione e con aziende locali, creando sinergie che stimolano l'economia locale.

La struttura aziendale

La struttura aziendale si articola su tre assi principali. Da un lato, la produzione, la raccolta e la vendita del tartufo nero, coltivato biologicamente in una tenuta di 1.000 lecci, e venduto direttamente al consumatore finale, privati e ristoranti, in tutta la Spagna.

Questo turismo del tartufo offre visite guidate all'azienda agricola per scoprire il processo di coltivazione e raccolta con l'aiuto del suo cane Lucas, nonché degustazioni nella cantina tradizionale restaurata con prodotti locali e altri realizzati con i suoi tartufi.

E questa vendita di prodotti che lei commercializza e di cui abbiamo già parlato, dal sapore squisito e mozzafiato.

“Continuo a portare avanti questo progetto con entusiasmo e con la convinzione che sia possibile creare un’impresa in un’area rurale, con un approccio sostenibile e un impatto positivo sul territorio”, spiega il nostro protagonista.

Attualmente RF Trufas è considerato un progetto consolidato che unisce la produzione agricola, il turismo e la vendita di prodotti a base di tartufo nero.

Tartufi e lavoro autonomo

"Da dicembre 2024 a marzo 2025 abbiamo raccolto circa 35 chili di tartufi. Non vendiamo tutti i migliori. I tartufi non sono così costosi. Ho investito tutti i miei risparmi in quello che è iniziato come un hobby ed è diventato la mia vita", spiega il proprietario.

Spiega che, per quanto riguarda le vendite, vendono al grammo. Tutto dipende dalla stagione e dall'abbondanza del prodotto.

Revue de Presse hebdomadaire

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

"Ne vendiamo dieci grammi a circa dieci euro. I tartufi non sono così costosi. Un chilo costa circa 1.000 euro. Riforniamo i ristoranti poco alla volta, in modo che li abbiano freschi, meglio che dal frigorifero", spiega.

La nostra intervistata è una lavoratrice autonoma. Chiede alle autorità di "abbassare le tasse per i lavoratori rurali" che incontrano "maggiori difficoltà" nel vendere e promuovere le proprie attività. Sostiene inoltre una "semplificazione delle procedure amministrative".

Nonostante questi ostacoli, l'imprenditrice guarda al futuro "con entusiasmo" e spera che "nessuno glielo porti via".

Fonte :
https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/valladolid/20251102/raquel-deja-emprender-pueblo-trufa-no-cara-kilo-vale-euros/1003743991703_0.html