

Oportunidad Exquisita

La trufa negra es el frongo comestible más fino, exclusivo y exquisito. En la Argentina, un grupo de emprendedores lleva adelante un ambicioso proyecto productivo y proponen oportunidades de inversión agrícola para pequeños y medianos inversores con visión de futuro.



Por Horacio Esteban

Fotos: Norberto Meloni

DESDE TIEMPOS inmemoriales la trufa negra (*Tuber melanosporum*) se recolecta en bosques de robles en el corazón de Europa para abastecer a los paladares más exquisitos del Viejo Continente. Al incremento en el consumo se le ha contrapuesto una marcada caída de la oferta, fundamentada en razones ambien-

tales. La demanda aumentó por las tendencias gourmet globales, el incremento de la información y la mejora en la presentación del producto, entre otras razones.

Alertados por esta situación y luego de haber investigado la composición y naturaleza del suelo, en su relación con las plantas y el entorno que lo ro-

dea, las cuestiones climatológicas y el mercado internacional de este nuevo agronegocio de un alto valor agregado, Juan Carlos La Grotteria y Agustín Lagos junto a un grupo de especialistas llegaron a la conclusión de que la truficultura era una nueva y excelente oportunidad para invertir y desarrollar. Es por eso que en



La trufa comienza a fructificar debajo del árbol a los 7/8 años de trasplantado el ejemplar a su ámbito natural.

en El Espartillar, cercano a la ciudad. Cuenta que recolectan en distintos huertos de la zona las semillas de roble europeo, encina y avellano y posteriormente las clasifican, siembran y luego inoculan con un hongo (*tuber melanosporum*) conocido como trufa negra. "Una vez que la planta está micorrizada, tiene determinada altura y, con condiciones sanitarias aptas, se planta y se monitorea su crecimiento".

Para Graff es muy importante tener marcados los árboles de donde se van a extraer las semillas, porque de esta forma se quitan las semillas siempre del mismo lugar. "Logramos que todo el material genético sea similar al obtenerlo de la misma madre, lo que nos posibilita contar con troncos derechos y plantas sanas, fuertes y resistentes". Otra cuestión importante es la clasificación, porque al recogerlas se mezclan semillas buenas con otras que están huecas o secas. Luego de este proceso se esterilizan con lavandina y se plantan en un sustrato inerte. Debido a las reservas de la semilla la planta crece hasta un determinado tamaño y allí se la inocula con



diciembre de 2007 nació Trufas del Sur en la ciudad de Coronel Suárez, con el fin de fundar la primera planta de producciones de árboles micorrizados con trufas negras.

Con campos propios ubicados en Espartillar, sudoeste de la provincia de Buenos Aires, ya han plantado hasta el momento más de 10.000

árboles que en 2016 darán las primeras trufas.

PRODUCCION. Marcos Graff es el responsable del asesoramiento técnico en la producción de plantas micorrizadas en el vivero propio, ubicado en el Parque Industrial de Coronel Suárez, y de las plantaciones en el campo ubicado

Las presentaciones comerciales y la variada gama de derivados hacen del fruto original una delicatessen sumamente apreciada por los paladares más distinguidos.

la espora del hongo.

Agustín Lagos es el presidente de Trufas del Sur y detalla que el proceso se inicia al poner en contacto la espora con la raíz y dar en el vivero las condiciones necesarias como para que lo más rápido posible germine y se tenga que nutrir de la planta a través de la fotosinte-



Un Negocio Fascinante

Por Juan C. La Grotteria*

LAS TRUFAS CONSTITUYEN una variante más de la producción nacional en la ruta de la diversificación productiva en el agro y en general, ofreciendo nuevas oportunidades para el sector exportador. Chile y Argentina pueden ofrecer su producción en contra temporada en Europa, Estados Unidos y Japón (invierno aquí, verano allá), lo que asegura una oportunidad viable.

