

Cuál es el “diamante de la gastronomía” que vale hasta 1.500 euros el kilo y ya se exporta desde Argentina



Con la asistencia del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), **la pyme Trufas del Nuevo Mundo comenzó a exportar desde Argentina el “diamante negro” de la gastronomía: un hongo comestible que puede cotizar hasta 1.500 euros el kilo en Europa.**

La trufa negra, cuyo aroma intenso característico la convierte en uno de los cultivos mejor cotizados en el mercado mundial, es un hongo subterráneo que puede crecer hasta medio metro bajo tierra y para su colecta se requiere de animales “truferos” entrenados para descubrirlos.

Pese a la dificultad para su producción, **es un cultivo con un creciente interés económico por su precio.** Si bien se trata de un producto milenario, en Argentina su producción comenzó a expandirse en la última década. Una de las pymes pioneras es **Trufas del Nuevo Mundo**, que **cuenta con más de cincuenta hectáreas en la localidad bonaerense de Espartillar y para el 2024 espera alcanzar una producción de dos mil kilos anuales.**

Lo llamativo de estos hongos, que pertenecen al género *tuber melanosporum* y crecen asociados a las raíces de diferentes árboles hospederos, como las encinas, los robles y los avellanos, para aprovechar el azúcar que producen y los nutrientes del suelo, es que con pequeñas cantidades pueden convertir en plato gourmet una simple comida como ensaladas, guisos, huevos, papas, pastas o pescados. Además de su preciado aroma, aporta vitaminas, hierro y minerales como potasio, fósforo, calcio y azufre.

La cosecha de trufas –que en Argentina comienza en junio y finaliza en septiembre– suele realizarse con la ayuda de perros entrenados para su detección. La vida útil de este producto ronda los 10 días, por lo cual su almacenamiento es clave para conservarlo y mantener sus propiedades.



La cosecha de trufas –que en Argentina comienza en junio y finaliza en septiembre– suele realizarse con la ayuda de perros entrenados para su detección

Para la exportación, Trufas del Nuevo Mundo también contó con asesoramiento del INTI para su envasado (que se realiza con un vacío parcial y papel absorbente en cajas refrigeradas), el registro del producto y la elaboración de su etiquetado nutricional.

“Desde el Instituto asesoramos a la empresa tanto en el *layout* de la planta como en la conservación del producto. **En relación a este último punto, llegamos a la conclusión de que el proceso de liofilizado –deshidratación por frío– es una alternativa para su comercialización porque permite obtener un producto estable a temperatura ambiente y preserva los atributos del hongo fresco**”, explicó Mariana Sánchez, coordinadora de proyectos de desarrollo vinculados a alimentos en el INTI.

En tanto, **Faustino Terradas**, socio fundador de la empresa que el año pasado comenzó a comercializar sus productos en Europa, afirmó: **“Cuando hicimos nuestra primera exportación llovió toda la semana, pero nuestro equipo de cazadores, recolectores y perros logró cosechar todas las trufas para cumplir con el envío”**.

La empresa tiene previsto expandir su mercado a Estados Unidos y Reino Unido.