

REVISTA DIGITAL / 1ª EDICIÓN / 2022

Trufa Chilena

INTELIGENCIA Y
RIGUROSIDAD: EL
LEGADO DEL PRIMER
PERRO TRUFERO DEL PAÍS.



CARMEN ARIZTÍA:
LA ARTISTA VISUAL QUE
DESDE LA COCINA INVITA
A VIVIR LA INTENSIDAD
DEL DIAMANTE NEGRO.

TEMPORADA / **2022**

Índice



LA TRUFA CHILENA YA TIENE SU LUGAR EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES.

4



CLAUDIA CERDA: PRODUCIR TRUFAS ES UN DESAFÍO Y BÚSQUEDA CONSTANTE DE CONOCIMIENTO.

10



MARIDAJE, CEPAS Y EXPLORACIÓN: UNA APUESTA ATREVIDA.

14



HARRY, EL PRIMER "PERRO-PROFESOR" DE TRUFAS: LA HISTORIA DE UN BLUFEADOR.

21



CARMEN ARIZTÍA: LA ARTISTA VISUAL QUE DESDE LA COCINA INVITA A VIVIR LA INTENSIDAD Y ESTÉTICA DEL DIAMANTE NEGRO.

26



RECETAS

30

APUNTES

35

GLOSARIO

37

Editorial

La primera Revista de la Trufa chilena es una propuesta y esfuerzo de la Asociación Gremial Truficultores de Chile (ATChile AG.). Nuestro propósito es mostrar este notable cultivo, con su novedad, versatilidad gastronómica y desarrollo en diferentes regiones del país. Hablamos de un cultivo que no solo es una actividad agrícola, es más que eso, es una manera especial de cómo tratar amigablemente un mundo vivo sobre y bajo tierra. Con historias familiares de por medio y con una virtud que pasa a ser superlativa en este cultivo: la paciencia.

Paciencia y compromiso que nos permite el año 2013 crear la Asociación Gremial Truficultores de Chile (ATChile AG.), incorporando truficultores, industria, comercializadores y profesionales desde la Región Metropolitana hasta Los Ríos. Nuestro esfuerzo ha permitido mantener esta organización gremial y técnica – única en el país – con fuerte liderazgo y gestión, organizando visitas de destacados especialistas extranjeros y, por sobre todo, la ejecución de estudios técnicos y giras internacionales para estudiar los mercados que potencien la trufa chilena.

Esa pasión se ha vivido desde el año 2000, cuando un grupo de profesionales recibieron el apoyo esencial de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) para desarrollar un proyecto para introducir por primera vez el cultivo al país. Momento inédito. Con el correr del tiempo, este particular cultivo originario de Europa llamó la atención de algunas personas y, a contar del año 2006, se emprendió la aventura de la Trufa Negra (*Tuber melanosporum*) cuando aún no se había cosechado ninguna trufa en suelo nacional. Con esa primicia, Chile fue el tercer país en el hemisferio sur en cultivar trufas, siguiendo el camino emprendido por Nueva Zelanda y Australia.

Pero...¿Qué es la Truficultura? Es el cultivo de trufas. ¿Y qué es la trufa? Un hongo comestible que se desarrolla bajo tierra cuyas características gastronómicas son excepcionales; su aroma y presentación hacen que sea “el diamante de la cocina”, como diría Brillat-Savarin.

El cultivo de trufas es muy particular. Se distingue de cualquier otro al emplear un árbol como sustento principal, sin embargo, su fruto, la trufa, se desarrolla completamente bajo tierra por unos largos 8 meses en complicidad con las raíces del árbol hospedero. Pero la atención y atractivo no termina ahí, ya que el diamante negro solo se puede ubicar bajo tierra con el apoyo de un perro entrenado, un sabueso, en definitiva, un cazador de trufas que tiene pleno entendimiento y obediencia en el trabajo con su compañero de cosecha.

Respecto al posicionamiento de Chile en el mercado internacional, el año 2020 la producción nacional sobrepasó la tonelada y para el 2023 las expectativas son llegar a las 4 a 5 toneladas cosechadas, instalando al país como un productor relevante en contraestación a los países del hemisferio norte.

La trufa negra chilena posee la misma calidad de sus similares europeas, destacando con notas propias del terroir nacional y el esfuerzo de ATChile para inculcar en sus socios protocolos de calidad que nos permitan dar confiabilidad y categoría. Nuestro valor agregado nace desde las propias condiciones del entorno entre cordillera y mar, con un suelo y naturaleza propia de nuestros orígenes

Con el transcurso del tiempo, hemos aprendido a superar las pruebas que nos deja a diario este noble cultivo y, en paralelo, cada esfuerzo, nos permite consolidar con más fuerza nuestro propósito como Asociación Gremial Truficultores de Chile. Somos personas innovadoras en el sector agrícola y entusiastas por el cultivo limpio y su entorno, buscamos generar conocimiento y una comunidad receptiva al reto de posicionar la trufa chilena en el mercado nacional e internacional, con un sello de calidad y responsabilidad respecto a este “súper” producto.

La trufa negra fresca es única, se expresa de manera magnífica tanto en preparaciones simples como elaboradas, entregando una distinción aromática y visual que despierta los sentidos y el placer. Y ahora, la tenemos en Chile.

¡A disfrutarla!



Javier Rozas Vera
Presidente ATChile AG.



