

otoñada en los hayedos de Urbasa y catas originales

los paisajes y su influencia en los usos tradicionales

la ciudad medieval de Estella, la Sierra de Urbasa y los nacederos

las experiencias: ganadería ecológica, bodega de pacharán, bosque trufero...



surgencias de agua, dólmenes rasos y cabañas de pastores, mielería, quesería, las endrinas y el pacharán, finca ganadera y las trufas ocultas...



*tres jornadas, dos noches/ con P.C.
+ plan completo de actividades*

Almudena 7-9 NOVIEMBRE

*opcional: noche del día 6
-Navarra-
2020*

Ficha técnica

Hay un resumen o perfil de esta ficha en la Web genteviajera.com

la idea:

Conocer la población **medieval** mejor defendida de la península por sus CASTILLOS roqueros; a la vez que adentrarse en unos de los enclaves naturales más espectaculares de Navarra, de esos raros rincones de cuento de hadas con **cascadas** y pozas de agua de azul turquesa...

Protegidas por la barrera montañosa del Parque Natural de URBASA y ANDÍA en plena **OTOÑADA** de las hayas, las Tierras de Iranzu están constituidas por una red de valles muy fértiles donde sucesivas generaciones han sabido conservar y actualizar los usos tradicionales desarrollando productos agroalimentarios

la propuesta:

La Reserva Natural del **NACEDERO** y cascadas del **UREDERRA**, al sur del Parque Natural de las Sierras de Urbasa y Andía, un espacio formado por rocas calizas, donde a través de sus grietas se filtra un acuífero que origina

una **CASCADA** impresionante de más de cien metros que, como una cortina de agua, cae sobre un espeso bosque...; el curso de aguas discurre entre saltos y pozas transparentes

Por el **ALTO** de la **SIERRA** de **URBASA** y Monte Limitaciones, en el interior del Parque Natural, un paraje kárstico de gran interés paisajístico e histórico, colonizada por un extenso **HAYEDO**, donde hay **DÓLMENES** en medio del bosque, restos de txabolas rodeadas de ganado, enigmáticos **MATAMOROS** que son unos antiguos recintos amurallados de piedra, grandes prados o **RASOS** de montaña, balsas donde se acumula el agua, dolinas...; todo ello por encima del **BALCÓN** de **PILATOS**, una sima vertical sobre el Valle de Améscoa.

La ciudad medieval de **ESTELLA** -*Conjunto Histórico Artístico*- nació como nuevo asentamiento, a finales del siglo XI, por impulso del rey navarro que alteró la ruta inicial del Camino de Santiago; varios barrios medievales o **BURGOS** fueron levantándose a partir del siglo XII: San Martín de los Francos, San Miguel, la Judería de Elgacena...; cinco monumentos de la ciudad están declarados *Bienes de Interés Cultural*

Experiencias de **AGROTURISMO**, una forma original de conocer el entorno: visitar a distintos artesanos, en el medio donde desarrollan su trabajo, que elaboran productos **agroalimentarios**, generalmente de gestión familiar:

Una bodega de **PACHARÁN** en Abárzazu; hablarán de los diferentes tipos de endrinas, nueva y viejas, y del proceso de maceración, comenzando con la degustación de un coctel de sorbete de mandarina con pacharán

Una gran finca **GANADERA** en Etxauri, situada en la ladera de la montaña, en la que se crían vacas pirenaicas, yeguas autóctonas -*jaca Navarra*- y cabras; hay tanta diferencia de altitud entre la zona alta y la baja -*más de 600 metros*- que realizan trashumancia interna; se finalizará con una degustación de pintxos de carne ecológica de ternera y potro.

Una **QUESERÍA** en Lezaun que tiene su propio rebaño, unas quinientas ovejas de raza latxa, que pastan libremente en las montañas; se degustarán sus productos: queso Gaztazaharra, natural y ahumado, incluso el chorizo de oveja, regado con vino de la tierra.

Un paseo al encuentro de las **TRUFAS** en el valle de Metauten, donde crecen en los bosques de forma **natural**, acompañados de **perros** entrenados por los bosques de **ROBLES**; en un **museo** y centro de interpretación de la trufa, pionero en España, se aportarán explicaciones sobre su proceso biológico y su hábitat; se finalizará con una degustación de productos elaborados con trufa.

Descripción de las actividades incluidas

con detalles sobre su ejecución, entorno, características, preparación, niveles, duración...

Una mañana, de camino por donde mana el agua...

Al sur del Parque Natural de las sierras de Urbasa y Andía, itinerario de **senderismo** al Nacedero del río **Urederra**, la salida natural de un importante acuífero que se forma en el propio macizo kárstico; la belleza de este lugar es el resultado de la transición bioclimática formada por el antiplano de Urbasa, al norte, y los escarpes de la sierra de Lókiz, al sur.

Se parte de un parking que se encuentra en el municipio de **Baquedano**, a unos *seiscientos treinta metros* de altitud; la cascada, formada por los flujos de una red de filtraciones que atraviesan el macizo calizo, es recogida por los acuíferos subterráneos que



proviene del Parque. La surgencia se precipita sobre un cortado a setecientos metros de altitud, que origina una cascada impresionante de más de **cien metros**.

El agua ha producido una muesca en el borde meridional del macizo, constituyendo un anfiteatro rocoso de notable belleza; como consecuencia del fenómeno kárstico, el agua aprovecha las grietas surgiendo y filtrándose una y otras vez desde las entrañas de la tierra. El nacimiento del río se sitúa en un lugar llamado Balcón de Pilatos, en la zona que se conoce como la pared del Capellán

Desde un portón que hay prácticamente al inicio, el guía explicará sobre un mapa y un cartel descriptivo, el recorrido a realizar; el camino sigue por la ribera del río hasta el nacimiento, siguiendo el curso, aguas arriba, entre saltos, cascadas y pozas de un maravilloso azul turquesa.

Se cruzará por un magnífico hayedo que flanquea el río; algunas cortinas de agua se abren paso entre el espeso bosque, donde aparte de hayas hay pinceladas de tilos, robles, serbales, arces, fresnos, sauces, avellanos...; es un paisaje que combina el azul y verde;

Al final de la ruta, se observará la salida natural del agua que drena el subsuelo de Urbasa, cuya erosión ha favorecido la creación de unas doscientas cavidades entre simas y cuevas. El río Urederra, tras recorrer diecinueve kilómetros, desemboca en el río Ega, que cruza por Estella, y que a su vez es afluente del Ebro.

El sendero es de escasa dificultad, de unos cinco kilómetros y medio de longitud, prácticamente siguiendo el curso del río; *itinerario: ida y vuelta; duración: tres horas*

Por la tarde, una villa medieval crecida en el mestizaje...

Visita guiada monumental a los tres Burgos o barrios medievales más importantes de la ciudad de **Estella**, creados en el siglo XII, y por tanto los de urbanismo más antiguo, donde se encuentran los monumentos más relevantes. Estos son los lugares previstos en el recorrido:

El **burgo de San Martín de los Francos** o de San Pedro, el más monumental de los barrios estelleses; su edificio más característico es la iglesia románica de **San Pedro de la Rua** -*Monumento Nacional*- del *siglo XII*, la iglesia Mayor que destaca por la verticalidad de la torre, la portada de influencia árabe, el claustro, el triple ábside y la pila bautismal de época románica; se caminará por un pequeño tramo del *Camino de Santiago*...

