

# El pueblo con el campo de trufas más grande de Argentina: cómo buscan los “diamantes negros” con perros entrenados

14/07/2023



En la localidad bonaerense de **Espartillar**, partido de Saavedra, se encuentra el campo de **trufas** más grande de la Argentina. No se trata de los bocados dulces de chocolate que suelen conocerse con el mismo nombre, sino de un tipo de **hongo comestible** que algunos chefs llaman “**el diamante negro de la cocina**”, por la sutileza y el sabor que le aporta a cada plato. Desde junio hasta mediados de septiembre, es **temporada de cosecha**, y encontrarlas implica una verdadera “**búsqueda de tesoros**”: crecen bajo tierra y **participan perros**

**entrenados** que detectan su aroma. El pueblo de menos de 1000 habitantes sumó otra característica al convertirse en territorio truficultor, sentando un precedente en el país. En diálogo con **Infobae**, **Juan Carlos La Grotteria**, presidente de Trufas del Nuevo Mundo, cuenta cómo surgió el emprendimiento, los desafíos que representó, y devela los mitos y verdades en torno al ingrediente que parecía exclusivo e inalcanzable.

“Vengo de familia italiana, mi padre era italiano, se dedicó toda la vida al rubro gastronómico, así que **desde chiquito estoy metido en la gastronomía**”, cuenta Juan Carlos, a quien apodan *Gianni*. Durante su formación profesional hubo una clase que fue un antes y un después para él. Sintió mucha curiosidad, y pocos años después se dedicó a aprender más sobre el tema. “Parte del curso de gastronomía que estaba haciendo en los años 2000 era conocer los productos que se utilizan en la preparaciones gourmet, como el caviar, saber cómo se generan esas producciones, de dónde salen, y por qué son productos apreciados; y entre esas estaba la trufa, y me quedó dando vueltas en la mente, porque siempre pensé que **Argentina es un lugar donde se puede producir lo que quieras**, porque tenemos los climas, los suelos, todo”, asegura.

En 2006 dio los primeros pasos hacia ese sueño, cuando hizo un estudio técnico para analizar las condiciones geográficas de distintas zonas y corroborar dónde se podría generar un “bosque de trufas”. Después de detectar varios lugares en el sur de la provincia de Buenos Aires donde los valores nutricionales del suelo son aptos para que el hongo pueda desarrollarse normalmente, la localidad elegida fue Espartillar. Ubicada casi en el límite con el partido de Adolfo Alsina, se accede por la Ruta Nacional 33, y por un camino rural de tres kilómetros se llega a la tranquera del **campo productivo más extenso de la especie *Tuber melanosporum***.

☒ El suelo de Espartillar cuenta con un PH específico con estructura, textura adecuada y calidad calcárea que brinda las condiciones para el cultivo de trufas negras

“A través de esta iniciativa **hubo más movimiento en el pueblo**, que es chiquito pero muy lindo, y la gente está súper contenta y muy conforme”, expresa Juan, que cuenta que cada año los habitantes -y los empleados de la plantación, que viven en la localidad- se preparan para recibir a los turistas que llegan para conocer, degustar y descubrir la propuesta, que además adquirió un **significado cultural** que trasciende fronteras. En junio último celebraron la **segunda edición de la Fiesta de la Trufa Negra**, también conocida como **Trufar**, a la que asistieron más de 6000 personas, y el evento se convirtió en una tradición que agrupa reconocidos cocineros -pasaron por allí Dolli Irigoyen, Christophe Krywonis, Narda Lepas, Maru Botana, Carlos Avalle y Juan Manuel Rodríguez-, junto a productores regionales e invitados.

En aquella oportunidad también hubo una demostración gratuita de **búsqueda de trufas** en la Plaza Centenario, el punto de reunión de los residentes, durante los dos días del festival gastronómico. “Se viene estudiando desde los ‘70 cómo hacer para que una planta pueda crecer con el hongo de la trufa inoculado en la raíz, y se comprobó que poniéndole el hongo de la trufa a ciertos árboles, que en nuestro caso son **robles**, se le puede brindar las mismas condiciones que experimenta de forma silvestre en Europa”, explica Gianni, que confiesa que su propio padre no estaba muy convencido del proyecto cuando le comentó que iba a hacer el intento en suelo argentino.