REPORTAJE

La trufa chilena ya tiene su lugar en los mercados internacionales

Dos décadas de desafíos
y satisfacciones:



Trufera de Trufas Araucanía / Perquenco

La cosecha de trufa fresca en Chile subió el 2021 a las 2,5 toneladas y, de ese total, el 65% se exporta, principalmente, a través de empresas socias de ATChile: Katankura, Verlini Gourmet y TrufAndina. Al mismo tiempo, le ha permitido a este fruto llegar a los hogares, de manera que el consumo nacional se elevó a los 350 kilos anual, más del doble del año anterior.

A inicios del siglo XXI, en Chile, se comienzan a gestar las posibilidades de desarrollar – con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) – el cultivo de la trufa negra de invierno.

Para ello se contó con la asesoría del profesor de la Universidad Politécnica de Valencia, Santiago Reyna, quien apoyó el establecimiento de plantaciones de ensayo en diferentes lugares de la zona centro y sur de Chile. A esto se suma la creación del primer vivero de plantas micorrizadas (ver glosario p.37) con trufa cuyo nombre es Agrobiotruf; además, se crea la primera comercializadora de trufas en Chile, Comercial Trufas SPA, actualmente Katankura, quienes comienzan a importar desde Europa insumos para el cultivo.

A contar del 2006, algunos agricultores como Carlos Weber, Patricia Schneider y Angélica García-Huidobro establecieron truferas en Ñuble y La Araucanía, quienes al mismo tiempo están llamados a construir, desde su experiencia, el camino de la trufa negra de invierno en Chile.

“El proyecto de estudio se postuló el 2000 y se ejecutó entre el 2001 al 2005, cuando se colocaron pequeñas parcelas de 0,5 a 1 Ha. en distintos puntos de Chile para evaluar su crecimiento. Mi aventura con la trufa comenzó con la compra comercial de árboles. Fui una de las primeras personas que lo hizo en 2005, cuando vi un artículo en relación a esta investigación y el tema me interesó. Así que me contacté con Agrobiotruf, pioneros en plantas inoculadas y comencé la aventura”, relata la productora de trufas con plantaciones en La Araucanía, Patricia Schneider.

Al principio, como todo camino virgen está lleno de muchas preguntas y pocas certezas, sobre todo porque hasta ese entonces, nunca se había cosechado una trufa en suelo nacional.

“Los primeros años fueron de mucha incertidumbre ya que nadie había cosechado trufas, así que todo lo que hacía estaba un poco en el aire, sin saber si resultaría o no. Como la cosecha es en invierno, teníamos la duda con las cantidades de lluvia que cae en cada zona, ya que con las temperaturas estábamos bien, pero eso solo se resolvió hasta que empezaron las primeras cosechas. Primero trabajé con 2 hectáreas y después nos fuimos ampliando. Al principio fue bastante difícil ya que al tercer año buscamos trufas y no encontramos, en el cuarto año tampoco encontramos y después cuando íbamos en el sexto año encontramos solo 3 trufas. Si bien fue una alegría inicial, la incertidumbre ahora fue si en algún momento podría ser una producción comercial. En este cultivo siempre se está a ciegas, nunca se sabe cómo vendrá la temporada”, afirma Carlos Weber, quien produce trufas en Ñuble.

LA ESPERA YA CESÓ

Angélica García-Huidobro, nos comenta que: “Con el pasar del tiempo se confirmó que el desarrollo de la trufera al principio es lento ya que una vez que se establecen en las raíces, se tiene que unir una micorriza con otra para formar la trufa, y después, crecen. También se pudo establecer que el árbol que dio los mejores resultados es la encina española (*Quercus ilex*) debido a que se desarrolla con menos raíces y que crecen más lento favoreciendo una buena simbiosis”.

La productora de La Araucanía, agrega que: “La paciencia y el trabajo constante deben mantenerse a la espera de resultados. Todo es totalmente diferente a lo que eran los cultivos tradicionales como los cereales, que su crecimiento y cosecha es de menos de un año; y por otro lado su proceso es visible y sobre tierra”.

“Comencé en 2007 con un grupo muy pequeño de personas, que después formó parte de la asociación. Al principio fue una inversión muy grande, pero aparte de lo caro, nunca me percaté que además debía contar con una dosis enorme de paciencia porque pasaron 11 años antes que pudiera decir que comenzamos a tener un volumen de trufas importante que me permitió exportar y que el cultivo fuera rentable. En el cultivo de la trufa hay todo un romanticismo dentro de las raíces de los árboles, que se van uniendo y formando las trufas. Después viene la búsqueda para la que debes tener perros entrenados para saber dónde está la trufa, porque ella emite un olor característico que el perro descubre. Tengo tres ejemplares que me ayudan y a los cuales cuido y estoy constantemente ejercitándolos porque la cosecha son sólo tres meses en el año. En ese tiempo, planificamos dos días a la semana para cosechar, embalar y enfriar manteniendo la cadena de frío para que así lleguen frescas a su destino”, indica Angélica García-Huidobro, quien estableció su trufera en La Araucanía.



En el cultivo de la trufa hay todo un romanticismo”

Angélica García-Huidobro

ACIERTOS Y DESACIERTOS

Como ocurre en toda innovación, no se está libre de equivocaciones, de ensayo y error, junto con el fracaso. Todo ello debe aceptarse como parte de un proceso, de un cultivo del cual en esos años no se sabía nada.

“En Chile se plantaron muchas hectáreas de avellano europeo micorrizado con trufa y que lamentablemente fueron un fracaso. Esta combinación de doble propósito funciona en Francia, España y Australia, pero en Chile no tuvo el resultado esperado y muchas de esas plantaciones fueron abandonadas. El avellano europeo es fácil de infectar con trufa, pero también una vez que ya está plantado también se infecta con otros hongos que están presentes en el ambiente y deja de producir trufas”, precisó Patricia Schneider.

