

# MUJER RURAL

ENTREVISTA A NEREA Y ROCÍO MOLINER

El Pla de Vistabella es «el último descanso para subir a Penyagolosa», escribió el naturalista Cavanilles. Y, aunque menos insigne que el gigante de piedra, tiene también su interés geológico. Está rematado por algunos cerros, delimitado en parte por el cañón del río Monleón, ocupado desde antiguo por pastos y cultivos de secano y de montaña: patata, cereal, legumbres y, cada vez más, carrascas micorrizadas para la obtención de la trufa negra, la trufa de invierno.

Bajando de Vistabella del Maestrat al llano, al poco de enfilar el camino de Sant Joan de Penyagolosa, Nerea y Rocío Moliner esperan en la Font de l'Alforí. Es un plácido martes de primavera. El agua mana del caño y el trino de los pájaros se desparrama en la arboleda, frente al restaurante donde las dos hermanas encuentran un complemento necesario de la actividad agrícola. En su cocina, como en todo lo que hacen, la trufa es el condimento indispensable. La patata ecológica de Vistabella con huevos caseros con trufa negra es el plato estrella.

Aquí, a la trufa la llaman *trumfa*, y al bosque de carrascas, *forest*. De pequeñas, Rocío y Nerea iban al *forest* a buscar la *trumfa* silvestre; pero, hoy, el apreciado hongo subterráneo lo encuentran en los

«Hay que encontrar opciones alternativas que complementen las principales. La diversificación es un pilar de nuestra innovación»



## Innovación y diversificación en torno a la trufa de Vistabella

cultivos adeshados de carrascas mezcladas con coscojas, avellanos y rebollos. Los han plantado ellas mismas, porque, como dice Nerea, siempre han querido vivir aquí: «De Vistabella no me mueve nadie». Rocío, que tiene tatuadas en la muñeca una trufa y una bellota, hubo de pasar unos años fuera para formarse como ingeniera forestal, aunque sin abandonar nunca la idea de volver.

Del pueblo y su término, cuya población total no llega a los 350 habitantes, son las únicas personas empresarias por debajo de los cuarenta. «Fracasaron» en un proyecto cooperativo de trabajo asociado —*Forest Tuber*— en el que acabaron solas y que, con mucho esfuerzo, han logrado rebotar. Una satisfacción que se une a otra alcanzada hace unos meses: la empresa *Agroforestal de Penyagolosa*, constituida también por ellas hace cinco años, recibió el pasado octubre el primer Premio a la Excelencia a la Innovación en la Actividad Agraria para Mujeres Rurales, un galardón que otorga anualmente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

— El éxodo rural no ha podido ni podrá con vosotras. ¿Cuál es el secreto?

— El secreto es no rendirse —Nerea acaba pronto—. Se ha de ser constante —continúa Rocío— y aprender del fracaso, porque forma parte del éxito. Y, sobre todo, se ha de diversificar las actividades, porque, en el mundo rural, no se puede depender de una sola. Hay que encontrar opciones alternativas que complementen las principales. La diversificación es un pilar de nuestra innovación. Cultivamos la trufa; preparamos y vendemos plantones de carrasca inoculados y micorrizados con ella; elaboramos productos derivados, como el aceite, la miel, la sal y el brandy, y combinamos su cultivo con el de la patata de Vistabella. Además, llevamos el restaurante *Mas de l'Alforí*, donde ofrecemos básicamente platos con trufa negra. Y, cuando baja el trabajo, impartimos formación específica sobre agricultura ecológica de secano y de alta montaña, producción de trufa y cultivo de setas a casa. ¡Ah! Y hacemos también actividades de divulgación y turismo alrededor de la trufa y la patata.

Las hermanas Nerea y Rocío Moliner con Penyagolosa al fondo. En la página siguiente, Rocío en el laboratorio y en un *selfie* con un precioso ejemplar de trufa negra (fotos: V. L.).