La producción de trufa negra en Europa presenta una marcada estacionalidad, y el producto en fresco es comercializado entre los meses de diciembre a marzo. Los precios actuales en fresco en el mercado francés bordean los 1.500 por dólares por kilo. Sin embargo, los precios pagados por restaurantes de alto nivel llegan a 2.500 dólares/kg y aquél pagado directamente a los truficultores en la temporada europea, durante los últimos 5 años, no baja de 500 euros por kg. Más aún, hoy existen nuevos nichos de mercado en USA, Japón y China que pagan altos precios por el producto en fresco (1.500 - 2.000 dólares/kg).

La trufa negra tiene la ventaja de ser más rentable, incluso en pequeñas superficies, además de presentar bajos requerimientos en mecanización y prácticamente no requerir el uso de agroquímicos, por lo tanto su producción resulta amigable con el medio ambiente. Es por esto que hemos iniciado un desarrollo productivo de gran nivel en la mejor zona trufera del cono sur con la puesta en marcha de un fideicomiso que propone una oportunidad de inversión agrícola para pequeños y medianos inversores: ser dueño de una porción de campo y de su plantación de árboles micorrizados con trufas, recibir una renta que genera la plantación por más de 60 años y tener una reserva de valor en la tierra.

Existe en la actualidad mucha gente que está interesada en la truficultura y que no puede dedicarse. Empresarios que tienen campos y que es muy posible que las condiciones climáticas no le den para el desarrollo de este tipo de hongo. Entonces, nuestra propuesta está dirigida pensando en aquellos que quieren producir y desean ingresar al emprendimiento. El proyecto entre otras fortalezas cuenta con ventajas comparativas en materia de costos relativos, condiciones ecológicas favorables capitalización de la experiencia mundial y 6 meses en contra temporada europea. A esto le debemos sumar los ingresos que en futuro puedan llegar desde el turismo y la gastronomía y hacer de la caza de trufas en la Argentina un excelente y venturoso negocio. Presidente de Trufas del Nuevo Mundo
(www.trufasdelnuevomundo.com)

sis. "Mediante esta simbiosis la planta le da azúcares y el hongo fósforo y agua".

Desde que se inicia el proceso de recolección hasta el momento de trasplantarlas al campo deberán pasar como mínimo 15 meses. "El tiempo lo mide un porcentaje mínimo que es un estándar de calidad europeo que utilizamos y que, por lo menos, tiene que contar con un 30% de los ápices radiculares micorrizados con el hongo".

PLANTACION. La primera etapa de este proyecto productivo se llevó a cabo con la implantación de las primeras 25 hectáreas sobre un total de 100, que arrojaron 416 plantas por hectárea, totalizando 10.400.

Durante los tres primeros años es crucial que no falte el agua y luego, como en cualquier otra plantación, se realizan trabajos de control de malezas, de insectos y plagas. En la actualidad el riego es manual pero la intención es abastecer a la plantas en un corto tiempo con riego artificial por aspersión. "Son aspersores individuales en cada planta que vamos a utilizar cuando la planta tenga un diámetro aproximado de 1 metro. En un futuro le haremos una modificación al pico aspersor para que se eleve incluso hasta 2,5 metros".

Para Lagos es muy importante compatibilizar el crecimiento del hongo con la planta, ya que el primero tiene un crecimiento mucho más lento. Se pueden encontrar raíces horizontales de 1,20 metro cuando el hongo recién empieza a tener un avance horizontal a 40 centímetros. "Tenemos que pensar que estamos siempre trabajando con la naturaleza. Podemos favorecer al hongo, aplicarle nutrientes

El proceso de micorrización se realiza en el laboratorio mediante la inoculación de la espora del hongo en la raíz de la planta.



a la planta pero la naturaleza es la naturaleza. Siempre la tenemos que esperar".

