Raíces que dan fruto

Arturo Laya y Esther Torres, pioneros del cultivo de trufa en La Rioja, explican las peculiaridades de este hongo tan cotizado en la cocina, cuya producción se está viendo afectada por el incremento de temperaturas

↗ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: **Charo Díez.** *Área de Cadena Alimentaria y Estadística*



Paraje a 800 metros de altitud donde se encuentran las fincas de Arturo. Al fondo, el valle del Jubera.

Al olfato de los perros le debemos poder degustar en el plato uno de los productos más exclusivos de la gastronomía, la trufa negra o *Tuber melanosporum*. Sin la ayuda canina sería como buscar una aguja en un pajar. De la mano de dos pioneros del cultivo en La Rioja, Arturo Laya desde sus fincas en Jubera y Esther Torres en Matute, indagamos en las peculiaridades y los cuidados que requiere la trufa, un hongo que crece en las raíces micorrizadas de especies arbóreas, principalmente encinas y robles, del que se cultivan unas 200 hectáreas en la comunidad autónoma. Muy condicionada por el incremento de temperaturas y la falta de precipitaciones, este año la cosecha ha sido escasa tanto en cantidad como en precio.



Arturo Laya muestra la trufa extraída por su perra en la finca de Jubera.

En una tregua del interminable tren de borrascas con el que empezamos el año, el sol da de lleno en las peñas de El Tejedo, a cuyos pies se encuentran esparcidas, rodeadas de bujos y carrascas, las fincas de encinas truferas que cultiva Arturo Laya. El sol engaña, el aire es fino en este paraje que mira de frente al mar de encinas del Monte Jubera y, de soslayo, al valle amansado por la mano del hombre con olivos, almendros, viñas y cereal.

A algo más de 800 metros de altitud, en una tierra pobre y cascajosa, ideal para el cultivo, Laya recorre las truferas con el morral al hombro atento a los movimientos de sus dos perras de raza labrador –madre e hija–. La temporada de trufa, que arrancó a principios de diciembre, está declinando ya a mediados de febrero. Si hay suerte, como la hemos tenido con el día despejado, puede que Naya y Chica encuentren alguna. "Este año no ha salido casi nada", dice el truficultor para rebajar las expectativas de quienes esperamos asistir por primera vez al espectáculo que debe ser extraer de la tierra un fruto tan preciado en la cocina, que puede rondar los 1.000 euros el kilo en los mercados minoristas.

Recorremos junto a él y sus dos perras la finca más antigua de las que tiene en este paraje, con encinas micorrizadas de 20 años, arrendada al Ayuntamiento de Santa Engracia del Jubera. Andamos el encinar por el centro de las calles, buscando el sol de febrero, como lo hacen las raíces bajo tierra, extendiéndose para buscar alimento para el árbol y la trufa. Solo las perras nos pueden guiar hasta donde hay alguna, sobre el terreno no se ve ningún indicio de lo que acontece bajo tierra. Los canes se detienen en el tronco de una encina. Husmean algún resto biológico. Laya se acerca a toda prisa con el machete trufero en mano. Falsa alarma. Proseguimos el camino hasta que algún olor atrapa otra vez la atención de los canes. Era un ratoncillo muerto...

Las trufas que hoy buscamos comenzaron su formación la primavera pasada, la de 2025, lluviosa y que auguraba una cosecha excelente, pero las elevadas temperaturas de junio, un estío muy caluroso y un otoño sin caer una gota de agua, han frustrado la cosecha. "En esta finca no he cogido ni un kilo. El año pasado fue malo, pero este está siendo peor", señala Arturo. La producción está siendo algo mejor en las fincas que tiene en Rioja Baja.

Arturo Laya: "El año pasado fue malo, pero este está siendo peor"

Afincado en La Villa de Ocón, a Arturo Laya siempre le ha gustado la vida de pueblo e ir al monte a recoger setas. De un hongo que crece hacia arriba, pasó a aficionarse a otro que crece bajo tierra, la trufa, en las raíces micorrizadas de diferentes especies arbóreas –en La Rioja, encinas, robles y coscojas, principalmente–. Vislumbró la posibilidad de hacer de aquella afición su oficio hace ya dos décadas y, tras informarse y leer mucho sobre el cultivo, decidió arrendar fincas municipales hincadas de encina trufera y parcelas particulares en Soria. En 2013 comenzó a poner sus propias fincas y, poco a poco, fue incrementando la superficie hasta contar hoy con 12 hectáreas de cultivo –10 de su propiedad y el resto alquiladas a distintos ayuntamientos–, distribuidas en los municipios de Jubera, donde nos encontramos, Muro de Aguas, Cornago, Villarroya y Grávalos. Es de los pocos productores, por no decir el único, que vive exclusivamente del cultivo y comercialización de la trufa en la comunidad autónoma; lo frecuente es tenerla como un complemento económico a la actividad principal, generalmente no agraria.

