Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

EL ESPAÑOL

Vidal, un trufficulteur de Guadalajara : « 80 % des truffes vendues en France sont espagnoles. »



Publié le 15/12/2025

L'Espagne est synonyme de truffes . Les sources spécialisées en trufficulture et les médias agroalimentaires indiquent que notre pays a dépassé la France et consolidé sa position de leader

mondial dans la production de cet « or noir », qui peut se vendre à près de 1 000 euros le kilo .

Quand on pense à la truffe noire espagnole (Tuber melanosporum), l'Aragon, la Catalogne, voire Soria, viennent presque instinctivement à l'esprit. Pourtant, la Castille-La Manche , et plus précisément les provinces de Cuenca et de Guadalajara, est l'une des principales régions productrices de ce champignon souterrain, si prisé des consommateurs.

Sensibiliser le public à la truffe de Castille-La Manche et promouvoir sa professionnalisation et sa commercialisation sont deux des principaux objectifs de la Fédération des associations de trufficulteurs de Castille-La Manche (FATCLM). Son vice-président, José Manuel Vidal , qui cultive des truffes dans la région d'Alcarria depuis plus de dix ans, s'est entretenu avec EL ESPAÑOL de Castille-La Manche.

« Je possédais des terres familiales et j'ai opté pour la trufficulture afin d'en accroître le rendement , car l'agriculture traditionnelle n'est plus viable en raison de son coût », explique-t-il. Vers

2009-2010, il a commencé à approfondir ses recherches et a découvert que le climat, l'altitude et le sol calcaire de la région d'Alcarria constituent l'habitat idéal pour la croissance de cet « or noir » parmi les racines des truffiers.

Ses premières truffières sont apparues fin 2011. « C'est une culture qui demande de la patience ; on ne peut parler de réelle rentabilité qu'à partir de la 11e ou 12e année », souligne-t-il.

Aujourd'hui, grâce aux nouvelles techniques, une certaine production peut être réalisée dès la cinquième année. Malgré les revenus élevés qu'elle peut générer, l'investissement reste conséquent.

« À l'époque, j'ai dépensé la même somme que si j'avais acheté un appartement à Guadalajara. »

Si quelqu'un demande à Vidal ce qu'il faut pour se lancer dans le merveilleux monde de la trufficulture, il est très clair : « Le plus important, c'est l'eau ; sans eau, oubliez la rentabilité . » À ses

débuts, l'idée que ce champignon pouvait être cultivé sans irrigation était encore répandue.

Le deuxième élément clé est le sol, et notamment sa teneur en calcaire. À ce sujet, il réfute un vieux mythe du secteur : « On disait autrefois que plus le sol était pauvre, meilleures étaient les truffes ; c'est faux . » Il préconise donc d'analyser le sol, d'établir un rapport technique et de concevoir le plan de plantation.

N'oubliez pas que la forme parfaite, « la fameuse balle de golf », vaut bien plus qu'une truffe difforme ; la gestion et la structure du sol comptent donc autant que le climat.

À l'approche de la saison des truffes, les chiens deviennent les récolteurs. « Actuellement, ils sont notre seul outil pour trouver les truffes . » Face à la question récurrente des races préférées, sa réponse est que « tous les chiens du monde sont capables de sentir ce champignon » .

Ce qui fait toute la différence, c'est l'obéissance, un tempérament moins prédateur et la relation avec le trufficulteur. Son chien

truffier est un chien d'eau espagnol , par exemple. Le cliché du cochon le fait rire : « Ce n'est pas très pratique de le mettre dans la voiture et de l'emmener jusqu'à la truffière », souligne-t-il.

Un autre préjugé qui le dérange particulièrement au sujet de l'« or noir » est sa prétendue facilité de culture. « On nous a dit que ça ne demandait pas beaucoup d'entretien, et c'est faux. Ce n'est pas seulement une culture saisonnière, c'est un travail à l'année », souligne-t-il. D'après son expérience, une plantation bien gérée de deux ou trois hectares ne nécessite qu'une demi-journée de travail, y compris la taille, l'arrosage et l'entretien courant.

Malgré tout, Vidal affirme que cela reste un produit rentable. « Si on s'y prend bien, on peut obtenir entre 20 et 40 kilos par hectare et par an », explique-t-il. Sachant que le prix moyen du produit avoisine les 300 euros le kilo, cela représente un bénéfice brut de 6 000 à 12 000 euros par hectare.

Ces chiffres économiques attirent l'attention des entreprises et des entrepreneurs. Le vice-président de la Fédération des associations de trufficulteurs de Castille-La Manche a lancé un avertissement

ferme : « Il ne s'agit pas d'un système pour s'enrichir rapidement ; personne ne doit penser qu'il va devenir riche en cinq ou six ans . »

Bien que la Castille-La Manche soit l'un des principaux producteurs de truffes du pays, Vidal regrette qu'elle soit si peu associée à ce produit gastronomique.

