

El Trufero

Agustín Lagos es pionero en la producción de trufas en la Argentina, hongo comestible considerado el diamante negro de la cocina. Su producción requiere de paciencia, pero bien vale la pena.

FOTOS: INÉS CLUSELLAS



Bajo el nombre El Trufero, Agustín Lagos emprendió una nueva aventura. En busca de un cambio de ocupación y un lugar más tranquilo para vivir, comenzó a investigar acerca de las trufas, mencionadas alguna vez por su padre. Luego de estudiar bien los requerimientos de suelo y clima necesarios para su desarrollo, empezó a viajar con geólogos para ver qué lugares de nuestro país podían ser aptos. Así, junto con su mujer Carolina Grant, se instalaron en Coronel Suárez. Comenzó entonces a fomentar la truficultura y se convirtió en el primer argentino en cultivar con éxito este delicado hongo.

La trufa negra de Périgord, *Tuber melanosporum* o el diamante negro –como le dicen en la cocina francesa–, es un hongo que forma una asociación en simbiosis con las raíces de árboles como robles, avellanos y encinas. Su uso en gastronomía es apreciado por su particular olor y sabor, en general como condimento, pero un lujo para pocos. Su estacionalidad es corta: fuera de la tierra se mantiene en buen estado apenas 30 días.

Las condiciones de cultivo necesarias son estaciones marcadas, amplitud térmica, un régimen de lluvia no menor a 600 milímetros anuales en otoño y primavera (de no llegarse a tal cantidad, se le aplica riego). También prefiere los suelos calcáreos, con un pH alto, y por lo general se mejoran los primeros 20 cm de suelo aportándole carbonato de calcio. Se recomienda una densidad de 400 árboles por hectárea. Los cuidados posteriores a la plantación en el campo no son muy exigentes: se realizan podas apicales para que no crezcan tanto las plantas y la energía se concentre en las raíces.



Joven plantación
de robles en plena
Sierra de la Ventana



Pancha y Agustín en acción. La perra marca donde siente el aroma de la trufa y Agustín delicadamente la recoge, con la ayuda de una cuchilla especial.

que son las hospederas del hongo. Otra práctica es la descompactación del suelo y cuidados más esporádicos, como análisis radiculares anuales para evaluar cuánto crece el hongo en base a la raíz. Cuando se ve alrededor de la planta un "quemado" es señal de la buena actividad del hongo. La producción puede comenzar después de cuatro o cinco años, pero el inicio productivo importante se da a partir del sexto año. La máxima producción se da alrededor del año 10 u 11, y durante varios años posteriores. A la cosecha de trufas se le llama "caza", ya que se realiza con perros por su sensibilidad en el olfato. Lo más recomendado es cosechar con perros adiestrados, que señalen de manera precisa el sitio donde se encuentra la trufa. En general, los productores de trufas entrenan a sus propios perros para poder hacer salidas diarias de recolección.

Una vez que el perro la detecta, se escarba la tierra. A veces se encuentra casi sobre la superficie, o a unos 20 o 30 cm. En este último caso se usa una cuchilla para removerla. En nuestro país, la recolección se lleva a cabo de junio a septiembre, siempre que se mantengan las bajas temperaturas. Las primeras producciones oscilarán entre los 400 y 600 gramos, aumentando anualmente para llegar hasta los 40 kilos por hectárea promedio en plena producción. Se las

clasifica en tres grupos: de primera, de segunda (de menor tamaño, o pueden ser las que el perro rompió al sacar) y extra (globosa, de más de 30 gramos).

Hoy en día hay muy poca producción nacional, unas 90 hectáreas. En Argentina, las áreas con potencial para establecer plantaciones pueden encontrarse en amplios sectores entre los partidos de Coronel Suárez, Coronel Pringles, Saavedra (Pigüé), Adolfo Alsina, Daireaux, Puan, Olavarría, Lobería, Azul (Chillar), Tandil y Tornquist (Sierra de la Ventana y todo su cordón montañoso), aunque también puede extenderse a algunas otras áreas, como Córdoba y Río Negro.

El Trufero también se dedica a asesorar a quienes quieran ser parte de los pocos productores de trufas en el país. Uno de estos proyectos en Sierra de la Ventana ya tiene este preciado hongo entre las raíces de los *Quercus ilex* y *Quercus robur* (previamente micorrizados con el hongo *Tuber melanosporum*), después de seis años de cultivo. Pancha, adiestrada para descubrir las trufas a través del olfato, se detiene en alguna raíz y es momento de recolectar el tesoro de los sibaritas más exigentes. ■

■ eltrufero.com



robles de roble micorrizados con *Tuber melanosporum* listos para ser plantados a campo. 2. La trufa recién encontrada. 3. La recolección del día. La trufa tiene un peso de entre 30 y hasta 250 gramos. 4. Detalle del interior de una trufa. Se la consume rallada o fileteada, como condimento.