

DE CERCA | **Marta de Pablo Velado** Propietaria de Trufbox

“Una empresa no es el amor de tu vida”

Esta burgalesa se ha propuesto democratizar el uso culinario de la trufa y pretende conseguirlo gracias a Internet. Sabe que no va a ser fácil porque el campo aún es un sector muy tradicional, pero tiene una ventaja competitiva: su apuesta por la innovación.

Emelia Viaña. Madrid

Pregunta de Trivial. ¿España es líder en la producción de...? A) Vino, B) Ajo y C) Trufa.

La opción que parece más evidente es la del vino, pero en realidad, y aunque somos el primer viñedo del mundo por número de hectáreas –unas 930.080– o somos los que más exportamos en volumen –algo más de 2.153 millones de toneladas–, es Italia el mayor productor de vino con 4.796 millones de toneladas, según la estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Pasemos entonces a una opción muy arraigada en nuestra gastronomía. Cientos, miles de recetas españolas parten de un sofrito de ajo. Por eso, no es de extrañar que a Victoria Beckham le haya perseguido desde 2004 su ya famosa frase “España huele a ajo” y, aunque haya negado siempre haberla pronunciado, lo cierto es que si olemos ajo lo hacemos con orgullo porque nadie, ni las abuelas que nos cocinan a diario ni los chefs estrella Michelin, pueden entender el recetario español sin el ajo. Siendo así, lamento decirles que España no es líder en su producción. Lo es China con algo más de 23 millones de toneladas al año.

Llegados a este punto consideremos las opciones de la trufa. España es el mayor productor del mundo de este hongo con 22 millones de toneladas, pero son pocos los españoles que se decantan por él cuando presumen de ingredientes patrios. El jamón ibérico o el aceite de oliva son motivo de orgullo y la trufa, que tiene de cara a Navidad su pico de ventas, mantiene con discreción su liderazgo. ¿Por qué? “Tradicionalmente, la trufa española ha sido exportada a Francia casi en su totalidad. Actualmente, el auge de la gastronomía en España ha propiciado que la trufa negra se conozca y se aprecie más y mejor, por lo que vamos por buen camino, pero aún queda mucho. La trufa negra, siendo un producto autóctono, debería estar apoyada a nivel institucional tanto como el jamón ibérico, los quesos o el aceite de oliva”, reclama Marta de Pablo Velado, propietaria de Trufbox, una empresa que se ha propuesto cambiar algunas de las dinámicas del sector desde Aranda de Duero (Burgos).

– **¿Cree que se lo van a poner fácil?**

No, pero llegar hasta aquí tampoco lo ha sido. Ser mujer en el mundo



Marta de Pablo Velado (Aranda de Duero, Burgos, 1979) exporta trufa, un hongo que necesita climas extremos, a Australia, Hungría, Bélgica, Andorra, Portugal, Malasia o México.

startapero y en el campo es doblemente difícil, pero creo que es posible vender trufa ecológica y de calidad tanto por Internet al mercado nacional como exportándola y democratizar así su uso.

– **¿Cómo llegó a este proyecto?**

En 2015, tres ingenieros forestales, uno de ellos mi pareja, fundaron la empresa y empezaron a innovar en un sector muy tradicional. Yo vivía en Madrid y estuve ligada al proyecto en la puesta a punto de la imagen de marca y la creación de la web. Pero en 2019 volví a Aranda de Duero y me nombraron gerente. En 2021 les compré su participación y hoy soy la propietaria mayoritaria de Trufbox. – **Me llama la atención que el mundo rural y el de las ‘start up’, en apariencia tan alejados, tengan el mismo problema con respecto a la mujer. ¿Qué está pasando?**

El mundo rural es muy duro y está dominado fundamentalmente por hombres. En el de las *start up* hay mucha inseguridad y las mujeres, sobre todo cuando son madres, buscan ciertas garantías, algo que las lleva a abandonar sus proyectos y a preferir trabajar por cuenta ajena.

– **Usted también es madre de dos hijos (6 y 4 años) y no abandonó.**

“No trabajo para mis hijos; ellos tendrán que decidir. No quiero que se sientan atados a algo sólo porque lo fundaron sus padres”

“El mundo rural es muy duro y está dominado fundamentalmente por hombres y en el de las ‘start up’ hay mucha inseguridad”

Sí, yo soy muy peleona, pero entiendo que otras lo hagan. Es muy difícil lanzarte a lo desconocido cuando tienes familia.

– **¿Construye el futuro de Trufbox pensando en ellos?**

Siempre hay algo de herencia en lo que ves en casa. Mis abuelos eran agricultores y ganaderos, y siempre he estado muy vinculada al mundo rural. Lo que más disfruto es el campo, pero yo no trabajo para mis hijos. Ellos tendrán que decidir qué quieren ser en la vida. Hoy, el niño sueña con ser vaquero y la niña, científica, pero les queda tanto por vivir... No

quiero que se sientan atados a algo sólo porque lo fundaron sus padres. – **¿Vendería la empresa llegado ese momento?**

Incluso antes. Una empresa no es el amor de tu vida y si la vendo, seguiré emprendiendo.

– **La trufa negra es la estrella de la industria trufera española y entre diciembre y marzo es cuando se recolecta. ¿Qué hace el resto del año?**

Vender otro tipo de trufas o productos derivados de la misma. Si hoy vamos al campo y cogemos 15 kilos de trufa negra no todas tienen la misma calidad. Muchas llegan enteras y son extraordinarias, pero otras llegan en trozos o en mal estado y éstas las destinamos a hacer otro tipo de productos. Por ejemplo, añadimos trufa a aceite de oliva virgen extra procedente de Navarra; a flor de sal del Delta del Ebro o a un queso de oveja extraordinario.

– **La industria de la trufa en España está dominada por Laumont, ubicada en Vic, y por grandes productores de Teruel. Trufbox es una pyme. ¿Su ventaja competitiva?**

Nuestra apuesta por la I+D+i. A nosotros nos asesora el laboratorio de biotecnología forestal más innovador del mundo en trufa, que está

en Burgos, y es desde ahí desde donde construimos la empresa. La trufa negra silvestre es casi inexistente en el mercado por el cambio climático y porque los bosques apenas se limpian, con lo que no se favorece su ciclo reproductivo. Casi toda la trufa negra que llega al mercado se produce en truferas. En un vivero se inoculan esporas de trufas en raíces de encinas, que después se plantan en zonas con climas extremos, muy cálidos en verano y muy fríos en invierno. Hasta el año siete no se recoge el fruto y sólo se podrá hacer durante treinta años porque después decae el ciclo reproductivo de la trufa.

– **Tienen plantados 20.000 árboles truferos. ¿Son pocos?**

Nuestras trufas provienen de esas truferas en el sur de Burgos, y de proveedores directos, truficultores que cuentan con pequeños cultivos en Soria, Burgos y el Cerrato Palentino. Nuestra producción es aún limitada comparada con otras en la zona de Sarrión (Teruel), que es donde más trufa se recolecta en España, pero ya exportamos a Australia, Hungría, Bélgica, Andorra, Portugal, Malasia, México... Además, tenemos una de las pocas plantaciones de trufa certificada en ecológico de España.