« C'est comme pour le vin : nous produisons beaucoup de bon vin, mais nous l'achetons d'abord à l'étranger. »

Sur le marché international, la situation est encore plus frappante. « 80 % des truffes vendues en France sont espagnoles », souligne-t-il. Parallèlement, en France, la sensibilisation des consommateurs reste insuffisante.

« Premièrement, beaucoup de gens ne savent pas où acheter des truffes fraîches ; deuxièmement, ils ne savent pas comment les utiliser ni comment les conserver », résume-t-il. C'est pourquoi il insiste sur la nécessité de démystifier le prix : « Avec 40 grammes, une famille de quatre personnes en a assez pour toute la période des fêtes », souligne-t-il.

FATCLM joue un rôle clé dans cet effort d'éducation des consommateurs, en organisant fréquemment des foires spécialisées, des ateliers techniques et même une masterclass pour 48 chefs de l'École hôtelière de Guadalajara sur la façon de cuisiner et de travailler les truffes.

Dans le cadre de cet effort, Vidal se concentre sur le guide promu par FATCLM « Cuisiner la truffe noire, facilement et à petit prix » , un guide pratique et un livre de recettes informatif qui rapproche la culture de la truffe du grand public et qui peut être téléchargé gratuitement sur le site web de la Fédération.

« Nous avons un bon produit et nous devons le préserver. Nous n'avons reçu aucune aide depuis plusieurs années », affirme-t-il dans un message adressé au gouvernement régional, citant en exemple des régions comme l'Aragon, désormais épicentre mondial de la truffe noire.

Dans ce mélange d'illusion et de réalisme évolue la truffe de Castille-La Manche, une culture en pleine expansion qui cherche

enfin à cesser d'être un secret bien gardé parmi les magnifiques montagnes de Cuenca et de Guadalajara.

Source :
https://www.elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/region/guadalajara/20251214/vidal-agricultor-cultiva-trufas-guadalajara-trufa-vende-francia-espanola-trt/1003744052272_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

EL ESPAÑOL

Vidal, a truffle grower from Guadalajara: "80% of the truffles sold in France are Spanish."



Published on 15/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Spain is synonymous with truffles. Sources specializing in truffle cultivation and agri-food media indicate that our country has overtaken France and consolidated its position as world leader in the production of this "black gold", which can sell for nearly 1,000 euros per kilo.

When we think of the Spanish black truffle (Tuber melanosporum), Aragon, Catalonia, or even Soria almost instinctively come to mind. Yet, Castile-La Mancha, and more specifically the provinces of Cuenca and Guadalajara, is one of the main producing regions of this underground fungus, so prized by consumers.

Raising public awareness of Castile-La Mancha truffles and promoting their professionalization and commercialization are two of the main objectives of the Federation of Truffle Growers' Associations of Castile-La Mancha (FATCLM). Its vice-president, José Manuel Vidal, who has been cultivating truffles in the Alcarria region for over ten years, spoke with EL ESPAÑOL de Castile-La Mancha.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

“I owned family land and opted for truffle cultivation to increase its yield, as traditional agriculture is no longer viable due to its cost,” he explains. Around 2009-2010, he began to delve deeper into his research and discovered that the climate, altitude, and limestone soil of the Alcarria region provide the ideal habitat for the growth of this “black gold” among the roots of truffle trees.

His first truffle orchards appeared at the end of 2011. "It's a crop that requires patience; you can only talk about real profitability from the 11th or 12th year onwards," he emphasizes.

Today, thanks to new techniques, a certain level of production can be achieved as early as the fifth year. Despite the high income it can generate, the investment remains substantial.

"At the time, I spent the same amount as if I had bought an apartment in Guadalajara."

If someone asks Vidal what it takes to get started in the wonderful world of truffle cultivation, he is very clear: "The most important thing is water; without water, forget about profitability." In his early

days, the idea that this fungus could be grown without irrigation was still widespread.

The second key element is the soil, and in particular its limestone content. On this subject, he refutes an old myth in the industry: "It used to be said that the poorer the soil, the better the truffles; that's false." He therefore recommends analyzing the soil, drawing up a technical report, and designing the planting plan.

Remember that the perfect shape, "the famous golf ball", is worth much more than a misshapen truffle; soil management and structure therefore matter as much as climate.

As truffle season approaches, dogs become the harvesters. "Currently, they are our only tool for finding truffles." Faced with the recurring question of preferred breeds, his answer is that "all dogs in the world are capable of smelling this fungus."

What makes all the difference is obedience, a less predatory temperament, and the relationship with the truffle grower. His truffle dog, for example, is a Spanish Water Dog. The pig stereotype

makes him laugh: "It's not very practical to put it in the car and take it to the truffle orchard," he points out.

