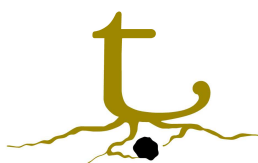


# INFORME SOCIAL EJERCICIO 2016



TRUFA NEGRA D TERUEL

Asociación de **T**ruficultores **R**ecolectores  
provincia de **T**eruel

Sarrión, 2 de julio de 2017

## **INDICE**

1.	INTRODUCCIÓN .....	3
2.	LA ASOCIACIÓN .....	3
2.1.	FORMACIÓN .....	3
2.2.	PROMOCIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LA TRUFA Y LA TRUFICULTURA TUROLENSE.....	4
2.3.	REPRESENTACIÓN DEL ASOCIADO .....	4
3.	FUNCIONAMIENTO Y GESTION ADMINISTRATIVA .....	5
4.	ACTIVIDADES 2017 HASTA LA FECHA .....	5
5.	CONCLUSIONES .....	6

## **1. INTRODUCCIÓN**

Un año más, y al igual que en ejercicios anteriores, la Junta Directiva de esta Asociación les informa de todos los pasos y acciones que se han realizado en el ejercicio 2016 hasta la actualidad.

## **2. LA ASOCIACIÓN**

Desde sus inicios, en el año 1997, la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Teruel (ATRUTER) ha ido creciendo paulatinamente desde un punto de vista económico y social.

Dada la coyuntura económica que seguimos atravesando, durante este ejercicio se ha continuado trabajando a través de distintas vías de autofinanciación y colaboración con distintas instituciones. En este sentido, la sección de publicidad en la guía de servicios de nuestra página web continúa siendo una fuente importante de autofinanciación a la que se van sumando nuevos anunciantes.

En cuanto a las distintas colaboraciones que se han realizado durante este año, podemos mencionar la estrecha relación que se continúa manteniendo con la OCA de Gúdar-Javalambre, con la Diputación Provincial de Teruel, y con las asociaciones de Empresarios Turísticos de Teruel y de Gúdar-Javalambre; junto con las cuales se continúan desarrollando las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel. Otro ejemplo a destacar durante este ejercicio ha sido la colaboración con la Universidad de Teruel para la realización de una nueva edición del curso de iniciación a la truficultura.

Con respecto al número de socios se cuenta, a fecha de hoy, con 420 miembros. El número ha descendido respecto a otros años debido a la gestión de los socios que tenían cuotas impagadas. No obstante, se espera que este número siga aumentando con el fin de tener más peso a la hora de tratar con las autoridades de nuestra región y defender de forma más eficaz los intereses de nuestros asociados.

Una importante novedad para la asociación ha sido el traslado a la sede nueva dentro del edificio multiusos financiado por el FITE y que el Ayuntamiento de Sarrión inauguró en noviembre de 2016. Nuestra oficina ya se encuentra en la segunda planta de este edificio y estamos abiertos al público en el horario habitual.

### **2.1. FORMACIÓN**

Una de las principales funciones de la Asociación es facilitar la formación de sus asociados.

Durante el pasado ejercicio se han realizado diferentes cursos y jornadas. En concreto esta campaña se ha realizado una charla sobre la seguridad en los campos truferos y la incorporación de energías renovables en dichos campos. Además, entre enero y febrero de 2017 se realizó el III Curso de Iniciación a la truficultura con la Universidad de Verano de Teruel.

El balance final ha sido positivo. Todas las acciones formativas han gozado de gran aceptación con una elevada participación.

Como en otras ocasiones, animamos a todos/as aquellos/as que quieran proponer algún tipo de formación nos lo comuniquen.

## **2.2. PROMOCIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LA TRUFA Y LA TRUFICULTURA TUROLENSE**

Otro de los objetivos prioritarios de la Junta Directiva de esta Asociación es la promoción de la trufa y la truficultura de Teruel. Por ello, al igual que en otras ocasiones, durante este ejercicio se ha continuado participando en distintas ferias y actos de promoción a nivel nacional e internacional.

Algunos ejemplos de las ferias en las que la Trufa Negra de Teruel ha estado presente este año, bien a través de la Asociación o bien con la colaboración de Turismo de DPT, han sido:

- Degustación solidaria en Motorland, en septiembre de 2016 en Alcañiz,
- La Feria Monográfica de la Trufa, FITRUF 2016, en Sarrión, y
- Fórum internacional de la trufa negra TRUFFORUM, el 11 y 12 de febrero de 2017 en Zaragoza.

Además, se ha realizado la quinta edición de las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel. Con ellas se pretende continuar con la concienciación del sector hostelero en la importancia de situar a Teruel como zona de referencia gastronómica alrededor de la Trufa Negra además de acercar el producto al público para que disfrute de este lujo culinario, del que la Provincia de Teruel es un referente nacional.

También cabe puntualizar la aparición de la Trufa Negra de Teruel y de la Asociación en numerosos medios de comunicación tanto de radio, televisión y prensa escrita, como en reportajes y noticias de los eventos realizados. Entre todas ellas cabe destacar la aparición de la Trufa Negra de Teruel en el prestigioso periódico *Le Monde*.

Desde la Asociación se sigue apostando por la utilización de las nuevas tecnologías como medio de promoción y comunicación. Poco a poco se van incorporando nuevos contenidos a la página web [www.trufadeteruel.com](http://www.trufadeteruel.com), así como mejorando su funcionamiento. Durante la segunda mitad del 2016 la Asociación estuvo remodelando la web para que ésta se pueda visualizar correctamente a través de los dispositivos móviles y tablets y para que tenga un diseño más atractivo y actual. Cabe destacar que la página web recibe gran número de visitas y que se canalizan numerosas consultas a través de ella – en especial las referidas a compra de trufa y plantas truferas. Por tanto, queremos seguir animando a nuestros socios a que promocionen sus empresas a través de este medio.