Para llegar hasta aquí, Laya ha tenido que sortear muchos obstáculos y acostumbrarse a las singularidades de un cultivo venturero, a medio camino entre lo agrario y lo forestal, que unos años va bien y otros, como este, sentencia, "de los peores que recuerdo". "Con este cultivo se trata de gestionar bien los fracasos. Ni hay que venirse muy arriba cuando sale mucha trufa y está a buen precio; ni muy abajo cuando no coges ni para cubrir los gastos". En su tránsito de amateur a profesional, el principal escollo lo encontró cuando decidió dar el paso e incorporarse al sector como joven agricultor. "Estaba fijo en Tabacalera y lo dejé pensando que podía pedir la ayuda para hacerme agricultor. La Consejería de Medio Ambiente había publicado un librito sobre el cultivo de la trufa con indicaciones técnicas y un plan de viabilidad económica. Ya empezaba a poner algunas truferas y tenía algo de producción de las fincas que había arrendado. Solicité la ayuda apoyándome en esas cuentas y no me la concedieron. Con este cultivo, continúa, es imposible cumplir los requisitos para incorporarte al tardar tanto en entrar en producción". Aquellas cuentas no le salieron, pero debió gestionar bien aquel primer fracaso porque no cesó en su empeño y desde 2019 se dedica profesionalmente a la truficultura, con una explotación agraria catalogada como prioritaria y con toda su producción en cultivo ecológico desde hace tres años. Asesora también a otros productores tanto en el cultivo como en la recogida del hon-







Al pie de una encina, Naya localiza el hongo, escarba con fuerza y, finalmente, el trufero lo extrae de la tierra con el machete.

go. La singularidad de este cultivo, sin tradición ni referentes en La Rioja, añade alguna dificultad más a las propias del sector primario. Una de las quejas que esgrime Laya, por ejemplo, es la falta de cobertura del seguro agrario. A la que habría que añadir la dificultad de colocar instalaciones de riego al encontrarse muchas plantaciones en linde con el monte.

El libro al que antes se refería Laya formaba parte del material publicado por la Consejería de Medio Ambiente para divulgar un programa de truficultura con el que quiso introducir el cultivo de la trufa en los valles del Leza, Jubera, Cidacos y Alhama, al ser declarado este extenso territorio Reserva de la Biosfera. Fruto de aquellas actuaciones, en 2005 y 2006, se implantaron en terrenos municipales 14 campos experimentales de encina micorrizada con una superficie total de 17 hectáreas. Algunas de aquellas fincas son las que tiene arrendadas el productor.

Este plan medioambiental, además de impulsar el cultivo de la mano de los ayuntamientos y recuperar truferas naturales en los montes de la Reserva de la Biosfera, despertó el interés de particulares que, gracias a las ayudas a la reforestación de terrenos rústicos que se pusieron en marcha, recibieron apoyo para hincar nuevas fincas. Estas subvenciones desaparecieron con la reforma actual de la PAC de 2023. “Si yo me dedico a esto es porque pude optar a estas ayudas”, se queja Laya sobre la eliminación de este apoyo económico. Según datos de la Dirección General de Medio Natural y Paisaje, entre 2007 y 2023, se subvencionó con medio millón de euros tanto a particulares como a ayuntamientos en los gastos de implantación de 168 hectáreas de trufa.