Another misconception that particularly bothers him about "black gold" is its supposed ease of cultivation. "We've been told it doesn't require much maintenance, and that's false. It's not just a seasonal crop; it's a year-round job," he emphasizes. In his experience, a well-managed plantation of two or three hectares requires only half a day's work, including pruning, watering, and routine maintenance.

Nevertheless, Vidal maintains that it remains a profitable product. "If you do it right, you can get between 20 and 40 kilos per hectare per year," he explains. Given that the average price of the product is around 300 euros per kilo, this represents a gross profit of 6,000 to 12,000 euros per hectare.

These economic figures are attracting the attention of businesses and entrepreneurs. The vice-president of the Federation of Truffle Growers' Associations of Castile-La Mancha issued a firm warning:

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

"This is not a get-rich-quick scheme; nobody should think they're going to become rich in five or six years."

Although Castile-La Mancha is one of the country's main truffle producers, Vidal regrets that it is so little associated with this gastronomic product.

"It's like with wine: we produce a lot of good wine, but we buy it from abroad first."

On the international market, the situation is even more striking. "80% of the truffles sold in France are Spanish," he points out. Meanwhile, in France, consumer awareness remains insufficient.

“First, many people don’t know where to buy fresh truffles; second, they don’t know how to use them or how to store them,” he summarizes. That’s why he insists on the need to demystify the price: “With 40 grams, a family of four has enough for the entire holiday season,” he points out.

FATCLM plays a key role in this consumer education effort, frequently organizing specialist fairs, technical workshops and even a masterclass for 48 chefs from the Guadalajara Hotel School on how to cook and work with truffles.

As part of this effort, Vidal is focusing on the guide promoted by FATCLM, "Cooking black truffles easily and cheaply," a practical guide and informative recipe book that brings truffle culture closer to the general public and can be downloaded for free from the Federation's website.

"We have a good product and we must preserve it. We have not received any help for several years," he says in a message to the regional government, citing as an example regions like Aragon, now the world epicenter of the black truffle.

In this blend of illusion and realism evolves the truffle of Castile-La Mancha, a rapidly expanding culture that is finally seeking to cease being a well-kept secret among the magnificent mountains of Cuenca and Guadalajara.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Source :

https://www.elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/region/guadalajara/20251214/vidal-agricultor-cultiva-trufas-guadalajara-trufa-vende-francia-espanola-trt/1003744052272_0.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

EL ESPAÑOL

Vidal, tartufaio di Guadalajara: "L'80% dei tartufi venduti in Francia sono spagnoli."



Pubblicato il 15/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

La Spagna è sinonimo di tartufo. Fonti specializzate nella tartuficoltura e media agroalimentari indicano che il nostro Paese ha superato la Francia e consolidato la sua posizione di leader mondiale nella produzione di questo "oro nero", che può arrivare a quasi 1.000 euro al chilo.

Quando pensiamo al tartufo nero spagnolo (Tuber melanosporum), ci vengono quasi istintivamente in mente l'Aragona, la Catalogna o persino Soria. Eppure, Castiglia-La Mancia, e più precisamente le province di Cuenca e Guadalajara, è una delle principali regioni produttrici di questo fungo ipogeo, tanto apprezzato dai consumatori.

Sensibilizzare l'opinione pubblica sui tartufi di Castiglia-La Mancia e promuoverne la professionalizzazione e la commercializzazione sono due degli obiettivi principali della Federazione delle Associazioni dei Tartufai di Castiglia-La Mancia (FATCLM). Il suo vicepresidente, José Manuel Vidal, che coltiva tartufi nella regione dell'Alcarria da oltre dieci anni, ha intervistato EL ESPAÑOL de Castile-La Mancha.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

"Possedevo terreni di famiglia e ho optato per la coltivazione del tartufo per aumentarne la resa, poiché l'agricoltura tradizionale non è più praticabile a causa dei suoi costi", spiega. Intorno al 2009-2010, ha iniziato ad approfondire la sua ricerca e ha scoperto che il clima, l'altitudine e il terreno calcareo della regione di Alcarria forniscono l'habitat ideale per la crescita di questo "oro nero" tra le radici degli alberi da tartufo.

I suoi primi tartufai sono comparsi alla fine del 2011. "È una coltura che richiede pazienza; si può parlare di vera redditività solo a partire dall'undicesimo o dodicesimo anno", sottolinea.

Oggi, grazie alle nuove tecniche, è possibile raggiungere un certo livello di produzione già al quinto anno. Nonostante l'elevato reddito che può generare, l'investimento rimane consistente.

"All'epoca spendevo la stessa cifra che avrei speso se avessi comprato un appartamento a Guadalajara."