Algunos de los productores de trufas nacionales vieron en esta dualidad de cultivos una oportunidad de obtener rentabilidad, mientras esperaban la cosecha, pero al poco andar pudieron percatarse del potencial que tenía la trufa al ser cultivada en nuestro país.

“En una primera instancia lo que me tenía más entusiasmado con este proyecto era el avellano europeo. A comienzos del 2000 plantar en Chile este árbol no se sabía si se adaptaría y si sería rentable, entonces conocí una empresa que inoculaba avellanos europeos con trufa y eso me pareció muy novedoso. Después sobre la marcha y una vez que se comienzan a obtener cosechas y la trufa se demuestra que funciona en Chile, decido cambiarme completamente a la trufa y dejar el avellano. Eso por una parte y también el decidirme por la trufa tiene que ver con que durante mi juventud pude apreciar varios cultivos que se popularizaron rápidamente en Chile, como la frambuesa y los kiwis, por ejemplo, entonces siempre me atrajo la idea de estar al inicio de cualquiera de estos movimientos, en particular el cultivo de la trufa tiene cierta complejidad que lo hace de lenta evolución y eso asegura una estabilidad en cuanto a la rentabilidad en el mercado”, planteó Carlos Weber.



Opinión

TRUFICULTURA CHILENA

En los 22 años que llevamos desarrollando la Truficultura en Chile, vimos la evolución de la industria, con los tímidos primeros visionarios como John Bannister, Patricia Schneider, Guillermo Callejas, Carlos Weber, Javier Rozas, Carlos Molina y Andrew Filshill, entre otros.

En las primeras cosechas no nos importaba la forma, solo eran trufas. No contábamos con el conocimiento en el manejo agronómico y sólo nos guiábamos por la intuición, junto con tratar de imitar lo que hacían los europeos y australianos.

Sin embargo, con el desarrollo de la industrial nacional, hemos logrado una personalidad propia, un ADN trufero chileno, con un sello característico de nuestros suelos trumao y graníticos. Hoy podemos decir que la Truficultura en Chile es un cultivo muy rentable a baja, mediana y alta escala, con sus virtudes y defectos, como todo.

Les debemos confesar que nunca pensamos que en Chile tendríamos huertos productores con rendimientos por encima de los 140 kilos por hectárea al año, esto es fruto del trabajo en conjunto de todos los actores responsables: proveedores de plantas y servicios, agricultores y comercializadores.

Hermanos Rafael y Víctor Henríquez
AgroBioTruf

Las condiciones climáticas de nuestro país y los insectos locales también fueron factores que afectaron, en un principio, a los incipientes cultivos, tal como lo explica María Angélica García-Huidobro. “Sabíamos que, en Australia y Nueva Zelanda, donde más o menos estamos a la misma latitud había resultado. Pero lo que no sabíamos es que teníamos que esperar tanto tiempo, que a las trufas las infectaba un gusano y que en nuestro país hay un insecto que se llama la “sierra cortadora” que se mete en los encinos cortándolos y causando daños irreparables. Todas esas cosas las hemos ido aprendiendo con los años. Ahora si en algunos momentos me sentí arrepentida de haberme metido con la trufa, pero la plantación está como en una loma donde era muy difícil colocar otro cultivo por lo que igual fue como un poco romántico ver crecer esos árboles durante todos estos años y finalmente ver que la trufera comenzó a producir”.

LA TRUFA CHILENA

La larga espera terminó en 2009, cuando se encuentra la primera trufa negra en un predio ubicado en Panguipulli, siendo un hecho especialmente particular porque fue la primera trufa negra recolectada en Sudamérica y justo en ese momento estaba invitada a visitar esa trufera la ministra de Agricultura de la época Marigen Hornkohl. Fue Polo, un perro labrador, quien la “cazó”. Él junto con Harry, un can Border Collie, pertenecen a la primera camada de perros que fueron adiestrados en Chile, para la búsqueda de las trufas en todas las trufas que estaban funcionando durante ese tiempo.

Para ese año ya había trufas en las regiones de Maule, Ñuble y La Araucanía. Tras este primer fruto de la tierra, otras trufas empezaron a ser cosechadas, lo que trajo alegría y emoción, pero también otros desafíos, para esta nueva etapa de la historia de la trufa negra fresca de invierno.



Con mi marido nos dieron ganas de integrarnos a un proyecto que fuera innovador”

Patricia Schneider

“El 20 de mayo del 2011, pude cosechar la primera trufa en mi plantación en la comuna de Freire, la que también fue la primera trufa de la región de La Araucanía. En ese instante fue una emoción enorme, se me caían las lágrimas, fueron años de mucha dedicación, de estudiar algo nuevo ya que eres pionero en algo y no hay ningún camino trazado, entonces, eso genera como un compromiso con el cultivo que no sucede con otras producciones, es todo un mundo nuevo que se tiene que ir haciendo, por eso se genera una pasión y un amor por tu trufera. Siempre fui una agricultora tradicional, que se dedicaba al cultivo de cereales y a la crianza de ganado. Con mi marido nos dieron ganas de integrarnos a un proyecto que fuera innovador, diferente, que fuera un desafío personal, empezar en algo en que tú fueras el primero que lo hace, por lo que te toca estudiar, viajar, aprender, probar y todo eso es apasionante e interesante”, relata Patricia Schneider.

