

La Diputación adjudica la cosecha de trufa negra del Vivero Provincial

La Institución ha aumentado la red de parcelas experimentales de producción en la provincia.

*Por Gabinete de Prensa
feb. 6, 2024*



La Diputación de Zamora ha adjudicado por segundo año consecutivo la **cosecha de trufa negra producida en una parcela del Vivero Provincial** al Restaurante Libertén de Zamora por un precio final de **1.001 euros por kilogramo**, como resultado de la subasta de la cosecha de trufa negra ecológica de esta temporada 2023/24.

El adjudicatario tendrá derecho a adquirir la totalidad de la cosecha de la **parcela de 1,4 hectáreas de producción de trufa negra ecológica certificada**, a excepción de la cantidad necesaria que se

reserva Diputación para la producción de planta micorrizada con destino a plantaciones experimentales de la provincia.

La campaña se desarrollará hasta mediados de marzo y se cosechará una vez por semana. La subasta se publicó para dar la oportunidad a los interesados de participar.

El **precio de salida de 547 euros** por kilogramo, basado en los precios de las principales lonjas españolas y francesas y, después de recibir las ofertas, fue superado ampliamente.

NUEVA PARCELA EXPERIMENTAL

Por otra parte, este año la Diputación ha incrementado su red de parcelas experimentales de producción de trufa (que supera las 50 Has.) con una **nueva parcela en Argujillo**.

La producción de trufa negra en la provincia es un importante activo en la investigación y desarrollo en el ámbito de la agricultura y ganadería.