Si bien la importancia radica en equilibrar las necesidades de la planta y el hongo, en definitiva se busca favorecer al hongo. Al elevar el pH con el carbonato de calcio, lo que se está haciendo provoca un efecto colateral sobre la planta. Es que distintos nutrientes, calcio, magnesio, boro, micronutrientes -incluso el hierro, etc. se





Las plantaciones de árboles ya micorrizados necesitan, durante los primeros años, gran cantidad de agua para su desarrollo (arriba). Las semillas esterilizadas se colocan en sustratos inertes (izquierda) hasta alcanzar el tamaño ideal. Vista parcial del vivero (derecha).



ven disminuidos. "Por eso a las plantas se las puede ver con un tono amarillento, pero es un reflejo de que las cosas las estamos haciendo bien".

Siempre se está en la búsqueda de favorecer las raíces del árbol en detrimento de la copa. "Hacemos esto simplemente porque son el alojamiento del hongo. Si el hongo estuviera arriba, nosotros le prestaríamos más atención a la parte superior", reseña Lagos.

La trufa, es el fruto del hongo. Nace a partir del contacto

de una hifa (elementos filamentosos cilíndricos característicos de la mayoría de los hongos que conforman su estructura vegetativa) femenina y una hifa masculina. Comienza a fructificar recién a partir de los siete u ocho años de la plantación, allí el hongo se empieza a desarrollar, a invadir y a colonizar el territorio. "A partir de allí se pueden encontrar trufas desde 800 gramos hasta 2 kg/ha, pero llega un momento en que la trufera luego de los 12/14 años alcanza su máxima producción (40 kg/ha), que es

Las trufas en la cocina

El uso principal de las trufas es el culinario, ya que son muy apreciadas por los cocineros debido a su aroma y sabor únicos. Francia, Italia y España, los países donde se las extrae con perros y cerdos hembras, tienen platos en las que este "hongo subterráneo" está presente. Además del método "silvestre", desde 1970 se comenzó a desarrollar un método de cultivo sistemático, basado en la plantación de árboles previamente inoculados (micorrización) en condiciones controladas.

La trufa potencia cualquier preparación, pero un plato sencillo y paradigmático de comida casera son los huevos fritos con láminas de trufas. Los italianos las colocan sobre la polenta, una buena manera de "juntar" algo muy barato como harina de maíz y la trufa blanca del Piemonte. Además de las que se presentan en fresco, muy difíciles de conseguir en nuestro país, se las utiliza en conserva, envasada en frascos, y en aceite.

Son, en definitiva, un diamante en la cocina, donde su presencia nunca pasa inadvertida.

De: Juan Carlos Fola,
Director de:
www.fondodeoilla.com



cuando las raíces y el hongo invadieron en superficie completa el terreno".

RECOLECCIÓN. Este alimento que en el mercado internacional puede valer hasta 500 euros/kg se recoge mediante la utilización de perros entrenados que olfatean el piso y le indican al hombre en donde se encuentra enterradas. "En Europa eran muy utilizados los cerdos machos pero como la trufa segrega un aroma parecido a una feromona de la hembra, entonces el animal se altera por ese olor, le desentierra y se la come", cerró Lagos.

Curiosidades

El 23 de noviembre de 2008, el cazador de trufas Luciano Sanini, y su entrenado perro, encontraron en Italia la que hasta ahora es la más grande del mundo. Pesaba 1,5 kg y destronó a la anterior que había sido encontrada en Croacia en 1999 con un peso de 1,29 kg. Ambas están en los libros de récords Guinness.

Como era de esperar, se

realizó una subasta entre millonarios en el casino Macau del empresario Stanley Ho ubicado en la ciudad de Lisboa (Portugal) que se llevó a cabo en forma simultánea en Londres, Florencia, y otras ciudades de Europa. La trufa se vendió en 330.000 dólares. El comprador fue el mismo Stanley Ho, quien destinó todo el dinero a obras de caridad.