Sin lugar a dudas, estas primeras cosechas son el punto culmine de un cultivo que resultó en Chile, a través de un camino que significó, en algunos casos, desilusión y también esperanza, pero que deja un legado incuestionable a quienes hoy comienzan con este sueño.

LA ASOCIACIÓN

La inquietud de algunos truficultores por apoyarse mutuamente mediante la posibilidad de compartir sus experiencias y por, sobre todo, abordar los desafíos que se venían para este cultivo, hace que el 2013, se reúnan y decidan crear la Asociación Gremial Truficultores de Chile (ATChile AG.) con domicilio en la Escuela Agrícola San José de Duao, comuna de Maule, Séptima Región, siendo elegido presidente de la asociación, el productor de Ñuble, Javier Rozas. Asistieron a ese momento histórico en el desarrollo de la truficultura nacional 16 productores, que así se transformaron en los socios fundadores en la constitución de ATChile.

En 2014, con el apoyo del FIA y gestión de Agrobiotruf y ATChile, se realiza en Chillán el primer simposio sobre el cultivo al que asistieron más de 100 persona. Allí destacaron, entre los expositores, Santiago Reyna, de España, y Giuanluigi Gregori, de Italia. “En 2015 ATChile gestionó que viniera a Chile, Marcos Morcillo, de Micoforma Forestal España, y posteriormente en 2017, Pierre Sourzat, especialista francés. Mediante estas exposiciones se pudieron implementar labores para mejorar el rendimiento y comenzar a calificar la trufa cultivada en Chile”, detalló el presidente de la asociación, Javier Rozas.



Mediante estas exposiciones se pudieron implementar labores para mejorar el rendimiento y comenzar a calificar la trufa cultivada en Chile”

Javier Rozas

EXPORTACIÓN

Desde que se plantaron las primeras trufas con finalidad comercial, en 2006, tuvieron que pasar 12 años, para que en 2018 el cultivo de trufas negras se consolidara, cosechándose 460 kilos a nivel nacional, lo que posibilitó que comenzaran las primeras exportaciones a EE.UU. mediante la empresa Katankura. En ese momento, el mejor rendimiento logrado de una trufera rondaba los 50 kilos por hectárea. Sin duda, que el cultivo de trufas es una producción muy diferente a cualquiera que hasta ese momento existía en Chile, con requerimientos, plazos y una metodología de planificación muy distinta.

“La persona que se decide a hacer esta inversión en una trufera, debe tener otro ingreso mientras espera que comience la producción que le permita solventar los gastos que pueden ser desde 8 a 11 años, como fue mi caso. Hace dos años que comencé a obtener ganancias y todavía no he recuperado la inversión, pero si estamos viendo que permite solventar los gastos asociados y además hemos recibido pedidos del extranjero, por supuesto que queda mucho por hacer aún”, ratifica María Angélica García-Huidobro.

En 2019, las plantaciones trufas se distribuían desde la Región Metropolitana hasta Los Ríos y con un ensayo en Aysén. La producción nacional alcanzó los 800 kilos, y ATChile se consolidó como la única organización de truficultores y empresas ligadas al sector del país, reuniendo el 70% del mercado. Al siguiente año, a pesar de los inconvenientes derivados del COVID, la trufa negra chilena se presenta en los anaqueles internacionales como igualable a la trufa europea, manteniendo su alza productiva y cosechando 1,3 toneladas, pero no ajena a los vaivenes económicos internacionales.

“Debido a la pandemia, los últimos años han sido complicados para la venta de la trufa porque la gran mayoría de los compradores son restaurantes, entonces cuando estaban los casos muy altos y había muchas restricciones de desplazamiento fue muy difícil vender incluso los precios estuvieron bajo lo presupuestado. El año pasado fue una temporada casi normal, aunque todavía los volúmenes de compra estaban bajos y los valores estuvieron lejos de lo que habían sido en años anteriores”, precisa Carlos Weber.

“En Chile hay productores que exportan su trufa fresca, pero ¿Qué pasa con la que no vendemos? Nosotros empezamos la elaboración de algunos productos como mantequilla trufada, un tapenade, que es una salsa con aceitunas, champiñón y trufa, para la venta en el mercado nacional. Otra línea tiene que ver con enseñar a la gente cual es el producto y cómo se usa, para eso tenemos recetas junto con el apoyo de una chef porque esto no es como un dulce o una carne, es un aroma y sabor nuevo, que se combina con la comida” explica María Angélica García-Huidobro.



Hay que tomar en cuenta que la producción de Chile es en contraestación a la europea”

Carlos Weber



LO QUE VIENE

Tal como se viene dando la tendencia se espera que la producción nacional de trufa siga creciendo, lo cual siempre será positivo. Ahora, según los analistas, se debe estar atentos a los poderes compradores tradicionales y cómo se podrían ampliar, en el contexto de lo complejo que puede ser la evolución futura de los mercados.



Trufera de TerraTruf / Región de Ñuble

“En cuanto a las proyecciones económicas es difícil asegurar que las condiciones actuales de demanda se mantendrán. Hay que tomar en cuenta que la producción de Chile es en contra estación a la europea, produciéndose en total, sumando todos los países del hemisferio sur del planeta que están con este cultivo, unas 20 toneladas aproximadamente, versus las 200 toneladas que producen los países europeos en la estación de venta. En un análisis simple, se podría decir que hay un gran trecho que aún falta por alcanzar, si las personas compraran la misma cantidad que consumen en el invierno, pero esa es la teoría, finalmente los mercados se deben abrir y trabajar para ver si las personas cambian sus hábitos de consumo. Asimismo, no se puede descartar que tanto Argentina como Brasil pudieran ser mercados interesantes. Pero, en definitiva, lo bueno es que podemos llevar la trufa chilena a cualquier parte del mundo ya que tenemos tratados de libre comercio con casi todos los países”, argumenta, Carlos Weber.