El **Palacio del Gobernador** -*siglo XVII*- un edificio sencillo con zócalo de piedra y fachada de ladrillo con escudos sobre el dintel del balcón; el **Palacio de los Reyes** de Navarra o palacio de los duques de Granada de Ega – *Monumento Nacional*- una de las mejores muestras del románico civil en Navarra, construido en la segunda mitad del siglo XII, con fachada principal de dos pisos con fachada de buena sillería, donde abundan elementos escultóricos de fabulística oriental; desde mediados del siglo XIX fue cárcel judicial y actualmente museo pictórico de Gustavo de Maeztu

El Palacio plateresco de la familia **San Cristóbal** -*siglo XVI*-, una fachada donde predomina el ladrillo con un rica portada en piedra en la que se ven ménsulas, blasones, balconadas entre columnas, atlantes, hidras, hasta el dios Hércules...





En la plaza de San Martín, el edificio del antiguo **Ayuntamiento**, barroco -de comienzos del siglo XVIII- levantado con espléndidos sillares y muros de ladrillo; su fachada presenta grandes volúmenes escultóricos que conectan con el mundo del Renacimiento; fue en algún momento Palacio de Justicia...

Se verán también los viejos arcos góticos que daban entrada a las tiendas y hospederías jacobeanas; hay otros ejemplos de arquitectura civil medieval, como el puente de San Martín; la Puerta medieval de Castilla, la única que se mantiene de cuantas tuvo la ciudad. También se conocerá la fuente renacentista conocida como de la

Mona -siglo XVI- o el puente del azucarero que une este barrio con el de San Miguel

El **burgo de San Miguel** con la iglesia de **San Miguel**, cuyos elementos más primitivos son de mediados del siglo XII, con triple ábside; pero el pórtico tardorrománico es la auténtica joya, con columnas, capiteles historiados, arquivoltas y un conjunto escultórico; en su interior hay elementos barrocos. No muy lejos se encuentra el mercado viejo

El **burgo de San Juan**; en la plaza de los Fueros se levanta la iglesia de **San Juan**, aunque construida en el siglo XIII, de aquél románico solo queda una de las portadas; gran parte del templo es del siglo XVI y de distintas obras de reforma del siglo XIX; fue punto de reunión de los vecinos; y actualmente está rodeada de hermosos edificios, dos de ellos, palacios del siglo XVIII; aquí se celebra un día a la semana el mercado de productos agroganaderos. La iglesia medieval de **San Pedro de Lizarra**, quizá la más antigua de Estella, hoy presenta sus tejados en ruinas. En la plaza de Santiago se celebra el mercado ganado, el actual mercadillo

El **burgo de la Judería de Elgacena** donde vivieron los judíos durante más de cuatrocientos años hasta su expulsión en 1.498; las Aljamas de Estella fueron de las más activas del reino de Navarra, logrando su mayor esplendor en el siglo XIII; llegó a ser la tercera en importancia en Navarra tras las de Tudela y Pamplona

La iglesia de **Santa María Jus del Castillo** -Bien Interés Cultural- construida en un alto de la ladera del castillo, junto al convento de Santo Domingo, sobre donde hubo una antigua sinagoga judía; tiene estructura y ábside románicos del siglo XII, pero con fachada barroca del siglo XVIII

El Convento de **Santo Domingo** -Bien de Interés Cultural-, domina el paisaje de la ciudad formando parte de la estructura del castillo, con una fachada severa; se conservan el claustro, la sala capitular, el refectorio, las antiguas bodegas... todo el conjunto tiene aire de fortaleza. El Puente medieval de la cárcel es una salida del barrio de San Miguel

A orillas del río Ega se sitúa la iglesia del **Santo Sepulcro** -Bien de Interés Cultural-, muy próxima al cauce, en pleno Camino de Santiago, a mitad de camino entre Pamplona y Logroño; fue sinagoga, con una estructura propia del románico tardío - *finales del siglo XII*- pero con elementos del gótico, con dos ábsides pentagonales y portada de influencia francesa -*siglo XIV*- con un profundo abocinado; posiblemente quedó inconclusa, pero actualmente es centro de interpretación del románico y del Camino de Santiago



El centro histórico de Estella tiene otros lugares donde la historia ha dejado huella: la calle Mayor con un palacio barroco del siglo XVIII, el Palacio de los Eguía -*siglo XVI*-, la mansión señorial de los Ruiz de Alda -*siglo XVII*- y varios edificios blasonados; la calle de los Curtidores, de los Cordeleros, de la Zapatería, de la Rúa...

Duración de la visita: dos horas y media

Sitio histórico de los castillos de Estella

Estella contaba en la Edad Media con cuatro castillos, tres de ellos unidos por murallas, configurando la población más y mejor fortificada de Navarra, inexpugnable por sus defensas roqueras.

Se tiene noticias de que a comienzos del siglo XI existía una torre **Mayor** o castillo en la zona más alta de la peña; el rey Sancho Ramírez en el año 1.090 construye un nuevo castillo sobre una elevación, quedando a sus pies el primer núcleo de población, que lo rodea de murallas; fue residencia real a partir del siglo XIII y empezó a conocerse como el de **Zalatambor**.

Hubo otro castillo conocido como **Belmerchet** que fue una obra del siglo XIII, que probablemente tomó el nombre de un gobernador; debió construirse como complemento del castillo Mayor, de planta triangular, con torres en sus esquinas y posiblemente una gran torre central. Y la **Atalaya**, que era una torre de vigilancia de unos 11 por 4 metros de planta, desde la que se oteaban los alrededores.



Hubo otro castillo conocido como **Belmerchet** que fue una obra del siglo XIII, que probablemente tomó el nombre de un gobernador; debió construirse como complemento del castillo Mayor, de planta triangular, con torres en sus esquinas y posiblemente una gran torre central. Y la **Atalaya**, que era una torre de vigilancia de unos 11 por 4 metros de planta, desde la que se oteaban los alrededores.

Una jornada entre hayedos, dólmenes y Rasos de pastores...

Itinerario de **senderismo** e **interpretación**, con **guía** de naturaleza, por el Parque Natural de Urbasa-Aindía, realizando un recorrido de gran interés paisajístico e histórico; hay un extenso hayedo, antiguos dólmenes en medio del bosque, restos de *txabolas* de pastores rodeadas actualmente de ganado y de estructuras tradicionales para el pastoreo, como prados o **Rasos** de montaña, balsas donde se acumula el agua, zonas adhesionadas, etc.

Para llegar al inicio, habrá que tomar la carretera NA-718 desde Estella con dirección a **Baquedano** y **Zudaire**, remontando luego el desnivel hasta el Raso de Urbasa, desde el que comenzará la perspectiva sobre el gran circo del **Urederra**, hasta llegar al parking de **Zurgaina**. Las vistas son impresionantes, y en el vacío vuelan las aves rapaces por debajo de las cabezas...