Aquellas actuaciones medioambientales y las fincas experimentales impulsadas unos años antes por la Consejería de Agricultura -que animaron en este camino también a Ernesto Torres y su hija Esther, con los que más adelante hablamos- han propiciado llegar hasta hoy con 199 hectáreas de trufa, 89 de ellas no productivas. Hay que tener en cuenta que desde que se planta la encina micorrizada hasta que entra en producción pueden transcurrir de 8 a 10 años y también que en algunas de las parcelas que contabilizan en las estadísticas finalmente se ha abandonado el cultivo. Por comarcas, la mayor presencia de trufa se sitúa en Sierra Rioja Media y Sierra Rioja Baja, coincidiendo precisamente con la zona de la Reserva de la Biosfera. Se es-

tima una producción anual de unos 800 kilos de trufa, con rendimientos medios de 10 kg/ha en secano y el doble en regadío, sistema con el que cuentan 40 hectáreas de cultivo.

La mayor parte de la trufa cultivada en La Rioja, al ser la más apreciada en la cocina y cotizada en el mercado, es la trufa negra o *Tuber melanosporum*, cuya época de recolección se extiende de diciembre a marzo, y cuya carne o gleba es negra surcada por una red de venillas blancas. La trufa de verano *(Tuber aestivum)*, también presente en nuestra comunidad autónoma, se recoge en época estival y su carne es blanca.

A pesar de ser un cultivo reciente en nuestro país, España lidera actualmente la producción mundial de trufa con algo más de 16.600 hectáreas de cultivo y un volumen de 133,6 toneladas anuales, según los datos del Ministerio de Agricultura en 2023. La provincia de Teruel, con epicentro en la localidad de Sarrión, es la principal zona de cultivo agrupando la mitad de la superficie nacional y un entramado productor, transformador y comercializador muy potente en el ámbito mundial. Otras zonas productoras españolas son Huesca, Soria, Burgos y Lleida. En torno al 80% de la trufa española se destina a exportación, sobre todo a Francia, donde hay una importante tradición gastronómica en torno a este producto.

Los pioneros

Ernesto Torres y su hija Esther fueron pioneros en el cultivo de trufa en La Rioja. En 1995, con el apoyo de la Consejería de Agricultura y de la mano del técnico de Extensión Agraria Javier Ruiz Deop, plantaron en Matute un campo experimental de encina micorrizada en un barranco próximo a la localidad.

"¿Te cuento toda la historia como es debido?", pregunta Ernesto ante la insistencia por saber los motivos que impulsaron a este agricultor cerealista a meterse en el desconocido mundo de la truficultura. Tan desconocido era para él que, cuando su hija, entonces estudiante de ingeniería agrícola, le propuso poner encina micorrizada en aquella parcela de una hectárea que le habían dado al hacer la concentración parcelaria, Ernesto tuvo que preguntarle: "¿Pero eso de micorrizada qué es? No sabía ni de lo que me estaba hablando". "Me dieron un barranco lleno de matas, zarzas y chopos viejos. Poco a poco, fui desbrozando, labrando y preparando el terreno. Con Javier empezamos a preparar todo el papeleo para hacer la parcela experimental", relata Ernesto. No saben si fue porque los plantones tenían poco inóculo en sus raíces, porque en la finca había algún otro tipo de hongo, igual fue la tierra que estaba demasiado prieta o no drenaba bien el agua... el caso es que aquella primera parcela fue un fracaso. "Cogimos siete trufas, siete contadas. Y en la encina menos esperada", cuenta Ernesto con detalle o como es debido, como ha prometido. Sin convencimiento, fueron a mirar donde escarbaba el perro y ¡había trufas! "Ahí empezó todo el belén", agrega.



Esther y su hijo observan a Yoy rastrear una trufa en la finca de Matute.

De aquella finca experimental del barranco ha quedado un precioso encinar que Ernesto quiere conservar para su hija Esther y su nieto Telmo y anda preocupado porque se está llenando de maleza. Esa primera trufera no prosperó, pero fue el germen de una segunda plantación que les ha dado buenas cosechas de trufa en estos 14 años que lleva en producción. "Antes pensábamos que eran mejores los terrenos forestales y cercanos a los montes, pero no es así, señala Esther. Hay muchos hongos que inhiben el desarrollo de la trufa. Ahora recomiendan poner cereal dos años antes para limpiar el suelo". Eso hicieron. Buscaron un terreno pobre y poco productivo para hincar las encinas. "Era la peor finca del pueblo; no hacía más que romper cacharros allí, pero resulta que para la trufa ha sido un acierto", dice su padre.