Tras 20 años de un trabajo inquebrantable, de parte de muchas personas, la trufa negra de invierno chilena, se ganó un espacio en los mercados internacionales de contra estación y, además, concitó la atención de consumidores nacionales que comienzan a disfrutar de su aroma y sabor característico. Ambas situaciones obligan a plantearse nuevas metas para consolidar lo ya avanzado.

“Chile seguirá creciendo en la producción de trufas, pero el desafío, más que en el volumen, es resguardar la calidad y el reconocimiento que se ha logrado. La trufa negra chilena, la *Tuber melanosporum*, desarrolla todas las características y cualidades propias de esta variedad, y con la apropiada gestión en la cadena de valor, damos prestigio a nuestra trufa negra que nace en el suelo nacional”, concluye el presidente de ATChile, Javier Rozas.



Claudia Cerda,
*ingeniera forestal, productora
de trufa en dos regiones:*

“

Producir
trufas es un
desafío y
búsqueda
constante de
conocimiento

”



La ingeniera agrónoma es un ejemplo de paciencia y perseverancia. Después de 11 años desde que inició su proyecto de trufera más austral del mundo, – en el campo San Diego, a 23 kilómetros de Puerto Tranquilo, en la Región de Aysén – sus ganas de que la inversión muestre sus primeros frutos, no han cesado. E incluso, ese ímpetu de innovadora la llevó no solo a esperar sino a que desarrollar en 2017, en paralelo, una segunda trufera en la Región de Ñuble.

¿POR QUÉ LA TRUFA?

Siempre me ha gustado innovar y hacer cosas que me mantengan activa, así que después de investigar qué otra opción productiva agrícola se podía desarrollar en la Región de Aysén, postulé en 2013 un proyecto de trufas en la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Yo quería probar si en esta zona se podía producir trufas, ya que estudiada las condiciones climáticas eran muy parecidas a las que se encuentran en el sur de Italia y Francia, países líderes en producción.

¿CÓMO ES EL PROYECTO EN LA ZONA AUSTRAL Y CUÁNDO DEBERÍA SER LA PRIMERA COSECHA DE TRUFAS?

En la actualidad estamos probando tres alternativas de trufas en Aysén, con tres hospederos distintos, tanto encinos, como dos variedades de pinos piñoneros. Esperamos en unos meses más ir con perro entrenado, para detectar si tenemos las primeras trufas que se producen en la zona más austral del mundo. Una tremenda noticia para el sector.

¿QUÉ LA MOVILIZÓ A REALIZAR LAS TRUFERAS?

Cuando comencé el proyecto en Aysén, realmente me enamoré de la producción de la trufa y eso se complementó con el apoyo que recibí cuando ingresé a la Asociación de Truficultores. Ambos factores me alentaron a realizar otro proyecto en Ñuble, donde establecimos una hectárea y media de encinos con trufa negra. En esa trufera, tuve el honor de cosechar a sólo 2 años ó meses de tenerla, convirtiéndose la trufera más joven en obtener resultados.

LA INCERTIDUMBRE TOTAL

¿CÓMO HA SIDO ESTAR DENTRO DE LOS PRIMEROS EN REALIZAR EL CULTIVO DE TRUFAS EN CHILE?

Durante todos estos años hemos tenido aciertos y desaciertos en el manejo de las trufas. Finalmente, el recorrido lo haces con tus conocimientos y a lo que puedes averiguar, junto con la asesoría de quienes llevan más tiempo en la producción de este hongo, ya que expertos en trufas no hay.

¿QUÉ DIRÍA A LAS PERSONAS QUE NO CONOCEN EL RUBRO DE LAS TRUFAS?

A veces las personas se acercan a conversar y me dicen que tienen un dinero disponible y si les recomiendo invertir en la producción de trufas, yo les digo no porque la truficultura es un proyecto de incertidumbre total. Desde que plantas el árbol, pueden pasar 10 años antes de obtener una ganancia. Hay una incertidumbre total de lo que ocurre bajo la tierra, donde se desarrolla la trufa, a diferencia de lo que puede ser una producción de arándanos, donde estás viendo si la planta necesita algún fertilizante o bien otro producto.

¿CÓMO SE ENFRENTA ESA "INCERTIDUMBRE TOTAL"

En la truficultura no puedes saber lo que sucede bajo la tierra, eventualmente te puedes preocupar del árbol hospedero, que esté en óptimas condiciones, pero cómo está lo que te interesa realmente, no se puede ver. A veces, incluso, los árboles que están enfermos producen trufas y ahí está la magia...cuando te das cuenta que debes tener paciencia, tolerancia y seguir buscando más antecedentes, estudiar y preguntar. En resumen, la truficultura es un constante aprendizaje y cada trufera es distinta de la otra. Producir trufas es un desafío personal constante, una búsqueda de conocimiento y monitoreo de las condiciones de tu trufera para así conocerla y cosechar año tras año. Yo siempre digo que si te gusta la tierra y aprender y no necesitas una retribución económica inmediata, el cultivo de trufa es tu actividad ideal.

¿Y LO MÁS COMPLEJO?