En el mismo inicio se pueden ver antiguos **Matamoros**, unos recintos amurallados de piedra, que posiblemente llegaron a alcanzar más de metro y medio de altura, de origen incierto, posiblemente relacionados con la cultura pastoril, como parideras, viviendas primitivas de pastor...; aunque la tradición los asocia con la defensa del territorio contra los moros.

También muy cerca se encuentra el túmulo de **Zurgaina**, cerca del precipicio del **Alto de Ubaba**, que es justamente la portilla que se ha remontado desde **Zudaire**. Es uno de los restos megalíticos de carácter funerario más sencillos; posiblemente fuera un dolmen, aunque actualmente solo queda un cráter donde estuvo la cámara.

Regresando al inicio del sendero, un camino forestal deja a la izquierda el **Raso de Urbasa** -890 m-, una de las mayores praderas montaneras; se apreciará la extensión herbácea, donde no será extraño que pasten numerosos rebaños de ovejas, vacas y caballos, que pasan aquí buena parte del año; sobresalen algunas manchas de arbolado,





principalmente pinos, que sirven de refugio para el ganado en los momentos de mayor rigor de la montaña.

Y a la derecha el camino bordea un gran bosque de **hayas**. Se entra en el **Monte Limitaciones**, separado del resto de la sierra por un antiguo muro.

A la altura del *Raso de Pedrotxiki* se encuentra el enorme dolmen de **Artekosaro**, el mejor conservado de Urbasa -915 m-, al que se llega siguiendo unos mojones de piedra; la cámara está compuesta por dos losas laterales y la cubierta; en el interior se encuentra otra losa que pudo ser la cabecera y otro conjunto

de piedras menores

Muy cerca está el *Matamoros* de **La pieza del Habal** -922 m- llamado así porque, en otro tiempo, se cultivaban habas en esa parcela; su diámetro interior supera los *diez metros*, y el ancho de los muros alcanzaba los *dos metros*; es igualmente de los mejor conservados.

Se regresa hasta una bifurcación de caminos, y se seguirá por una que discurre bajo masas de hayedo de cierta madurez, que se van alternando con claros o rasos y pastos; el camino lleva a la **majada de Arratondo** -910 m- donde se mantienen en pie unas antiguas bordas de de pastores

A cien metros de la pista, un camino da con la entrada del dolmen de **La Cañada**, en medio de un gran túmulo pedregoso; se sitúa en una zona límite entre el pastizal y el bosque de hayas y arces, en los que se aprecian gran cantidad de líquenes en sus ramas.

Presenta un túmulo de unos *veinte* metros de diámetro por *dos* de alto, del que sobresale la cámara; hay varias losas, dos al parecer eran las de la cabecera, otras las laterales, y la cubierta se encuentra partida; pero es un excelente patrimonio de la prehistoria.

Se retoma el circuito por una antigua calzada empedrada, muy bien conservada, que cruza por el hayedo hasta salir al **Raso de Bardoitza**; se sale del bosque por un paso canadiense -una *parrilla de barras en el suelo*- que rompe la continuidad de un cierre de mampostería.

Podrá ahora observarse algunas zonas de estructura adhesionada. El camino esquiva algunas dolinas de gran tamaño, por donde se esconden, a salvo del ganado, ejemplares arbóreos de arce, saúco y majuelo que forman pequeñas islas de vegetación de gran interés faunístico. Hacia el NO se verá la cumbre de **Bardoitza** -1.108 m.-

Aparecen claramente los pastizales montaneros donde no sería extraño observar la ganadería ocupando los rasos; llaman la atención las formas almohadilladas que adoptan los brezos por efecto del diente del ganado. Y pasada la *Fuente de Iratxe*, la calzada alcanza la balsa de **Bardoitza**, alimentada por corrientes superficiales, procedentes principalmente de agua de lluvia.

Hay balsas naturales y otras abiertas artificialmente en la cercanía de los manantiales o surgencias, para que sirvan de abrevadero. Los pastores dragan las balsas periódicamente en épocas de invierno



Es un sendero precioso que atraviesa el raso con dirección sur, donde hay masas de hayedos a ambos lados; donde las hayas están en regresión, aparecen enebros, espinos y brezos. En un momento de la ruta, se pasa junto a una masa muy curiosa de *alerce*

japonés, una de las pocas especies de conífera de hoja caduca que se pueden ver en la península ibérica, y que constituye un buen lugar como refugio del ganado.

Y por la *Sima de San Pablo*, se llega al **Raso de Zelaizarán**, donde hay que internarse nuevamente en el hayedo hasta llegar a una pista compactada en las cercanías del **Puerto Viejo de Baquedano**; desde aquí comenzará a apreciarse el anfiteatro rocoso por el cual se desploma bruscamente el altiplano del Monte Limitaciones/ Sierra de Urbasa hacia el valle de *La Améscoa Baja*; el lugar es conocido como el **Balcón de Pilatos** o de **Ubaba** que abre una sima de *seiscientos* metros, en la que, a la mitad aproximadamente, nace el Urredera, describiendo varias cascadas, algunas de cien metros...

Es un bello sendero al borde mismo de la sierra. Aquí se encuentran los dólmenes de *Baquedano*; a la izquierda, asomado al impresionante *Balcón* está el dolmen más conocido: el de **Portuzargaina**, situado junto a una borda *-980 m-* y a varios túmulos de anillo; es una estructura de unos *quince* metros de diámetro por *dos* de altura, aunque en algún momento fue removido; bastante cubierto de hierba, en el centro está el cráter, e incrustados en él se encuentran varias losas que son los restos de la cámara.

Y a la derecha, siguiendo un sendero, a unos trescientos metros del camino, hay otro dólmen, pero bastante deteriorado... Es este último tramo, de unos tres kilómetros aproximadamente, el más espectacular del recorrido; discurre a corta distancia de la brecha del Balcón de Pilatos, con el valle esculpido por el río a la izquierda y la densidad del hayedo a la derecha, hasta que confluye con la pista que se cogió al principio.

Finalizará en el aparcamiento de *Zurgaina*; *distancia: 14 kms.; desnivel: 120 m.; duración: cinco horas.*

Varias experiencias de agroturismo

Protegidos por la frontera montañosa del Paque de Urbasa y Andía, las Tierras de Irizar están constituidas por una red de valles muy fértiles, que desde la época de la romanización fueron salpicados de villas agrícolas, donde las generaciones han sabido conservar y actualizar desde entonces los usos tradicionales.

Durante jornada y media se programarán varias vistas a distintos centros, generalmente de gestión familiar, donde desarrollan labores de transformación de productos agroalimentarios: miel, pacharán, carnes de terneros y potros, queso de oveja *latxa*, vino, trufa...

Maceración del pacharán con los mejores endrinos

La bodega de **pacharán Azanza** se encuentra en Abárzazu; la historia del pacharán se remonta hasta la Edad Media, en la que tan preciado brebaje era elaborado por los monjes y consumido por los nobles por sus propiedades medicinales; la misma Reina Blanca de Navarra, lo bebía para sus molestias de estómago.

