

Estamos en Vistabella del Maestrat, el pueblo más alto de la Comunidad Valenciana. Aquí nacieron Nerea y Rocío Moliner, dos hermanas que siempre tuvieron claro que querían establecerse y desarrollarse profesionalmente en su lugar de origen.

Cuando Rocío acabó Ingeniería Forestal y de Montes regresó a casa con una idea muy clara y, aunque los comienzos fueron duros, su empresa de Agroforestal de Penyagolosa, salió adelante. Se trata de una sociedad limitada, compuesta por una cooperativa de trabajo asociado, [Forest Tuber](#), con dos gestoras, las hermanas Moliner.

[Agroforestal de Penyagolosa](#) funciona desde hace cinco años y se dedica principalmente al cultivo de la trufa negra de forma ecológica, en secano y en alta montaña. Ofrece servicios de truficultura, asesoramiento y gestión de plantaciones truferas, y cuenta además con un vivero propio dedicado a la producción y comercialización de plantones de carrasca.

Como indica Rocío, “estamos a 1.300 metros de altitud, el clima es muy extremo y los sistemas que manejamos son de estricto secano, por lo que nos vemos

obligadas a producir solo tres o cuatro meses al año”. Con este panorama, había que buscar soluciones para conseguir una mayor estabilidad, basada en diversificar y establecer sinergias con entidades y productoras de la zona. Así pudieron desarrollar una actividad que ocupase todo el año centrada en la elaboración de productos derivados de la trufa y en completar su actividad con formación y hostelería.

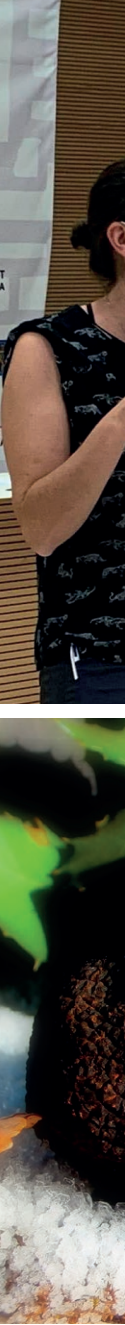
Con Forest Tuber trabajan también aspectos vinculados al turismo y la hostelería. Actualmente lo componen cinco personas, todas ellas mujeres que se reparten tareas como la gestión

del [Rostidor L'Alfori](#), un pequeño centro gastronómico que apuesta por utilizar productos de temporada y de proximidad para elaborar menús caseros y tradicionales aderezados con trufa negra. Incluye una tienda, donde se comercializan este y otros productos de la zona, que pertenece a la plataforma [Castelló Ruta de Sabor](#). También trabajan con el programa [L'Exquisit Mediterrani](#), una marca de hostelería de la Comunidad Valenciana.

Por otro parte, aprovechan un entorno privilegiado, el del Parque Natural

“ El premio visibiliza el papel que tienen las mujeres en el medio rural y, en concreto, en la agricultura ecológica de secano