— Hemos venido al laboratorio. ¿Qué hacéis aquí?

— Ahora, en el mes de mayo, estamos en plena campaña de venta primaveral de carrascas inoculadas con trufa negra. En el laboratorio, comprobamos qué porcentaje del sistema radical está ocupado por el hongo. Hacemos una primera exploración con la lupa y lo verificamos después con el microscopio. Aquí preparamos también los lotes para la venta y formamos los clientes en aspectos básicos de la inoculación y la micorrización de las plantas.

— El laboratorio, el restaurante, el vivero, el campo... Con tanta diversificación, ¿cuándo baja la faena?

— No baja nunca. Siempre hay algo que hacer. Y al trabajo diario se suman otras obligaciones y algunas dificultades: los trámites burocráticos, los desplazamientos a los centros administrativos, la falta de cobertura de telecomunicaciones, por ejemplo. La producción de la planta inoculada con trufa comporta una carga de papeleo importante: la bellota se tiene que coger en fuentes de semillas autorizadas, los permisos tardan, el forestal tiene que levantar acta, tenemos que hacer la declaración de cultivo, pasar los controles fitosanitarios... No es solo plantar la carrasca y esperar a que dé trufas.

— ¿Está la Administración dando solución a los problemas?

— Se han emprendido líneas de trabajo dirigidas a impulsar el medio rural y el papel de las mujeres. Pero estamos aún en pañales. Es ahora cuando hay que empezar a dar soluciones, a dinamizar iniciativas empresariales y de empleo... Se ha de insistir en la infraestructura, el acceso en las nuevas tecnologías, a Internet. Y contemplar las nuevas formas de trabajo a distancia. Los pueblos han de disponer de los recursos y los medios básicos para que la gente continúe viviendo en ellos, y para que puedan venir de fuera.

— ¿Y en vuestro entorno más próximo? ¿Habéis encontrado apoyo?

— La familia y las amigas han sido el principal apoyo. Nos ha faltado muchas veces la ayuda de instituciones y entidades, pero con constancia hemos llegado hasta aquí. Valoramos especialmente el apoyo de nuestra madre, quien ha estado siempre y para todo: en el restaurante, el vivero, el campo... Y nuestro padre es quien nos lo enseñó todo de la trufa. En cuanto a las entidades locales, deberían insistir en el acompañamiento a los emprendedores jóvenes, trabajar en estrategias dirigidas a atraer gente con ganas de desarrollar proyectos.



— Al margen de los obstáculos administrativos, alguna otra dificultad encontraréis.

— El hecho de que Vistabella sea el pueblo más alto de todo el territorio valenciano comporta una dificultad intrínseca. Trabajamos a 1.300 metros de altitud y esto hace que a veces lleguemos a temperaturas muy por debajo de cero. Trabajar en sistemas de secano nos obliga a depender exclusivamente del agua de lluvia, lo cual limita mucho las épocas de siembra y de cosecha. Nunca podemos establecer campañas de más de cuatro meses de duración.

— ¿Y satisfacciones?

— En octubre pasado tuvimos el orgullo de ganar el primer premio de Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura. Fue todo un reconocimiento, no solo a nuestra tarea, sino a la de todas las mujeres que trabajamos en el mundo rural y, especialmente, en los sistemas de secano. Además, la misma semana supimos que nos daban el premio de la *Escola de la Tardor*, un encuentro ecofeminista y rural que se celebra en Morella. Nos hizo mucha ilusión, porque supone un reconocimiento en nuestro propio territorio. Y también en otoño tuvimos la satisfacción de entrar, junto con Mònica Cantallops y Soraya Catalán, a formar parte del consejo de la Asociación de Truficultores de Castellón, un hecho que ha significado la renovación de un colectivo que, hasta ahora, estaba representado por hombres de más de 50 y 60 años.

>Autor del artículo: Vicent Llorens  
Fundació Assut  
vlllorens@fundacioassut.org