Para conseguir un pacharán de gama alta el secreto se sustenta en los diferentes tipos de endrinas *-Prunus Spinosa-*; para conservar el sabor añejo y tradicional de la tierra, se unen a los arañones de la tierra, una selección de nuevos ecotipos que se cultivan en la zona, consiguiendo una endrina de gran calidad, para lograr un pacharán muy afrutado; en función de estas variedades ofrecen tres productos: el *Azanza*, el *Azanza JV 110* y el *Aitenetxe -casa del padre-*.

Esta bodega fue fundada en 1810 produciendo los primeros anisados; una vez recolectadas las endrinas, se lavan y se echan a un depósito inoxidable a macerar; pasados tres meses se saca el licor y se embotella.



Durante la **visita** se enseñará como se elabora el pacharán; se comienza probando un coctel de **sorbete** de **mandarina con pacharán**; se contarán curiosidades sobre su historia y los sabores y las características de un producto artesano. Existe un Consejo Regulador Pacharán Navarro; duración: *cerca de una hora*

Cría ecológica de vaca pirenaica y jaca navarra

Visita al centro ganadero **Sarbil**, dedicado a la **producción ecológica** de carne, ubicado en **Etxauri**, donde se crían vacas pirenaicas, yeguas de raza autóctona -*jaca navarra*- y cabras. Es una finca situada en zona de montaña, que tiene cerca de mil hectáreas, donde las zonas más bajas se encuentran a 450 metros de altitud y las más altas alcanzan los 1130m. Estas características posibilitan una **trashumancia** interna, ascendiendo el ganado en verano a los pastos altos y descendiendo en invierno a los prados inferiores, sin salir de la finca.

En consecuencia, las distintas manadas viven todo el año al aire libre en el interior de la finca, entre praderas y encinas, con libertad absoluta de movimientos; alumbran a sus crías en el campo, y se protegen por sí mismas de los ataques de los buitres; cuando van a parir, se esconden entre la maleza y allí ponen a salvo a su cría, y las más viejas protegen también por instinto a las más jóvenes...; de esta forma van adquiriendo una complicidad y protección con el medio mientras van creciendo, nutriéndose de la leche de sus madres y de los propios pastos. Cuando llegan a la edad entre los 5 ó 6 meses, los terneros o potros son destetados y se complementa su dieta con hierba, forraje y cereal ecológico, hasta que su carne llega al nivel óptimo.



Es también una finca autosuficiente, en la que se viene manteniendo una utilización óptima de los recursos naturales, consiguiendo un medio sostenible con el menor impacto ambiental. El agua que bebe el ganado proviene de la nieve invernal, que se almacena en balsas. Los campos se abonan con el estiércol que generan los animales. Y el desbroce de los campos lo realizan los rebaños de cabras. No se utilizan herbicidas químicos. Se respetan los ciclos naturales, ya que casi todos los productos que componen sus dietas se producen en el mismo centro y no se medica a ningún animal. Cuando nieva mucho y el terreno está muy blanco se les echa forraje.

La **visita** por la finca se realiza con los propios vehículos a través de caminos asfaltados o con buen firme, para subir al alto de la sierra y conocer de primera mano el hábitat que disponen según las estaciones; se visitará una manada de yeguas *jaca Navarra*, raza protegida, otra de vacas y por último otra de cabras salvajes. Se comentarán los cuidados del ganado, así como los procesos de cría y elaboración de la carne; ésta destaca por ser rojiza, tierna y de sabor extraordinario.

Tras una breve presentación de la visita, se visitarán las instalaciones: almacén, hangar, granja...; se explicarán la gestión de residuos y del agua... Se finalizará con una **degustación** de **pintxos** de carne ecológica de ternera y potro, pasados por la sartén acompañados de vino, en una antigua borda pastoril restaurada; *duración: tres horas*.

Queso de oveja latxa

La **quesería artesana Aldaia** está situada en el municipio de **Lezaun**, al pie de la sierra de Urbasa-Andia; es un establecimiento familiar, cuyos orígenes se remontan varias décadas atrás, ya que el pastoreo de ganado ovino siempre ha sido la actividad central de la familia.



sus quesos con leche procedente de su propio rebaño, unas quinientas ovejas de raza **latxas**, un animal pequeño que pastan libremente en las montañas. Se respeta los modos de hacer antiguos, pero con un equipamiento mecánico y moderno.

Una oveja de ordeño produce una cantidad de leche limitada, alrededor de unos cien litros por temporada, de diciembre a junio, pero de gran calidad. Es un animal resistente, buen transformador

de los pastos y sus hembras son excelentes criadoras.

Con siete litros de leche pura de oveja latxa, cruda sin pasteurizar, se elabora un kilo de queso debidamente madurado. La leche se calienta suavemente en cubas de acero inoxidable hasta llegar a una temperatura de 30°. La leche se coagula en una media hora hasta formar un gel elástico que se corta con lira en trozos del tamaño de un grano de maíz; estos granos se agitan lentamente y se aumenta la temperatura de la cuba lentamente hasta llegar cerca de los 37°. Cuando los granos han endurecido suficientemente, se interrumpe el calentamiento y se espera a que los granos se depositen al fondo de la cuba, cubiertos por el suero; luego se introducen en los moldes, se pasa por la prensa, se marcan y seguidamente añade la salmuera. Posteriormente se depositan en las cámaras de maduración a una temperatura que oscila entre 10 y 12°.

Se utiliza un cuajo procedente de sus propios corderos, limpio, seco, triturado y mezclado con sal. No utilizan conservantes ni colorantes artificiales para garantizar un producto natural. El queso se cura mínimo dos meses. El producto se encuentra dentro de la denominación de origen **Idiazábal** y de la Asociación de Queso de Pastor.

Para acabar la visita se **degustarán** sus productos: el *Gaztazaharra*, el queso natural, el queso ahumado, el chorizo de oveja, incluye pan y todo regado con vino de la tierra y agua; *duración: hora y media*

Domingo, desde el Museo de la trufa, los encuentros con este hongo

En el valle de **Metauten**, experiencia de **trufiturismo** con la misteriosa trufa negra *tuber melanosporum*- que crece de forma natural en los bosques; parte de la historia y la cultura de estas poblaciones se ha desarrollado en torno a ella y a sus valores naturales y gastronómicos.



Este hongo crece asociado a las raíces de algunas especies de árboles, como robles, castaños y nogales, siendo uno de los manjares más codiciados. En esta zona se cultivan dos tipos de trufas, la referida trufa negra y la trufa de verano *tuber aestivum*, ambas comestibles; la primera es el diamante negro de la cocina, siendo muy cotizada tanto en España como en Francia.

Al abrigo de la sierra de Santiago de Lókiz, se localiza el museo y Centro de Interpretación de la trufa; es pionero en España en esta temática y su objetivo es dar a conocer el ciclo de la trufa

En su interior hay una exposición de paneles didácticos, proyecciones multimedia, elementos audiovisuales interactivos, microscopios y ordenadores que ofrecen una panorámica de un recurso natural de estas sierras calizas, y adentran al visitante en este desconocido mundo...; el restaurador *Koldo Roder* y el truficultor *Serafín Nieva*, mostrarán en un audiovisual el proceso de una trufa desde su gestación, a su recolección y degustación.