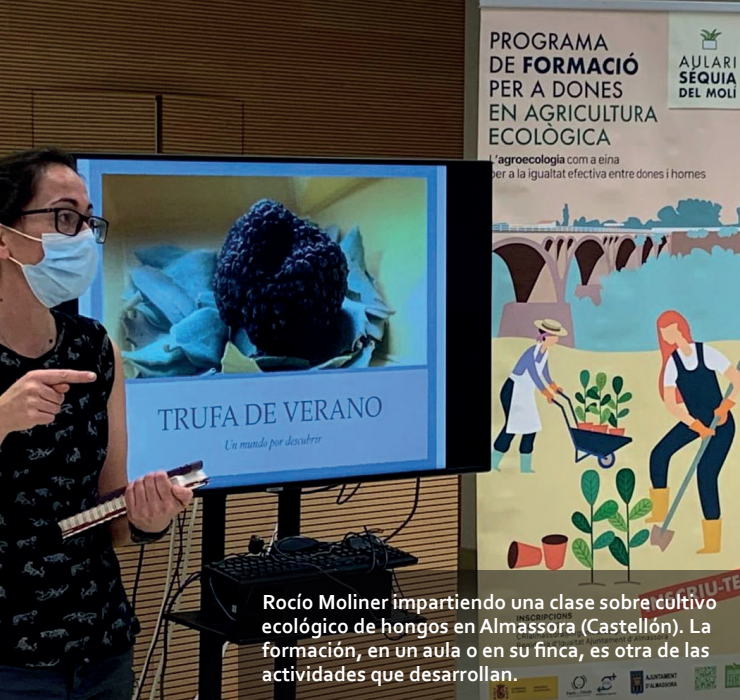
**NOSOTRAS
CONTAMOS**



Texto: Rosa Ruiz / Fotografías: Agroforestal de Penyagolosa

Las múltiples posibilidades de la trufa para emprender en el medio rural

Rocío y Nerea Moliner son dos hermanas que gestionan una pequeña empresa cuya sede está en Vistabella del Maestrat, un pueblo de Castellón de 340 habitantes. Su principal objetivo es contribuir al desarrollo socioeconómico comarcal, estableciendo sinergias con otras entidades y favoreciendo el comercio de proximidad a través del cultivo agroecológico de hortalizas y trufa negra de secano en alta montaña. Una actividad que complementan con actividades de turismo y divulgación muy centradas en este hongo tan apreciado en la cocina.



Rocío Moliner impartiendo una clase sobre cultivo ecológico de hongos en Almassora (Castellón). La formación, en un aula o en su finca, es otra de las actividades que desarrollan.



Rocío y Nerea Moliner recolectan trufa negra e inoculan el hongo en las micorrizas de las encinas que luego comercializan.



del Penyagolosa, para ofrecer actividades al aire libre, como talleres de naturaleza y experiencias agroturísticas centradas en la búsqueda de trufa, en compañía de un truficultor y su perro. Rocío Moliner añade que colaboran con entidades de carácter local, como ayuntamientos, “y hacemos jornadas de formación y divulgación en torno a la trufa y la patata, que combinamos con salidas al campo, mesas redondas y degustación de productos”. “Ofrecemos *tardeos* (salir de tapas o de copas por la tarde), catas y maridajes de productos –prosigue– para que la gente conozca la calidad de los mismos; y en breve empezamos la formación dirigida a mujeres sobre el cultivo de setas y también de agricultura de secano, que está muy olvidada”.

ACEITE Y MIEL DE TRUFA

Uno de sus mayores logros ha sido entrar a formar parte de la [Asociación de Recolectores de Trufa de Castellón](#). “Por primera vez en la historia hemos entrado mujeres y gente joven al consejo rector y estamos impulsando acciones como hacer mercados de trufa negra en núcleos más grandes para que se conozca más el

producto y no se marche toda la producción fuera de nuestras fronteras”, afirma la co-responsable de Agroforestal de Penyagolosa. Y apostilla que conseguir el Primer Premio Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales en la categoría de Actividad Agraria les ha cambiado la vida: “nunca pensamos que lo ganaríamos, nos parecía algo muy grande e inasequible”.

Para esta emprendedora, el premio no es solo el reconocimiento a tantos años de duro trabajo, sino que también es una forma de visibilizar el papel que tienen las mujeres en el medio rural y, en concreto, en la agricultura ecológica de secano. “El premio nos ha dado una fuerza brutal para tirar para adelante”, asegura. Este empuje ha servido para que pongan encima de la mesa nuevos proyectos que habían quedado algo abandonados por falta de motivación, como la elaboración de productos derivados de la trufa: “el primero que hemos sacado es el aceite de trufa en colaboración con una almazara de Atzeneta del Maestrat, y los próximos que tenemos en mente, también con productoras de la zona, son la miel trufada, brandy y sal”.

Todo este esfuerzo se ha visto reflejado positivamente en el territorio: “Somos las únicas empresarias menores de cincuenta años de Vistabella, porque la gente joven estudia y se marcha del pueblo. Estamos revitalizando y dinamizando el territorio porque hemos establecido un proyecto que abarca muchas líneas: producción, turismo, jornadas de formación... y eso se nota bastante”. ■