El mayor desafío siempre será lograr la primera trufa; una vez que eso se logra ya sabes las condiciones que debe tener el árbol, cómo debe estar la tierra, por lo que el manejo para seguir produciendo depende totalmente de ti. Ese momento es clave para continuar. Ahora, el obtener la primera trufa, también es la mayor alegría, es un momento mágico, donde sientes ganas de reír y llorar. Es una emoción enorme por todo el trabajo y el sacrificio que significa, aceptando desde el principio que una de las alternativas puede ser que el llegar a esa primera trufa se demore años. Así que, aunque sea una trufa pequeña igual es un gran logro y, a la vez, el comienzo de algo maravilloso.



¿ESTÁ PENDIENTE EL DESAFÍO DE LA PRIMERA COSECHA EN LA ZONA AUSTRAL?

La trufera que tengo en Aysén hasta el momento es la más austral del mundo. Y todavía no puedo saber si tiene su primera trufa ya que no he podido llevar un perro para buscarlas. Ese es un cuello de botella que tenemos actualmente los truferos, la falta de perros adiestrados. Hay 2 personas que entrenan los canes, uno en el Maule y el otro en La Araucanía, pero no dan abasto. Independiente de eso, mi desafío actual es desarrollar el cultivo en esta zona austral, donde gracias a la lluvia las condiciones de cultivo mejoran muchísimo. Gracias a este riego natural el tamaño de la trufa se ve beneficiado, junto con temperaturas un poco más altas en verano y menos nieve en los inviernos. Tengo la esperanza que el cultivo de la trufa sea menos difícil en Aysén debido a esta lluvia que favorece mucho el cultivo.

¿QUÉ OTROS PLANES TIENEN PARA LA TRUFERA EN AYSÉN?

A futuro tenemos pensado complementar con un emprendimiento turístico que tiene mi marido. La idea es ofrecer visitas a los atractivos paisajes que hay en Aysén, a la trufera y al cultivo del calafate, que también realizo porque se pueden tener las dos producciones juntas, pues no son incompatibles.

MERCADO Y PRODUCCIÓN

SABEMOS QUE ES DIFÍCIL LA PRODUCCIÓN, ¿HOY ES RENTABLE LA TRUFERA DE ÑUBLE?

La trufera de Ñuble la tengo desde 2017 y a los dos años seis meses obtuve la primera trufa. Es decir, llevamos tres años de producción y obtenemos unos 5 kilos de trufas por hectárea. En ese sentido, se espera que en el sexto año aumente significativamente la cantidad de trufas y así sostenidamente y llegar a los 100 kilos por hectárea, que es a lo que aspiramos quienes estamos en este rubro.

¿CÓMO LO HACE PARA VENDERLA, SI LOS COMPRADORES ESTÁN EN EL EXTRANJERO?

En la asociación hay tres exportadores de trufas y otros dos que están fuera, así que puedes negociar con ellos el precio y le vendes al que más te conviene. La verdad es que demanda no falta. Para mí es mejor así, prefiero dedicarme a la producción y evitarme todos los trámites que significan el exportar, aunque el precio sea un poco más bajo que si las exportaras directamente.

HAY COMUNIDAD ENTONCES...

es un agrado trabajar con las personas que se dedican a la trufa y que son parte de la Asociación de Truficultores; son personas que asumen, al igual que tú, este riesgo del cultivo. Más que una inversión para ganar algo de dinero, es una pasión y ese factor común se vislumbra en la cercanía que hemos logrado. En estos momentos debemos ser unos 40 asociados y el grupo que tenemos de whatsapp logramos una cercanía muy grande, aunque no nos conocemos todos en persona, por el asunto de la pandemia. Queremos que los que recién están comenzando no cometan los mismos errores que nosotros ya que esta actividad todavía sigue siendo nueva.



Puerto Tranquilo / Región de Aysén

¿CÓMO VES EL CONSUMO INTERNO DE LA TRUFA?

Me gustaría que las personas de nuestro país se atrevieran a consumir más. Si bien el mercado chileno ha ido creciendo, su consumo interno sigue siendo muy bajo. Para nosotros como truferos sería mucho mejor vender el producto en el país. por eso el llamado a todos quienes les gusta probar o hacer platos de comida nuevos, a integrar nuevos sabores a su dieta, a que se atrevan a consumirla, para que así más personas se puedan interesar en esta actividad. la demanda es alta y además estamos en contra estación con europa, donde se compra mucho, por eso es mucho mejor que más gente esté en este rubro ya que así se hace más conocido y más personas la empiezan a consumir y todos nos beneficiamos.

SON VARIAS LAS MUJERES QUE TIENEN TRUFERAS EN EL PAÍS...

En la Asociación somos mayoritariamente las mujeres las que nos dedicamos a esto, quizás porque tenemos más paciencia y como no se necesita mucha mano de obra en el desarrollo del cultivo y cuando cosechas requieres sólo un perro adiestrado, entonces, es una actividad que nos acomoda mucho por la dedicación y la atención a los detalles que se requiere. Junto con la posibilidad que pueda ser una actividad muy familiar en algunas ocasiones, donde desde los abuelos hasta los hijos y sobrinos pueden hacer alguna labor. Es una actividad, que en mi caso es una pasión y que ha traspasado generaciones.

3

18.000 lts

REPORTAJE

**Maridaje,
cepas y
exploración:
una apuesta
atrevida.**



Con la trufa y el vino como principales elementos y agregando diferentes cepas y propuestas gastronómicas se presentan tres experiencias de socios de ATChile.

La primera, un vino pensado desde la perspectiva del aroma de la trufa ensamblando variedades de uvas para obtener el mejor complemento.