Luego se desplazará el grupo a los montes de Ollobarreben y Ollogoyen, acompañados de un truficultor, de sus **perros** y de una herramienta denominada cuchillo trufero -*una azadilla de mano, de cuchilla triangular*; se iniciará la búsqueda al comienzo de un sendero que sube hacia los cortados calizos; **demostración** de recogida de trufa en las truferas de la sierra, para apreciarlas en su medio y conocerlas recién recolectadas.



Donde los perros indiquen se escarbará la tierra para buscar la apreciada trufa negra; si no se encontrara, se acercarán nuevamente los perros para que marquen otra vez el sitio; a veces el olor superficial de la trufa se desprende aleatoriamente por su entorno próximo, y el lugar exacto puede estar desplazado unos centímetros; encontrada la trufa, se le premia al animal con una recompensa, generalmente un trozo de chorizo o carne, que se le raciona a medida que las encuentra, y solo cuando la trufa encontrada es de calidad. Las truferas suele ser terrenos estériles, sin apenas hierba.

De regreso al museo, **degustación** de productos trufados: *tostada de aceite trufado y de setas con huevo trufado*; acompañados de un vino del las bodegas de Tierra Estella; *duración: dos horas aprox.*

En este lugar aparte de la "gigante" *tuber melanosporum* se encuentra también la *tuber magnatum*, una trufa blanquecina, que es una de las más caras del mundo -*puede alcanzar en el mercado unos 3.000 €/kilo*- que se da también en Italia, Croacia, Eslovenia y Hungría; también se encuentra la *tuber brumale*, que presenta su *peridio -o corteza-* de un color negro intenso, y a veces rojizo pero muy frágil, desprendiéndose con facilidad del interior o *gleba*, a diferencia de la *melanosporum*, que está perfectamente adherido

¿qué es la trufa?

La trufa es un hongo hipogeo -*que se desarrolla en el interior de la tierra*-; su cuerpo es reproductivo, ya que en su interior, maduran sus esporas que, al no presentar orificios externos para la dispersión de éstas, sólo son liberadas cuando su cuerpo se degrada, rompiéndose la envoltura externa, o son consumidos por los animales y devueltos a la tierra por las heces.



La mayoría de los hongos hipogeos, conllevan una relación simbiótica, formando micorrizas con las raíces de las plantas; como la humedad es un factor que limita el desarrollo de estos hongos, el agua es retenida y mantenida en el suelo por ellos, y recibe de la planta los alimentos elaborados por aquellas gracias a la fotosíntesis.

La actividad está orientada a conocer el ciclo biológico de la trufa, cuyo tamaño oscila entre el de una uva y el de una patata. Tradicionalmente los recolectores se sirvieron de cerdos y jabalíes, por sus capacidades olfativas; pero como suelen comerse parte del botín, se han ido incorporando otros animales cazadores bien adiestrados: las *cabras* en la Cerdaña Francesa y los perros en España; algunos recolectores expertos se guían también por la mosca de la trufa que ayuda a descubrir los yacimientos truferos.

(Mayor información sobre el curioso mundo de la trufa en **datos útiles/ presentación y documentación**, al final de la ficha técnica)

Alojamiento y servicios incluidos

Lugar de estancia, precios, suplementos y otros datos complementarios

Hotel (*)** en el entorno de **Estella**; **pensión completa** desde la **comida** del sábado a al **desayuno** del lunes

Con transporte por **medios propios (*)**, en habitación doble.

269 €

Suplemento habitación **individual** (por noche)

22 €

Suplemento alojamiento del **viernes** y desayuno del sábado

38 €

Para el transporte proponemos alternativamente **compartir coche**, bien el propio si se dispone de él, o manifestar en la reserva la disposición para realizarlo con el de otros; para ello Gente Viajera pondrá en contacto a quienes deseen participar de una misma ciudad o provincia. En cualquier caso...

desde Madrid:

Suplemento, en autobús, microbús o en nuestros vehículos de apoyo

48 €

(*) El traslado al punto de salida de las actividades es igualmente por medios propios o compartidos, excepto si se contrata el suplemento de transporte y traslados

Hora y lugar de reunión: **9:30 h.** en el hotel o en el lugar que se indique en los **últimos datos**.

Equipo: pantalón cómodo para andar, calzado deportivo o de trekking, chubasquero, pequeño macuto, ropa de abrigo o sudadera.

Itinerario: desde Madrid N-1 a Burgos; tomar dirección Irún y a unos ocho kilómetros aprox. N-120 dirección Santo Domingo de la Calzada, Nájera y Logroño; (por autovía: desde Burgos por la AP-1 hasta el cruce con la AP-68 a la altura de Miranda de Ebro y desde aquí, dirección Logroño); circunvalación de Logroño, hasta coger la ctra. De Pamplona por N-111 hasta Estella

Datos útiles

Para conocer los lugares concretos donde se desarrollan las actividades así como los espacios de observación e interpretación

Presentación y documentación:

El nacedero del río Urederra

Urederra viene del euskera -ur: agua- y eder: hermosa- por la inigualable **transparencia** de sus aguas, en algunas pozas con apariencia turquesa.

Hace millones de años, en la gran meseta que hoy ocupan las sierras de Urbasa y Andía, se produjo un gigantesco **hundimiento** tectónico que provocó un gran pasillo entre las dos sierras, comunicando el área atlántica, al norte, con el área mediterránea, al sur, del actual Parque Natural.

Este espacio protegido entre prados y frondosos hayedos, cae bruscamente sobre el valle de Las Améscoas, creando un impresionante **mirador** natural que es el circo del nacimiento del Urederra

El subsuelo del Parque Natural está formado por rocas



calizas sobre margas del Cretácico, que comenzaron su formación hace más de ciento cuarenta millones de años; pero hasta hace sesenta y cinco millones de años, eran tierras **subterráneas** ya que el agua cubría gran parte de la plataforma de la actual península ibérica, y fueron emergiendo lentamente con la orogenia alpina; la mayoría de las rocas superficiales que se verán en el Parque están formadas por restos de seres vivos que **vivieron** en el agua sobre estas tierras sumergidas.

Los seres humanos las colonizaron desde hace aproximadamente cien mil años basando su subsistencia en la caza; estos indicios se desprenden de monumentos megalíticos como dólmenes, túmulos y menhires que se han ido descubriendo. Hace solo siete mil años domesticaron animales y se inició el **pastoreo**, actividad que ha subsistido hasta nuestros días. Se construyeron chozas y apriscos para pastores y rebaños, y se conoce desde entonces el uso de la leña y la madera para sus necesidades básicas.

De la fauna habitual del parque, entre los mamíferos se encontrará el gato montés, la garduña, el tejón, el lirón o el jabalí; y cruzarán los cielos, buitres, halcones y alimoches sobrevolando los cortados de la sierra y anidando en ellos.

El Parque Natural de Urbasa y Andía

Es un entorno natural poco conocido; es un raro bosque encantado en el que se entremezclan las formas originales que adoptan sus rocas por la erosión, los bosques de hayas y el tapiz que en suelo crean los musgos; los hayedos son la especie dominante y representan el setenta por ciento de la superficie arbolada del Parque, acompañados por un cortejo de especies como arces, tilos, tejos acebos y fresnos. Y luego, la humedad y el silencio convierten todo en impresionante.