“Todo había que hacerlo con mucho estudio, en base a información que no existía, y era una apuesta que parecía imposible para muchos”, indica. Fue crucial no perder la convicción de que los datos que pudieran aportar sobre un proceso productivo inédito hasta entonces, serían de gran utilidad, pasara lo que pasara. “Con un amigo en

2008 **importamos esporas de la mejor zona productora de España**, que es el principal productor del mundo, y empezamos a hacer pequeñas plantaciones, siendo el único invernadero que producía plantas inoculadas con trufa negra de invierno”, revela.

✘ En las cercanías de Sierra de la Ventana, se encuentra el campo trufero, que cuenta con visitas guiadas en julio y agosto (Instagram @trufasar)

Con el aporte de los primeros inversores que creyeron en el emprendimiento, compraron **un campo de 50 hectáreas donde plantaron 22.000 árboles inoculados**, y en 2011 fundaron la empresa. “Actualmente tenemos 90 socios que cumplen la función de accionistas, **somos diez empleados, y nueve perros**”, dice con humor el presidente de la compañía, que asegura que gran parte del trabajo sigue siendo a pulmón. Las primeras trufas fueron descubiertas el 4 de Agosto de 2016, y alcanzó un peso de 69 gramos, y la segunda 236 gramos, momento que describe como “majestuoso”.

Lo imposible se hizo real y tangible. “Hace tres años que **estamos exportando a Estados Unidos, Francia, y España**, y aunque todavía no llegamos a un volumen extraordinario, haber podido producir trufas en Argentina, aunque sean pocos kilos, ya nos llena de orgullo”, resalta. Con alegría cuenta que figuran en la bibliografía de truficultura a nivel mundial, donde mencionan a nuestro país como “el país del hemisferio sur que también produce trufas”, junto a otros productores de trufa negra de invierno, como Nueva Zelanda, Australia, Chile y Sudáfrica.

“Venimos produciendo cada vez más cantidad, y este año posiblemente alcancemos los 500 kilos. A veces salen trufas de 500 gramos, y hasta de casi un kilo, pero en términos culinarios **la trufa más grande no es la de mejor calidad**, sino una de 40 a 50 gramos, bien redondita y madura, que por cuestiones técnicas son más demandadas por los hoteles y

restaurantes”, explica, derribando uno de los primeros mitos que surge durante la entrevista.

❌ La pala trufera es una herramienta aliada para la recolección una vez que los perros entrenados para detectar los aromas marcan posibles ubicaciones

## Los perros truferos

El hongo elige las raíces de determinados árboles para vivir en simbiosis con ellos, aprovechando los azúcares que producen y los nutrientes de la tierra. En el mundo existen más de 200 especies, pero solo algunas son las más preciadas para usos gastronómicos, principalmente por sus cualidades organolépticas. Al crecer de manera subterránea, para encontrarlas resulta imprescindible la ayuda de **perros con excelente olfato y habilidad para su búsqueda.**

“Trajimos de España dos perros truferos ya entrenados, y al resto **los entrenamos nosotros constantemente** con tareas que les permiten aprender a reconocer los aromas. La persona va con el perro, que le marca con la patita y le hace un huequito para marcarle dónde está, y ahí hay que oler la tierra, escarbar, y al encontrarla darle el premio como refuerzo positivo en el adiestramiento”, relata. En el sitio web de la empresa figuran los perfiles de los “cazadores de trufas” de cuatro patas, con fotos y reseñas de sus diferentes personalidades, entre las que se encuentra Lola y Marilyn, nacidas en suelo español, Soria y Sancho, oriundos de Espartillar, mientras que Luna, Thor, Duque, Buda y Pane son nativos de la capital porteña.