Se qualcuno chiede a Vidal cosa serve per iniziare a coltivare il meraviglioso mondo del tartufo, la risposta è molto chiara: "La

cosa più importante è l'acqua; senza acqua, dimenticatevi la redditività". Agli inizi, era ancora diffusa l'idea che questo fungo potesse essere coltivato senza irrigazione.

Il secondo elemento chiave è il terreno, e in particolare il suo contenuto calcareo. A questo proposito, sfata un vecchio mito del settore: "Si diceva che più povero era il terreno, migliori erano i tartufi; è falso". Raccomanda quindi di analizzare il terreno, redigere una relazione tecnica e progettare il piano di impianto.

Ricordatevi che la forma perfetta, "la famosa pallina da golf", vale molto di più di un tartufo deforme; la gestione e la struttura del terreno sono quindi importanti tanto quanto il clima.

Con l'avvicinarsi della stagione dei tartufi, i cani diventano i raccoglitori. "Attualmente, sono il nostro unico strumento per trovare i tartufi". Alla domanda ricorrente sulle razze preferite, la sua risposta è che "tutti i cani del mondo sono in grado di sentire l'odore di questo fungo".

Ciò che fa la differenza è l'obbedienza, un temperamento meno predatorio e il rapporto con il tartufaio. Il suo cane da tartufi, ad esempio, è un cane d'acqua spagnolo. Lo stereotipo del maiale lo fa ridere: "Non è molto pratico metterlo in macchina e portarlo alla tartufaia", sottolinea.

Un altro equivoco che lo infastidisce particolarmente riguardo all'"oro nero" è la sua presunta facilità di coltivazione. "Ci è stato detto che non richiede molta manutenzione, ma è falso. Non è solo una coltura stagionale; è un lavoro che dura tutto l'anno", sottolinea. Nella sua esperienza, una piantagione ben gestita di due o tre ettari richiede solo mezza giornata di lavoro, tra potatura, irrigazione e manutenzione ordinaria.

Ciononostante, Vidal sostiene che si tratti di un prodotto redditizio. "Se lo si fa bene, si possono ottenere dai 20 ai 40 chili per ettaro all'anno", spiega. Considerando che il prezzo medio del prodotto si aggira intorno ai 300 euro al chilo, ciò rappresenta un guadagno lordo compreso tra 6.000 e 12.000 euro per ettaro.

Questi dati economici stanno attirando l'attenzione di aziende e imprenditori. Il vicepresidente della Federazione delle Associazioni dei Tartufai di Castiglia-La Mancia ha lanciato un duro avvertimento: "Questo non è un sistema per arricchirsi in fretta; nessuno dovrebbe pensare di diventare ricco in cinque o sei anni".

Sebbene Castiglia-La Mancia sia uno dei principali produttori di tartufi del Paese, Vidal si rammarica che sia così poco associato a questo prodotto gastronomico.

"È come con il vino: produciamo molto buon vino, ma prima lo compriamo dall'estero."

Sul mercato internazionale, la situazione è ancora più eclatante. "L'80% dei tartufi venduti in Francia sono spagnoli", sottolinea. Nel frattempo, in Francia, la consapevolezza dei consumatori rimane insufficiente.

"Innanzitutto, molte persone non sanno dove acquistare tartufi freschi; in secondo luogo, non sanno come utilizzarli o come conservarli", riassume. Ecco perché insiste sulla necessità di

sfatare il mistero del prezzo: "Con 40 grammi, una famiglia di quattro persone ne ha abbastanza per l'intera stagione delle feste", sottolinea.

FATCLM svolge un ruolo fondamentale in questo sforzo di educazione dei consumatori, organizzando frequentemente fiere specializzate, workshop tecnici e persino una masterclass per 48 chef della Guadalajara Hotel School su come cucinare e lavorare i tartufi.

Nell'ambito di questo sforzo, Vidal si sta concentrando sulla guida promossa dalla FATCLM, "Cucinare il tartufo nero in modo semplice ed economico", una guida pratica e un ricettario informativo che avvicina la cultura del tartufo al grande pubblico e che può essere scaricato gratuitamente dal sito web della Federazione.

"Abbiamo un buon prodotto e dobbiamo preservarlo. Da diversi anni non riceviamo alcun aiuto", afferma in un messaggio al governo regionale, citando come esempio regioni come l'Aragona, oggi epicentro mondiale del tartufo nero.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

In questa miscela di illusione e realismo si evolve il tartufo di Castiglia-La Mancia, una cultura in rapida espansione che sta finalmente cercando di smettere di essere un segreto ben custodito tra le magnifiche montagne di Cuenca e Guadalajara.

Fonte :

https://www.elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/region/guadalajara/20251214/vidal-agricultor-cultiva-trufas-guadalajara-trufa-vende-francia-espanola-trt/1003744052272_0.html