La trufera se encuentra en una balconada a unos 650 metros de altitud desde la que se contempla la ribera del río Najerilla y los pueblos que escalan hacia el monte en la ladera de enfrente. En el término de Viñalagua (el topónimo remite a un tiempo pasado que nada tiene que ver con el actual: no se ve una viña hasta donde alcanza la vista), 200 encinas hincadas en 2003 que recorremos con Yoy, mezcla de pachón navarro y spaniel bretón -"una máquina", dice Ernesto-, al que hoy le cuesta coger el rastro tras unos días enfermo. "Tampoco queda ya trufa", le disculpa Esther. A mediados de febrero la trufera ha dado la cosecha; este año, escasa por la chicharrina del verano pasado, como también comentaba Arturo. "Yo creo que estos dos últimos veranos han sido los más calurosos que nos han tocado desde que tenemos la plantación y, aunque tenemos riego de apoyo, el calor afecta mucho a la producción. En verano se desarrolla el micelio, empiezan a fructificar y a engrosar los nódulos de las raíces donde se forma la trufa, y el calor los frena. Tiene que hacer calor, pero con cierta humedad. La trufa necesita las tormentas de verano que teníamos antes". La ingeniera técnica agrícola achaca al cambio climático –no solo al incremento de temperaturas, también a una distribución irregular y a destiempo de las precipitaciones- un acortamiento en la campaña de trufa que antes se alargaba hasta bien entrado marzo y ahora en febrero ya está en las últimas.

Esta hectárea de tierra donde el cereal no llegaba a espigar ha dado cosechas espectaculares de hasta 80 kilos de trufa. "Yo diría que una media de rendimiento de 30 a 50 kg la hectárea es muy buena cosecha", indica Esther. Y tanto. Arturo Laya cifra sus rendimientos un poco más bajos, en torno a los 20-30 kg/ha. Ya han contado que esta cosecha ha sido de las peores que recuerdan, pero, la mejor ¿cuál fue? Los dos truficultores responden en iguales términos: cuando estaban los restaurantes de todo el planeta cerrados. "El año de la pandemia fue espectacular, no solo en kilos, también salieron piezas de muy buen tamaño. Y de coger trufas de 20 a 40 gramos a sacarlas de

200 a 300 gramos va mucha diferencia", señala Laya refiriéndose al precio que alcanzan en el mercado, donde el tamaño, al parecer, sí importa.

Sin perro no hay trufero

La trufa es un cultivo sorpresa, como un huevo Kinder, no se sabe qué encontrarás dentro de la tierra hasta que no comienza la recogida. En esa labor, el afinado olfato de los perros truferos es imprescindible para localizarlas bajo tierra. Detectan el olor de la trufa aunque esté a varios centímetros de la superficie. Naya y Chica o Yoy y Ully, cada uno con su estilo, son necesarios para que Arturo y Esther ejerzan su oficio. "Sin perro no hay trufero", dice rotundo Arturo. La falta de vegetación que se aprecia en la superficie, justo encima de donde están fructificando los hongos (quemados o calveros se llaman) o la presencia de una mosca que pone los huevos en la trufa cuando está madura pueden orientar al cultivador, pero sin un perro entrenado que marque la pieza sería impensable dedicarse profesionalmente a la truficultura.

Aunque la raza más apreciada y famosa en este oficio es la italiana lagotto romagnolo, cualquier can es apto con un buen adiestramiento. "Se les entrena desde cachorros, hay que jugar mucho con ellos, echarle mucho tiempo y paciencia. Se les esconde alguna trufa para que la busquen y cuando la encuentran se les da un premio. Una vez que ya están entrenados, guardan el olor en la memoria", cuenta el productor. No solo hay que entrenarlos para que localicen la trufa, también tienen que aprender a extraerlas sin arañarlas o morderlas porque se deprecian comercialmente.

Tras un buen rato de andar la parcela y no localizar una trufa, Arturo decide ir a la trufera aledaña, más joven y que ha empezado hace poco a dar frutos. Nada más acceder a la finca, Naya enfila hacia una carrasca y empieza a escarbar con fuerza, lanzando la tierra varios metros atrás. Arturo hinca las rodillas en el suelo para ponerse a su altura y animarla en la extracción. Una vez que la perra acaba el hoyo, él prosigue la búsqueda con el machete, sacando la tierra con cuidado para no dañar la trufa. Cuando la encuentra, se la muestra a los perros para que la olisqueen y luego extrae del morral la recompensa: un trozo de mortadela que es visto y no visto.