❌ «Hay una chica que es entrenadora que trabaja todos los días con los 9 perros, con salidas al campo, premios y búsquedas para que incorporen el aprendizaje», cuenta Juan Carlos La Grotteria

El equipo canino forma parte esencial de las tareas que realizan día a día, y más en época de temporada de cosecha, donde **su talento se vuelve imprescindible**. “Sobrevuela toda una mística en cuanto a la búsqueda, que son muy difíciles de encontrar, que **antiguamente se buscaban con chanchos** por su capacidad olfativa, y todo ese contexto hizo muy difícil abrir al mundo de la gastronomía a la Argentina como productor; pero lo logramos después de mucha prueba y error que ahora se refleja en los resultados”, argumenta. A eso se suma el **desconocimiento** en torno al alimento, su **sabor**, y sus usos.

“Es un producto que no es fácil y no es barato, pero le da una impronta a los platos muy sutil que no se compara con nada. Como es más cultural europeo, y al haber tan poca producción, cuando preguntamos en los eventos acá capaz que alguien probó alguna vez, pero más que nada el aceite de trufa, que en realidad es un subproducto que no tiene trufa fresca, sino esencias concentradas, así que tampoco es la verdadera trufa”, indica. El aroma y la frescura son cualidades que se priorizan a la hora de la recolección -contiene más de 50 compuestos aromáticos que cuando se mezclan generan notas sensoriales únicas- en el punto óptimo para que el proceso de maduración se detenga una vez que las sacan de la tierra.

✘ Pastas, huevos, pescados, tostones, carnes y hasta postres: la incorporación correcta de la trufa negra convierte en un manjar los platos de la alta cocina

Una trufa madura se caracteriza por tener buena consistencia, firme al tacto al presionarla, y la parte rugosa externa, llamada peridio, tiene un color negro intenso, mientras que en el interior es oscura con ramificaciones blancas. Frente a la pregunta de **a qué saben**, la respuesta es compleja. Como crecen en el bosque, en la **humedad** de la **tierra**, parte de los aromas que suelen asociarse al contacto con la naturaleza, están presentes en su composición. “En general no tenemos incorporado el ejercicio habitual de detectar notas

aromáticas, entonces es difícil compararlo con algo si la persona nunca olió ese producto, porque no puede decodificarlo y entenderlo de manera sencilla, e incluso depende de cada experiencia”, detalla Juan Carlos.

“Para mí está presente el olor a la tierra, pero también me recuerda un poco al repollo cuando está hirviendo, y algo de levadura, pero es algo único”, remarca. La especie que cosechan está considerada “**la reina de las trufas**”, y no se recomienda incluirla en ningún plato que pueda enmascararla, para darle lugar protagónico. No requieren cocción, por lo que suele agregarse a último momento, ya sea **laminadas o ralladas**. Hay varios clásicos para incluirlas en preparaciones cotidianas, como los **huevos trufados**, que se logran luego de guardarlos en un frasco sellado de 2 a 3 días: al poner la trufa en el mismo recipiente se infundiona la yema con el aroma característico, y agregar un sabor único a los huevos revueltos.

También se puede incluir como toque final a un plato de **pastas**, o consumir en una tostada luego de mojarlas en aceite de oliva por 30 minutos. Los **postres** no están exentos y son otra opción para sorprender, como una *crème brûlée* trufada con frutos rojos, o manzanas caramelizadas con crema inglesa a la trufa. La cantidad de gramos que se suele utilizar por plato es de **5 gramos por persona**, un punto a considerar a la hora de contemplar el **precio** al que se vende.