Estas sierras son un suave sinclinal colgado -la zona cóncava de un pliegue- con los bordes elevados y el centro deprimido. Urbasa se separa de Andía por una falla de desgarre; hace millones de años sucedió un gigantesco hundimiento tectónico que provocó la apertura de un gran pasillo entre ambas sierras.

Todo el subsuelo del Parque Natural está formado por rocas de naturaleza caliza, que son restos de seres vivos, que vivieron en el mar que había sobre él, hará 65 millones de años; posiblemente fue una acumulación de restos de corales, crustáceos y peces, que fueron acumulándose en el fondo marino, se compactaron por la presión del agua y se transformaron en caliza; éstas se depositaron sobre margas del Cretácico, hará más de 140 millones de años



Una vez que afloraron por las presiones de la orogenia alpina, por acción del agua de lluvia se fue configurando interiormente un relieve de naturaleza kárstica en el que las filtraciones creaban un juego de galerías y cavidades rompiendo al exterior en cascadas o surgencias.

El Parque es la unión de cuatro zonas: Urbasa y Andía que eran pastos comunales; el monte de las Limitaciones de las Améscoas, propiedad de los pueblos de los valles de las Améscoas Alta y baja; y la Reserva Natural del Urederra; todo ello constituye una barrera geográfica de unos mil

metros de altura entre el área bioclimática atlántica de la mediterránea.

Este relieve kárstico lo forman dolinas y uvalas en el exterior, simas, cavernas, estalactitas y estalagmitas en el interior; todas estas formas son originadas por la reacción química que efectúa el agua sobre la caliza, disolviéndola. En la superficie apenas hay cursos de agua. Se contabilizan más de doscientas cavidades e innumerables dolinas, que son una depresión interior en forma de embudo...

Pero estas aguas subterráneas al llegar a la capa inferior, constituida por margas, que son un material impermeable, buscan una salida al exterior creándose los manantiales o nacederos...; los más importantes el Urederra, Riezu y Arteta.

Estos parajes por el conjunto de valores geológicos, biológicos, ecológicos, paisajísticos, arqueológicos, incluso socioculturales por el mantenimiento de los usos tradicionales, están catalogados como LIC -Lugar de Importancia Comunitaria-, ZEC -Zona de Especial Conservación-, y forman parte de la Red Natura 2000, una red que acoge una selección de espacios naturales

La humanización del Parque Natural de Urbasa y Andía

El mantenimiento durante siglos de la singularidad jurídica que representaba la explotación comunal de sus bosques y pastos, ha contribuido a la conservación y potenciación de los usos tradicionales; desde tiempo inmemorial han llevado a pastar sus ganados, han construido chozas y apriscos para pastores y rebaños y también han disfrutado de la leña y madera para sus necesidades básicas; algunas carboneras así lo indican

Quienes habitaban estas sierras, hace unos cien mil años, basaron su subsistencia en la caza. Luego en el Neolítico -7.000 años atrás- descubrieron la domesticación de los animales, hecho que marcó el inicio del pastoreo, como modo de subsistencia. Eran gentes de creencias asentadas, y lo indican los monumentos megalíticos encontrados: dólmenes, túmulos, crómlech y menhires. Más tarde, villas agrícolas y calzadas confirman el asentamiento de los romanos.

El monte de las Limitaciones de las Améscoas

Los habitantes de los valles Améscoa Alta y Améscoa Baja, situados al sur de Urbasa, usufructuaron los diversos recursos de ésta, llegando a convertirla en una sierra amesetada, habitada a los usos tradicionales; utilizaron sus pastos, zonas de cultivos, extracción de madera y piedra caliza, el uso de las aguas superficiales y de la nieve acumulada en invierno, desde tiempo inmemorial. El término Améscoa parece provenir claramente del euskera "ametz", quejigo en español, que recuerda la vegetación predominante en este Valle.

No estuvo exento de conflictos a lo largo de la historia con los vecinos de otros valles, hasta que el rey Carlos III reconoció la propiedad de los amescoanos y su derecho exclusivo a usufructuar esa franja de sierra, hasta el lugar que comenzó a llamarse monte **Limitaciones**.

El Monte Limitaciones sigue siendo un espacio comunal del valle; está situado en el Oeste de Navarra y constituyen una **frontera climática** entre la zona húmeda atlántica y la región más árida mediterránea.

El **mirador de Ubaba**, popularmente conocido como **Balcón de Pilatos** -por su semejanza con el de Lucerna en los Alpes suizos- es el resultado de una hendidura o retroceso de la cornisa calcárea de la sierra de Urbasa, abierta por la erosión de las aguas; esta hendidura es el "límite" del monte **Limitaciones**, que pertenece a los valles de **Amescoa** desde 1412.

Actualmente el **Balcón de Pilatos** es hoy el límite sur del Parque Natural de Urbasa y Andía, desde el que se abre una vertiginosa caída de novecientos metros, y se muestra a lo lejos la extensión del valle de Las Améscoas; debajo de estas paredes se encuentra el espectacular salto de agua del Nacedero del Urederra; este cañón fluvial ha sido esculpido por el río Urederra -del euskera ur, agua y ederra, hermosa-. Más allá están los parajes de tierra Estella

La gran cantidad de dólmenes de la sierra de Urbasa son **testigos** de su pasado y de los grupos humanos que lo habitaron; la gran mayoría ocultos en el hayedo, pero algunos curiosamente asomados al borde de este acantilado rocoso. Los dólmenes son monumentos funerarios contruidos con piedras de grandes dimensiones que configuran una cámara sepulcral a la que se accede por un pasillo con función ritual. Se encuentran también algunos túmulos, que son enterramientos más modestos, que pueden ser de apilamiento o de cráter. En estos monumentos megalíticos se mezclan la historia con la leyenda.



En estas sierras se diferencian varios **hábitats** de vegetación: desde los bosques, mayoritariamente hayedos, asociados muchas veces con arces, tilos, fresnos y acebos, a los rasos, que son praderas desforestadas para usos ganaderos donde las áreas de pastizal están salpicadas de formaciones almohadilladas de brezo por efecto del ramoneo del ganado, espino o enebro. Todo ello da lugar a una masa vegetal de densidad no uniforme, que favorece la biodiversidad del ecosistema.

La madera de las hayas ha sido utilizada tradicionalmente para construir las **txabolas** de los pastores, que explotaban estas tierras, y que ellos mismos, sin saberlo, hacían sostenibles, dejando descansar el pasto en determinadas épocas al año para que la hierba pudiera fortalecerse y renovarse.

Los **Rasos** son amplias zonas de topografía ligeramente cóncava que actúan como sumideros del agua de lluvia; ésta se filtra, alimentando los acuíferos subterráneos y manando posteriormente en nacederos como el caso del Urederra o del Riezu. Están también salpicado por pequeñas depresiones o **dolinas**, resultado de los procesos de disolución del manto calizo. Son por ello, zonas de suelos profundos, húmedos, ricos en nutrientes y de gran valor para el ganado.