Otra posibilidad es participar de su cosecha y después preparar un plato con ella sumando la degustación de un vino de cepas tradicionales.

Para finalizar y, a sólo una hora de Santiago, visitar una trufera y en una exclusiva bodega disfrutar de un vino de autor.

La trufa es un hongo que expele un aroma que envuelve los platos y resalta los sabores. Algo muy similar ocurre con los vinos debido a que ambos productos comparten moléculas de afinidad aromática. Por ello, el maridaje de preparaciones que contengan ambos protagonistas se transforma en una juguetona y atrevida experiencia que sorprende a cualquiera.

En términos más o menos simples, la trufa negra, cuyo sabor y aroma se podría describir como terroso, con combinaciones y trazos de frutas y sensaciones ahumadas, puede combinar muy bien con los vinos tintos. Pero, desde este principio se derivan otros matices, dependiendo de los gustos personales, origen, consistencia, ingredientes, variedad, cepa, características organolépticas, tipo de plato, forma de cocción, estilo gastronómico y un largo etcétera.

Con esa primicia se presentan tres propuestas distintas con un sólo objetivo cual es obtener lo mejor de dos productos que se cultivan en Chile y que son de alta calidad al momento de combinarlos: la trufa y el vino.





Trufera Adelsur, Lago Ranco

ENSAMBLAJES

El ensamblaje cobra mucho interés no solo por las reconocidas viñas sino por quienes han definido esta práctica como un arte, un arte de lujo, ideal para incluir a nuestra sofisticada trufa. La Viña Adelsur, situada en la comuna de Buin, lo sabe muy bien desde 2013, cuando plantó sus primeras parras.

“Somos una empresa agrícola que desarrolla la producción de uva vinífera y de trufas. Dentro de los productos que tenemos está un vino que se llama Ra-í, edición muy limitada, estilo boutique, enfocado en la calidad y en el detalle. En un comienzo fue un Cabernet Sauvignon, y después se convirtió en una mezcla de variedades, en este caso, Cabernet Franc, Syrah y Cabernet Sauvignon”, explica el socio de la Viña Adelsur, Raimundo Vial.

Vial, detalla que en compañía del enólogo Jean-Pascal Lacaze han trabajado arduamente en vinificar un vino que se complementa muy bien con el aroma de la trufa y así poder ofrecer más adelante un pack del fruto y vino. “Queremos que las personas se lleven a casa una experiencia”, concluye Vial.

Las proporciones de cepas para este auténtico Ra-í dependieron de la cosecha y del análisis de la calidad de las uvas, por eso el vino no tiene variedad detallada en la etiqueta y se denomina un ensamblaje Red Blend; es decir, contiene 50% de Syrah y 50% de Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

La Viña Adelsur, a orillas del río Maipo en Buin, es una zona reconocida como productora de las cepas Syrah y Cabernet, es por ello que en una primera instancia su objetivo era sólo producir vinos, lo que cambió al descubrir el potencial de la trufa.

“Somos una viña pequeña y nos podemos dar el lujo de definir el vino año a año. Cuando comenzamos no pensamos en hacer un vino que tuviera un maridaje con trufa ya que la viña se inició el 2013 y después, se comenzó con la trufera. Sin embargo, con ambos en la mira y tras la experiencia, vimos que el vino y la trufa van muy de la mano en cuanto a complejidad gastronómica, así que se decidió hacer una propuesta desafiante”, explica Raimundo Vial.

Respecto a cómo se trabaja y cuánto tiempo le dedican a preparar las botellas de Ra-í, el socio del emprendimiento, precisa que

“con el enólogo francés trabajamos para que el vino se complemente con la trufa, en cuanto a mezcla y guarda en bodega de un año, pero siempre teniendo como objetivo maridar estos dos productos tan preciados en la gastronomía mundial. Ra-í es el único vino que producimos ya que queremos trabajar en él basados en estas cosechas de uvas muy buenas para así producir excelencia”.

COMPLEJIDAD E INICIACIÓN

Este maridaje especial que recorre la aromática trufa y los suelos de nuestras sabrosas vides es para quienes buscan complejidad y sensaciones únicas, tanto en boca como en nariz. “La fragancia de la trufa es muy indescriptible, diría es poco terroso, propio de su origen. Al consumir ambos productos las papilas gustativas pueden percibir una gama de sabores, activando aromas que se volatilizan en la boca y suben hasta la nariz. Cuando nosotros olemos una trufa, se tiene una sensación similar a cuando se cata el vino, al aspirar ese perfume se tiene como una percepción de gusto en el paladar y nariz, por ello en el maridaje se complementan tan bien”, dice Vial.

La recomendación es consumir las trufas negras con vinos de variedades tintas, con estructura y finales largos que se logran por las guardas prolongadas en barricas y, posteriormente, también en botella.

Siempre hay incertidumbre porque todo ocurre bajo tierra. La trufa es un cultivo a largo plazo y lento, las primeras trufas se cosechan al tercer o cuarto año de implementada la trufera y, en el caso de Adelsur, se encuentran en el sexto año y se espera, este 2022, la maduración completa para evaluar el rendimiento, sin prisas, a ritmo trufero, con paciencia.

“La estrategia siempre fue la creación de un vino que se tome en familia y amigos, que tenga un crecimiento orgánico y que la manera de hacerse conocido sea mediante las recomendaciones de las personas, que la calidad del vino sea su mejor publicidad”, cierra Vial.