✘ «Muchas personas no pueden creer que estamos produciendo *Tuber Melanosporum* en Argentina, pero lo logramos, y hay más de 20.000 árboles donde están creciendo y madurando para nuestros clientes, que las reciben en sus casas», cuenta el presidente del emprendimiento con orgullo

“La comparación que siempre damos es que **30 a 40 gramos salen casi lo mismo que una buena botella de vino**, que puede costar entre 10.000 y 15.000 pesos, pero con la diferencia de que alcanza para una cena de seis personas, y la verdad es que

poner un buen pedazo de trufa en una mesa, hacer una pasta con trufas para toda la familia, **era algo inalcanzable**, y culturalmente se pensaba que era solamente para cierto grupo de gente y hoy ya no es así”, remarca Gianni. Y agrega: “Cuando dicen que es imposible de comprar, que es carísimo, está bueno tener en cuenta cuánto se necesita por plato y darle un buen uso para no desaprovecharla”.

En el sitio web de Trufas del Nuevo Mundo ofrecen la cotización en su tienda virtual, con opciones que parten desde los 40 hasta los 150 gramos. La clasificación se divide en cuatro variedades -el importe cambia si se vende en trozos o entera-, y una **porción de entre 50 y 55 gramos** de la más económica cuesta alrededor de **14.000 pesos**. La más costosa es la trufa redonda, de forma homogénea y primerísima calidad, que supera los 40.000 pesos para la porción de 45 a 50 gramos.

✘ Aunque sean vistosas, las trufas negras más grandes no son las de mejor calidad ni las más pedidas

## Trufiturismo en Espartillar

La localidad fue fundada el 8 de noviembre de 1910 por Reinaldo Monterrastelli y Juan Taux, y cada año se hace una fiesta para celebrar el aniversario. Se cree que su nombre lo inspiró el esparto, una planta que abunda en la zona y es una especie de junco. Algo que la caracteriza son las diagonales, que nacen en la antigua estación del ferrocarril, que formó parte del ramal General Alvear – Pigüé, y en la actualidad solo funciona para formaciones de carga.

Además de sus fachadas antiguas en las esquinas, y su bella plaza central, se puede visitar la Iglesia San Miguel Arcángel y el “Museo Espartillar, su historia permanente”, edificio del 1800 ubicado en las calles San Martín y 8 de Octubre, que alberga en sus salas gran parte de los orígenes históricos, a través de diversos objetos de la vida doméstica de principios

de 1900 y documentación fotográfica de los primeros años del pueblo que el cantautor y poeta José Larralde menciona en la milonga campera “El Berrero”.

✘ Algunas de las curiosidades de Espartillar: el Monumento a los Expresidentes y el hongo gigante, que es la fachada de un kiosco de la localidad

“Mucha gente está buscando salir de la capital a distintos pueblos para encontrar alguna alternativa gastronómica distinta, y no tener el caos constante y el abarrotamiento a la hora para salir, y en Espartillar se puede hacer un lindo **tour** y conocer algo distintivo”, asegura Juan Carlos, y proyecta que la localidad se convierta en una atractiva parada en el tramo que muchos viajeros hacen hacia Sierra de la Ventana, Pigüé, y Carhué.

Durante los fines de semana de julio y agosto la trufera abre sus puertas para **visitas guiadas**. “En la descripción de Instagram -@trufasar- está el link directo para que puedan entrar, reservar y coordinar una experiencia personalizada o en grupo”, anticipa sobre la posibilidad de aprender acerca de la historia, cultivo, recolección, y una degustación de platos hechos con el famoso ingrediente de la alta cocina.

✘ En febrero de 2024 tendrá lugar la edición 23° de la Fiesta de la Carbonada, un clásico de Espartillar para disfrutar de la gastronomía local

De julio a septiembre se realizan las actividades y los festejos de la trufa negra, mientras que en febrero los residentes celebran desde hace 22 años la **Fiesta de la Carbonada**, el sabroso guiso criollo que incluso fue mencionado en los versos del Martín Fierro. “Hay muchos productores haciendo cosas muy buenas, quesos, miel, y diferentes iniciativas de emprendedores que se animan a hacer lo que nunca se imaginaron que podían hacer, y si nosotros pudimos hacer esto, hay muchas ideas más por hacer y desarrollar”,

concluye Juan Carlos La Grotteria.

Fuente: Infobae