Existen también unos recintos de piedra, anchos, rellenos de lajas, y cuya altura podría superar el metro y medio. Algunos opinan que eran restos de fortificaciones, torres o castillos, contruidos para luchar contra los moros; por ello se han conocido desde siempre como **Matamoros**; otros los definen como construcciones para proteger el ganado de los lobos... Pero los expertos no tienen un criterio fiable sobre su origen, que pudiera asociarse a unas ruinas singulares asociadas a uso pastoriles o majadas.

La Sierra de Lókiz

Es un macizo kárstico por el que discurren varios **acuíferos**, de los que uno de ellos, el Itxako, en la Amescua Baja, abastece la ciudad de Estella; los cursos de agua se reúnen en pequeños barrancos que se han adaptado a las fracturas de las **fallas**

Es una sierra **paralela** a la de Urbasa por el sur, pero con un régimen de lluvias menor; esta circunstancia convierte esta sierra en una frontera **bioclimática** en la se escalonan desde la zona alta los hayedos y los pastos, característicos de las áreas atlánticas, a las zonas intermedias, robledales, encinares, bojedaes -el arbusto más numeroso-, y en las zonas más bajas, madroños, carrascas, sabinas y serbales, que aproxima al clima mediterráneo.

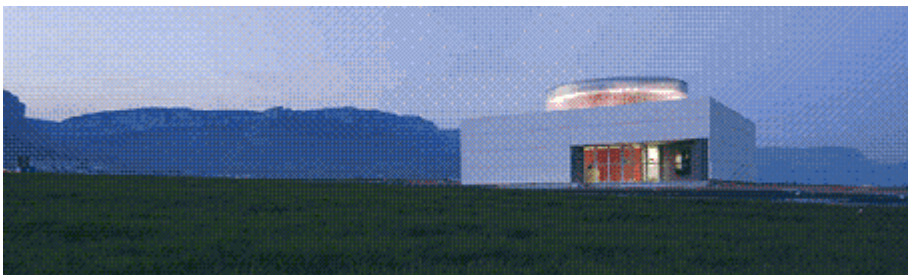
Todos los valles que se sitúan al pie de sus



farallones rocosos vivieron días convulsos en tiempos del Reino de Navarra; eran la **frontera** natural con Castilla y desde los valles de Lana, los más occidentales, a los de Iranzu, Allín y Metauten, más cercanos a Estella, a los reyes de Pamplona les interesaba mucho la fidelidad de sus moradores ya que ellos eran los responsables de **defender** la independencia del Reino; pero los Reyes de Castilla estuvieron siempre al acecho, esperando una oportunidad para introducirse en el reino vecino, y esto provocó incursiones y algunas contiendas; incluso los alaveses, que siempre tuvieron un espíritu guerrero provocaron muchas escaramuzas llegando a robarles sus ganados

La ermita de Santiago de Lokiz es una de las más conocidas de los valles de Amezkoa y Lana; puede datarse en el siglo XIII y sirvió de refugio a gentes huidas de las guerras; la tradición dice que por estos montes pasó Santiago Apóstol, ya que el lugar se encuentra repleto de **fósiles** de conchas de peregrinos...; la razón, quizá sea más científica: del mismo origen que los suelos de Urbasa, hasta hace sesenta y cinco millones de años fue el fondo del mar de Thetis -actual Mediterráneo- y sus **calizas** actuales se nutrieron hasta entonces de los seres vivos que habitaban en él, y se fosilizaron.

Los escarpes rocosos o farallones son calcáreos y proceden de la era secundaria -hace unos setenta millones de años-; y las máximas altitudes apenas sobrepasan los mil metros.



De la vegetación predominan encinas, robles, bojés, enebros y quejigos -un roble joven que produce bellotas para pasto de cerdos y jabalíes-.

El valle de **Metauten**, se sitúa al noroeste de Estella; en la edad media fue tributario del valle de Allín; en el siglo XIV su población

estaba compuesta por hidalgos y labradores; muchas de las tierras y viñas pertenecían a instituciones de la **Iglesia** y de los monasterios; hasta avanzada la edad moderna, se mantuvo el euskera como lengua materna.

Actualmente la población activa de este valle realiza tareas **agropecuarias**, aunque antaño su economía se combinaba con la presencia de tejedorías. Se han mantenido en pie varias casas blasonadas con escudos de los siglos XVI y XVII. Este pequeño municipio se compone actualmente de seis concejos o aldeas

La población medieval de Estella-Lizarra

El lugar fue poblado desde épocas muy antiguas, según atestiguan algunos restos prehistóricos que lo retrotraen a la Edad del Bronce; pero la ciudad nace para la historia a finales del siglo XI, cuando el rey navarro Sancho Ramírez le otorgó un **Fuero** o normas que otorgaban privilegios a cuantos nuevos pobladores se asentaban, generalmente de origen **francés**; la intención fue de que diversificaran la economía del reino, aprovechando la importancia que el **Camino de Santiago** alcanzaba en aquéllos momentos para los peregrinos; el mismo rey alteró la ruta inicial haciendo que pasara por el monasterio de Irache, próximo al nuevo asentamiento de Estella, y al pie de un **castillo**.



El nombre primitivo de esta ciudad es **Lizarra** -en euskera "lizar": fresno- cuya traducción sería "Tierra de fresnos"; este fue el nombre del primitivo burgo en el que se asentó la ciudad. Posteriormente los Reyes de Navarra la llamaron con un nombre castellano que procede del latín: **Stella** o estrella, simbología que se crea en el momento de la fundación de la ciudad, como punto de **atención** al peregrino; de hecho, actualmente, existe una **estrella** de ocho puntas en distintos monumentos de la ciudad

Las tierras de Estella son una de las **merindades** históricas de Navarra. La ciudad se encuentra en medio de un circo de colinas que la protegen del viento, y cruzan sus primeros burgos o barrios por un gran **meandro** que describe el río Ega

Aquella primitiva comunidad, aprovechó esta coyuntura favorable durante el siglo XII, que supuso un **mestizaje** cultural y social entre "francos" -eximidos de vasallaje a los nobles- y navarros, creando los nuevos burgos; en la ciudad se multiplicaron **hospitales** e iglesias, y aquél empuje hizo escribir al monje peregrino Aymeric Picaud que aquella ciudad era "fértil en buen pan, óptimo en vino, carne y pescado y llena de toda suerte de felicidades...".

El crecimiento de la ciudad se **estabilizó** a comienzos del siglo XIII, y el fervor religioso enriqueció la ciudad con distintos **conventos**, tutelada por los castillos de Zalatorri, Atalaya y Belmechert. La riqueza generada por la afluencia de peregrinos, se reforzaba con el aumento del **comercio**, la expansión de la agricultura, y una emergente clase **artesanal**.

Pero durante el siglo XIV se vio afectada por tensiones y enfrentamientos de bandos vecinales y se vivió la **persecución** contra la importante comunidad judía, principalmente por las exaltadas predicaciones de un monje franciscano, y aprovechando la muerte y consiguiente vacío de poder, del rey Carlos I el Calvo. Posteriormente, debido a la enorme **influencia** política y económica de esta comunidad, el rey Felipe de Evreux impuso grandes multas a los responsables de aquéllos estragos...