Si bien la producción está muy condicionada por la climatología, también hay decisiones agronómicas previas a la plantación que determinan el éxito del cultivo.

En primer lugar, elegir un terreno adecuado y en el lugar idóneo. La trufa requiere suelos calizos y ligeramente ácidos (con pH superior a 7,5), que no se encharquen, y altitudes de entre 700 a 900 metros, dependiendo de la orientación de la finca. "Si subes por encima de los 1.200 metros puedes tener el problema de que caigan muchas heladas y haya nieve en la época de recolección", señala Laya. Marcos de plantación de 6 x 6 metros y podas para controlar la vegetación de la encina permiten mantener las calles soleadas donde las raíces con las esporas de la trufa van extendiéndose. En definitiva, terrenos frescos, aireados y soleados. "A la trufa no le van bien las umbrías", dice Arturo.

Otro aspecto fundamental es la elección de la especie arbórea hospedante y que sus raíces estén micorrizadas con el hongo para que, al crecer, se desarrolle la trufa. Gracias a este proceso de micorrización, árbol y hongo se ayudan mutuamente a obtener comida del suelo. La micorriza lo que hace es desarrollar más las raíces para que tengan más superficie de absorción y puedan tener más nutrientes. Para escoger el árbol, basta mirar alrededor y ver las especies que crecen de forma natural en el entorno. Si bien la encina es la especie más utilizada en La Rioja, puede hacerse una plantación mixta con algún roble o coscoja.

La planta se compra en viveros certificados que puedan garantizar unos porcentajes de micorriza en las raíces que aseguren la viabilidad del cultivo. "Antes comprabas la planta, la ponías y a tener fe de que iba a resultar bien. Ahora lo que se hace es analizarla antes de hacer la plantación para ver si está contamina-

Ernesto Torres, junto a su hija Esther y su nieto Telmo, acaricia a Yoy, el perro trufero que les ha acompañado estos últimos años en la recogida del hongo.



da de otros hongos, que no suele ser frecuente, o si tiene la suficiente micorriza. A partir del 30% de las raíces micorrizadas, con cero contaminantes, es buena planta", señala Arturo, un hombre que ya deposita toda su fe en lo que no puede controlar del cultivo. Los productores locales recurren para adquirir planta al único vivero que hay en La Rioja ubicado en Torrecilla en Cameros o bien a viveristas de Teruel y Soria.

Es un cultivo que no precisa abonado, ya que no hay que favorecer el desarrollo de la vegetación del árbol, sino el de la raíz. Pero sí se utilizan pozos o nidos de inoculación para propiciar el crecimiento del hongo. Tanto Esther Torres como Arturo Laya los han incorporado a las tareas anuales que realizan en sus fincas. Consiste en agregar a la tierra, en hoyos próximos al tronco donde se extienden las raíces, sustrato mezclado con esporas de trufa. Ambos productores guardan la espora de su propia cosecha para evitar contaminaciones de otros hongos que no sean *melanosporum*. "Lo suyo es guardar la trufa buena, no las pequeñas y rotas", relata Arturo. Y también saber si esa trufa reservada tiene una buena calidad esporal. "Para asegurarte, hay que mirar al microscopio si las esporas están maduras y hay cantidad suficiente. La puedes liar si echas otro tipo de trufa o, si no tiene nada de espora, estás trabajando a lo tonto".

Esther tira de hormigonera para mezclar el sustrato con las trufas que ella reserva de cada cosecha, bien pasando la trufa por la batidora y congelando la masa, o bien rayada y seca. "Cada uno utiliza la proporción que considera. Yo echo 300 gramos de trufa fresca para 70 litros de sustrato. Y luego en la finca voy poniendo cada año al 20% de los árboles. Lo más importante de este proceso es que las esporas sean fiables", señala la truficultora de Matute. Este aporte extra de esporas, que sin prisa van fructificando para dar sus frutos a los dos años, permite obtener no solo más trufas, también más grandes y con menos irregularidades, dos de los requisitos para obtener un mejor precio en el mercado.