A través de la interacción con asociados y profesionales mediante las redes sociales, se está aumentando el número de personas que siguen y conocen la Trufa Negra de Teruel.

Una vez más, animamos a los asociados/as que todavía no nos hayan hecho llegar su correo electrónico o que lo hayan cambiado a que nos lo envíen con el fin de poder darlos de alta en la página web y facilitar la comunicación.

## **2.3. REPRESENTACIÓN DEL ASOCIADO**

Al igual que en ejercicios anteriores, una de las principales actividades realizadas por la Junta Directiva de esta Asociación sigue siendo la defensa de los intereses del truficultor a través de la toma de contactos con los principales dirigentes tanto del del Gobierno de Aragón, como con la Diputación Provincial de Teruel, la Comarca Gúdar-Javalambre o las asociaciones existentes en nuestro ámbito territorial.

Cabe señalar la asistencia a diversas reuniones del GETT y del CRET, con los que se mantiene una estrecha colaboración.

Por otra parte, como en años anteriores, se sigue manteniendo una sólida relación con la Diputación Provincial de Teruel, que sigue apoyando la promoción de la Trufa Negra de Teruel.

Además, se ha renovado el convenio que teníamos suscrito con Caja Rural de Teruel mejorando las condiciones anteriores. Este convenio está a disposición de todos los asociados.

Por último, queremos destacar la continúa colaboración con la Asociación para el desarrollo de la Comarca Gúdar-Javalambre (AGUJAMA), de la que la Asociación de Truficultores es miembro de la Junta Directiva, y con la OCA de Gúdar-Javalambre, institución de gran interés y ayuda para nuestros truficultores.

### **3. FUNCIONAMIENTO Y GESTION ADMINISTRATIVA**

Los avances y cambios de la Asociación durante estos últimos años se plasman también en el funcionamiento y gestión administrativa necesaria para el adecuado funcionamiento, organización y crecimiento de la misma.

Se continúa optimizando la utilización de programas de gestión y contabilidad informáticos que han permitido un mejor servicio a los asociados como también han facilitado la realización de las tareas de contabilidad y un mejor seguimiento de nuestra situación económico-financiera.

Por último, se han seguido celebrando Juntas Directivas mensualmente, sin perjuicio de las diferentes reuniones mantenidas cada vez que las circunstancias así lo han requerido. En este sentido, agradecemos la disponibilidad y colaboración de todos los miembros de la Junta Directiva que desinteresadamente dedican su tiempo por el interés común de todos los asociados.

### **4. ACTIVIDADES 2017 HASTA LA FECHA**

Hasta la fecha, el 2017 ha sido un año con gran actividad para la Trufa Negra de Teruel y la Asociación.

En primer lugar, han tenido lugar las **V Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel**. Las tapas fueron del 2 al 12 de febrero y los menús en restaurantes del 2 de febrero al 5 de marzo. El objetivo ha seguido siendo el de acercar la Trufa Negra a todo el mundo ofreciendo desde tapas de 2,5 euros (3,5 euros tapa más bebida) a menús del día desde 15 euros y menús degustación desde 30 euros. En esta ocasión un total de 55 establecimientos se han unido a la iniciativa. Además, en el marco de estas Jornadas, se han celebrado dos mercados de trufa fresca. El primero en la Plaza del Torico y el segundo en Rubielos de Mora. Ambos han gozado de una gran aceptación por parte del público.

Por otra parte, dentro del marco de las Jornadas Gastronómicas se han desarrollado tres talleres formativos dirigidos al público general. Se realizó un taller en Mora de Rubielos y dos talleres en Teruel. Aunque inicialmente sólo se programó uno, tuvo tal aceptación que se repitió al día siguiente.

Con todo ello se busca aumentar la concienciación del sector hostelero sobre la importancia de situar a Teruel como zona de referencia gastronómica alrededor de la Trufa Negra de Teruel y acercar el

producto al público para que disfrute de este lujo culinario, del que la Provincia de Teruel es un referente nacional.

Por otra parte, un evento muy relevante en el que la asociación ha participado muy activamente ha sido la primera edición de **TRUFFORUM** en Zaragoza, que es un evento internacional ideado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial “European Mycological Institute” (AECT-EMI). TRUFFORUM surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, educando a los consumidores sobre: a) Los distintos orígenes de las trufas europeas. b) Las distintas especies de trufas europeas y cómo distinguirlas de las trufas asiáticas menos valoradas. c) Las diferencias entre las trufas europeas y los aromas sintéticos de imitación. d) La importancia del control de la calidad para evitar fraudes. e) Los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades. f) El micoturismo en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

## **5. CONCLUSIONES**

Para finalizar, queremos dejar constancia de la firme determinación de la Asociación en mejorar el servicio ofrecido a nuestros/as asociados/as, así como nuestro interés en continuar realizando y colaborando en diferentes eventos, charlas, promociones y formaciones.

Consideramos que todo ello, junto a nuestro interés en seguir trabajando por mantener y mejorar las relaciones institucionales, es vital para hacer crecer esta Institución que nos reúne a todos los interesados en el sector.

Queremos recordar a todos/as los/as asociados/as que están a su disposición para su consulta en la Sede de la Asociación los documentos que complementan y justifican este escrito.