Los conflictos entre facciones se recrudecieron durante el siglo XV, que añadidos a las hostilidades con Castilla y a una guerra civil en Navarra, provocaron la indudable **decadencia** de la ciudad; y a ello se sumó una descomunal crecida del río en 1475. Tras el repunte de estabilidad que proporcionó la anexión del reino de Navarra a la España de los Reyes Católicos, y pasadas las convulsiones de las guerras carlistas y la guerra de la Independencia en el siglo XIX, tras la última guerra civil se inició una nueva etapa de prosperidad económica que cambió el perfil urbano, pero **rehabilitando** y conservando sus barrios medievales.

El desconocido mundo de la trufa y su cultivo

La trufa es un resultado de la **biodiversidad** y excelente salud de los bosques mediterráneos. Es un preciado y mágico **hongo** que nace y crece en un curioso mundo subterráneo en **simbiosis** con las raíces de una de las especies vegetales de la familia de los **quercus** -roble, encina y coscoja-.

La trufa, al vivir bajo la tierra, sin salida al exterior, es un hongo incapaz de realizar **fotosíntesis**, y en consecuencia de producir los hidratos de carbono que les servirían para alimentarse; por tanto, establece una relación con una planta huésped; la trufa a ésta le aporta agua y minerales, y la planta a la trufa le aporta hidratos de carbono.

La corteza o superficie de la trufa se le llama **peridio**, es verrugoso, heterogéneo y heteromorfo; su interior se llama **gleba** y está llena de venosidades y es donde se encuentran las **esporas** que reproducirán después nuevos individuos.

Cuando se habla de la trufa, el primer sentido que se despierta es el olfato; su aroma tiene algo de sublime que se mezcla con el que proporciona el oculto interior de la tierra; lo que más cuenta en el valor de una trufa es su potencial **aromático** cuando son frescas; una calidad extra debe reunir estacionalidad, forma, apariencia, color, sabor, aparte de su característico olor.

El mundo de la **trufa** y de la **truficultura** ha vivido hasta ahora en un ambiente de cierto secretismo; es una actividad productora y recolectora muy extendida en algunas





comarcas, de la que, a pesar de la discreción, comienzan a **conocerse** algunos datos; la trufa tuber melanosporum o trufa negra, adquiere hoy un valor en el mercado entre quinientos y ochocientos euros kilo, llegando a facturarse por algunos truficultores que hoy la producen en la península, una cantidad cercana a los tres millones de euros por plantación al año...

Parece que los primeros recolectores de trufa **silvestre** en la península fueron **franceses** que comenzaron su actividad en Cataluña, cuya actividad fue propagándose hacia el sur y el oeste; al comienzo fueron ignorados sus quehaceres por los nativos, ya

que aquellos primeros buscadores ocultaban su actividad.

A comienzos de los años sesenta aparecieron los primeros buscadores de trufas españoles, que normalmente, en su variedad silvestre era recogida "sigilosamente" por quienes provenían de otras regiones; con el tiempo los dueños de las fincas fueron sabiendo la enorme **riqueza** que escondían los encinares pedregosos, y se fueron creando **cotos** en los respectivos municipios donde se daba la trufa y posteriormente se organizaron los mismos recolectores para venderla posteriormente a intermediarios

Aquel tipo de bosques, ideales para la trufa, se conformaron históricamente en gran parte a la acción del hombre; el **aprovechamiento** de leñas de encina, el pastoreo extensivo y su adehesamiento... contribuyeron decisivamente a la creación del medio necesario para formarse la trufa; por ello agricultores y recolectores de este hongo se fueron preocupando para no depender solo de las que se producen en estado silvestre, sino de crear aplicando determinadas **técnicas**, plantas que "provoquen" su gestación, y comenzó a extenderse la **truficultura**.



Así que a pesar de que este hongo se encuentre de forma natural en el monte, se ha tratado de producir en **viveros** plantas que en su germen lo lleven **asociado**. Las actuales truferas, implantadas principalmente con **encinas micorrizadas** -con inoculación en vivero del hongo en las raíces de la planta-, facilitan que en el interior de la tierra se realice la simbiosis necesaria entre el hongo y el árbol; este cultivo micorrizado se da también, en menor medida, en el avellano y en el roble; pero es en la encina -Quercus Ilex- donde mejor se desarrolla, centrando las preferencias de los truficultores, aunque sean éstas de crecimiento **lento**, ya que tarda como mínimo siete años en entrar en producción.

Una plantación trufera se establece en tierras principalmente **calizas** y pobres de especies vegetales; requiere riego y laboreo; y a los veinte años de cuidar la plantación se puede obtener una media de veinte kilos de trufa por hectárea, en la que suele plantarse alrededor de doscientos cincuenta árboles.

El ciclo de la trufa comienza en Mayo y madura entre Noviembre y Marzo. Actualmente la recolección de trufa negra obliga a la utilización de perros que llevan un adiestramiento especial; su olfato les permite **localizar** con facilidad las trufas que se



esconden bajo tierra a una profundidad entre veinte y cuarenta centímetros; las áreas de producción se encuentran actualmente en las tres provincias de Aragón, Valencia y en algunas localizaciones de Castilla León, Castilla la Mancha y Navarra; hoy por hoy Teruel y

Soria son las áreas productoras más antiguas. La mayor demanda de trufa procede de **Francia**.

En Europa hay más de **treinta** especies de trufa; pero los dos tipos más demandados y cotizados son la trufa blanca o *Tuber magnatum* y la trufa negra, o la de Périgord, científicamente *tuber melanosporum*; esta es la mayor de todas, su carpóforo -envoltura- es negra, aparece surcada por venas blancas muy delgadas y tiene un característico olor muy aromático y penetrante; esta es la que convierte a España en uno de los paraísos de la trufa; en algunos lugares se produce la *tuber aestivum* una trufa de verano de alta calidad.

En la antigüedad a la trufa se le atribuía poderes **afrodisíacos**; los egipcios se la comían rebozada y los griegos hasta celebraban un concurso de ellas en la Atenas del siglo IV a.C.; en la edad media dejó de consumirse, ya que la iglesia la consideraba una manifestación del **diablo** por su color negro y aspecto amorfo, aparte de encontrarse en los bosques que eran la morada de brujas y hechiceros...

En el siglo XVIII se recupera de la mano de los cocineros de la realeza, con la que aromatizaban la caza, enriqueciendo en general todas las carnes, incluso el foie gras. Y con este impulso ha llegado a nuestros días

Antes de su utilización en la nueva gastronomía, sólo la degustaban los **jabalíes** en su estado **silvestre**, auténticos pioneros de la truficultura, ya que a través de sus **heces** han ido sembrando de esporas los montes. Actualmente su cultivo es un medio de sostenibilidad de los bosques.



Santa Alicia, 19 28053 Madrid
E-mail: info@genteviajera.com

Tfno. 914780111/ 685800086 whatsapp
<http://www.genteviajera.com>

Actividades de naturaleza en España, turismo más **sostenible** y **cercano**