Son pocas las labores de mantenimiento que requiere el cultivo una vez transcurridos los primeros tres años de plantación. Un laboreo superficial a principios de la primavera –justo para romper un poco las raíces y que se airee el suelo-; la poda y el aporte de esporas a partir de abril; y, en verano, algún riego de apoyo para mantener la humedad del suelo en el momento de crecimiento de la trufa. Y a cruzar los dedos hasta que comienza la recogida a primeros de diciembre. No requiere tratamientos fitosanitarios, ya que el principal problema sanitario que tiene el cultivo, el escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*), que la come por fuera y anida en ella, suele afectar sobre todo en zonas de regadío y con altas producciones. En las explotaciones de Arturo y Esther es testimonial.

Comercialización

Recién salida de la tierra pobre y cascajosa de lo somero de El Plano, la trufa que localiza Naya con su olfato y que escarba enfebrecida hasta que aflora de la tierra se asemeja a un diamante negro en bruto, no solo por su aspecto basto y sucio, también por el precio que alcanza en el mercado una vez limpia y cepillada.

Esther Torres: "La trufa es un cultivo que a largo plazo resulta rentable"

De oro negro a joya de la gastronomía, por los calificativos que damos a la *Tuber melanosporum* no desentonaría en el escaparate de una joyería. Está en la cúspide del refinamiento en la cocina: eleva el sabor y el aroma de cualquier plato, y también su precio.

Con el inicio de la campaña de trufa negra se despejan las incógnitas que persiguen a los productores durante tantos meses de espera. Los truficultores de Matute y el Jubera han recorrido el mismo camino para comercializar sus trufas. En sus inicios, cuando la producción era poca, vendían directamente a restaurantes, tiendas *gourmet*, particulares... realizando un proceso previo de limpieza y selección del hongo; con el tiempo y el incremento de la producción, aunque conservan parte de la vieja clientela, la mayor parte de su producción la venden al por mayor a empresas del sector, bien directamente o bien a través de intermediarios que recogen semanalmente el hongo a los pequeños productores locales. "Vendes más barato que si las comercializas tú, pero se llevan todo, también las que están un poco inmaduras, algo blandas o agusanadas. Luego las seleccionan por calidades y te sacan el precio", señala Arturo. El precio depende del calibre de la trufa, a mayor tamaño más precio, si van en trozos y de su estado de maduración o sanitario. "Las que más se valoran son las de tamaño huevo y lisitas, que no tengan muchas imperfecciones. Y las nuestras tienen muchas por el terreno pedregoso", agrega Esther. El aspecto no influye en el aroma y sabor de la trufa, pero sí en el precio, como ocurre con otros productos agrarios.

El destino final de la trufa, en función de su calidad, puede ser la venta en fresco o el procesado para agregar a productos elaborados. En este aspecto, el final de campaña ha venido acompañado de una buena noticia para los productores y también para los consumidores, que definitivamente sabrán a qué atenerse cuando lean en una etiqueta el término "trufado". El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha atendido una reclamación del sector y solo los productos que contienen trufa natural podrán utilizar la palabra trufado, distinguiéndolos de los que agreguen sabores o aromas que evocan a la trufa.

La temporada de trufa se desarrolla en tres fases en las que el precio tiene más que ver con la demanda del mercado que con su calidad. Con el arranque de la temporada, aunque la trufa todavía está inmadura, los precios se disparan por la elevada demanda y la proximidad de las Navidades y pueden alcanzar los 700-800 euros el kilo. Tras las fiestas navideñas, en enero, cuando los hongos han logrado su momento óptimo de maduración y calidad pero el mercado está saturado, se desploma su cotización (en torno a los 250-300 euros/kilo), para repuntar otra vez a final de temporada (en torno a 400-500 euros). A pesar de que esta temporada, ni la producción ni los precios han sido buenos, en opinión de Esther Torres, "la trufa es un cultivo que a largo plazo resulta rentable". "Requiere muchísima paciencia porque tarda en entrar en producción, agrega, pero salvo la inversión inicial, prácticamente no tiene gastos".

Ernesto ha colocado en mitad del encinar una silla de jardín para disfrutar de la brisa que corre en este altiplano con vistas al Najerilla cuando el calor aprieta. Ha visto enraizar, crecer y marchitarse muchas plantas en su vida, ha comido de sus cosechas y, ya jubilado, se da el placer de contemplar una plantación en la que el tiempo transcurre sin sobresaltos, mientras bajo sus pies va fructificando una nueva cosecha. Lo imaginamos triste este verano, como lo estarán su hija Esther y su nieto Telmo, porque ya no estará Yoy para ayudarles a recogerla.