Ra-í, que incluso se evalúa su exportación, se puede encontrar en los restaurantes Amandine Bistró en la comuna de Las Condes y en el Casa de Amalia, en Parral, que es de una empresa que también produce el primer caviar chileno.

Trufiturismo en el Valle de Colchagua

Si continuamos con la radiografía del vino y la trufa, no debe excluirse la experiencia de vivir en primera persona la búsqueda y ruta que realizan los perros para cosechar, y luego cocinar ricas preparaciones y maridar con un vino del Valle de Colchagua.

Esa es la propuesta de Trufas García-Huidobro, ubicada en el sector Ranguil Km 11, comuna de Lolol, en la Región de O’Higgins. Esta actividad se desarrolla desde mayo, y se retoma – después de los complejos meses pandémicos – a partir de este 2022, adelantó uno de los socios Javier García-Huidobro. Las reservas se realizan en el sitio web <https://www.trufasgh.com/>.



“Son eventos para 12 personas por día. Comienza la jornada con la recolección de las trufas que van marcando los perros y luego, con la asesoría de la chef Pilar Rodríguez, las personas se dividen en grupos y realizan las preparaciones gastronómicas, ocupándose de un plato del menú, ya sea la entrada, el principal o el postre. Para finalizar, todos los asistentes se sientan a la mesa a comer, maridando los platos con vinos del Valle de Colchagua y se completa la jornada de Trufiturismo”, explica García-Huidobro.

En versiones anteriores han contado con el apoyo de la Viña Viu Manent presente en el Valle de Colchagua desde 1935, quienes destacan por sus vinos Malbec, Carménère y ensamblaje de Cabernet Sauvignon y Malbec, entre otros, los cuales han obtenido premios y reconocimientos en Estados Unidos, Inglaterra, Japón, Brasil y Chile.

Es importante considerar que el hongo que se obtiene en Trufas García-Huidobro es la variedad *Tuber melanosporum*, también conocida como Trufa del Perigord, muy apreciada en la gastronomía francesa por su aroma, sabor ligeramente a chocolate y nuez.

LA TRUFA, UN FOCO SUSTENTABLE

A una hora de Santiago, en la comuna de Isla de Maipo, se ubica la bodega de Giancarlo Robba, espacio familiar que en 60 hectáreas ha permitido la elaboración de vinos. Sin embargo, desde el 2015 la innovación nuevamente toca la puerta y deciden elaborar un vino de autor, con un stock limitado, llamado Cantina Fantástica. Los vinos de la bodega son experimentales y monovarietales, en virtud de Malbec y Cabernet Franc. “En temporadas anteriores, el vino ha sido más fresco y frutal a diferencia de lo que se espera para este año: una propuesta más tradicional, con cuerpo, volumen y crianza”, dice Giancarlo Robba, enólogo y dueño del predio Granja Fantástica.

Antes de la cosecha, entre noviembre o diciembre, se examinan las parras para elegir las uvas de los distintos campos que darán vida al vino del año. “Ya van siete vendimias, estamos muy felices. Por estos días tengo dos distribuidores en Santiago que son vinotecas, que se especializan en pequeños productores y también un porcentaje de venta directa en la bodega para los turistas. Mi producción en pequeña, entre 900 a 1.500 botellas al año”.

La bodega con las barricas de vino se encuentra en la Granja Fantástica y, en honor a su nombre, es un espacio realmente fantástico, con gallinas felices, ovejas de libre pastoreo y un huerto intensivo. Es una invitación de distensión a pocos minutos de la ciudad, donde se puede degustar algunos embutidos como salame y jamón de cerdo, que allí mismo preparan. Sabores intentos, ricos, sabrosos que los propios visitantes maridan con la Cantina Fantástica.

“

“La plantación de trufas se inició el 2010 y es una producción que necesita de cuidados específicos y distintos al resto de los cultivos. En este ámbito, tanto el cuidado de los árboles como los trabajos de suelo y agua deben ser manejados cuidadosamente para entregarle al cultivo las mejores condiciones y potenciar el desarrollo de la trufa asegurando el éxito de la plantación y de nuestra propuesta turística”, explica Javier García Huidobro.

”



ENTRE SABORES, UNA OPORTUNIDAD

Para potenciar aún más la experiencia de cliente y diversificar la producción del campo, en 2016 la Granja Fantástica comenzó con el proyecto de trufas que, dicho sea de paso, se espera que esta temporada la paciencia ya muestre sus frutos.

“Nuestro espacio es para todas las personas que sean curiosas, que les guste entender y conocer cosas nuevas. Contar en terreno cómo es el ciclo de la trufa es totalmente impagable. Queremos que entre sabores intensos, como el huevo, el jamón y la trufa, se viva una fiesta culinaria, hacer trufiturismo con turistas que lleguen en la mañana, busquen trufas con un perro; y después disfruten un desayuno simple, con huevos de las gallinas, tostadas y lonjas de trufa fresca, una oportunidad de saberes y sabores”, relata Robba.

A modo de adelanto, Giarcarlo Robba dice que la última edición de Cantina Fantástica será un Malbec, con cuerpo y volumen en nariz que permiten resaltar las trufas negras, con tintes a mermelada, un estilo más bien tradicional, algo convencional. “La idea es que el maridaje con la trufa sea mediante una preparación rústica, bien campestre, en ambiente cercano. La trufa es calor de hogar”.

Las personas que estén interesadas en disfrutar de un vino del Valle del Maipo y tener la posibilidad de visitar una trufera en la Región Metropolitana, se pueden contactar al Instagram [@granja_fantastica](#), para las reservas.



8

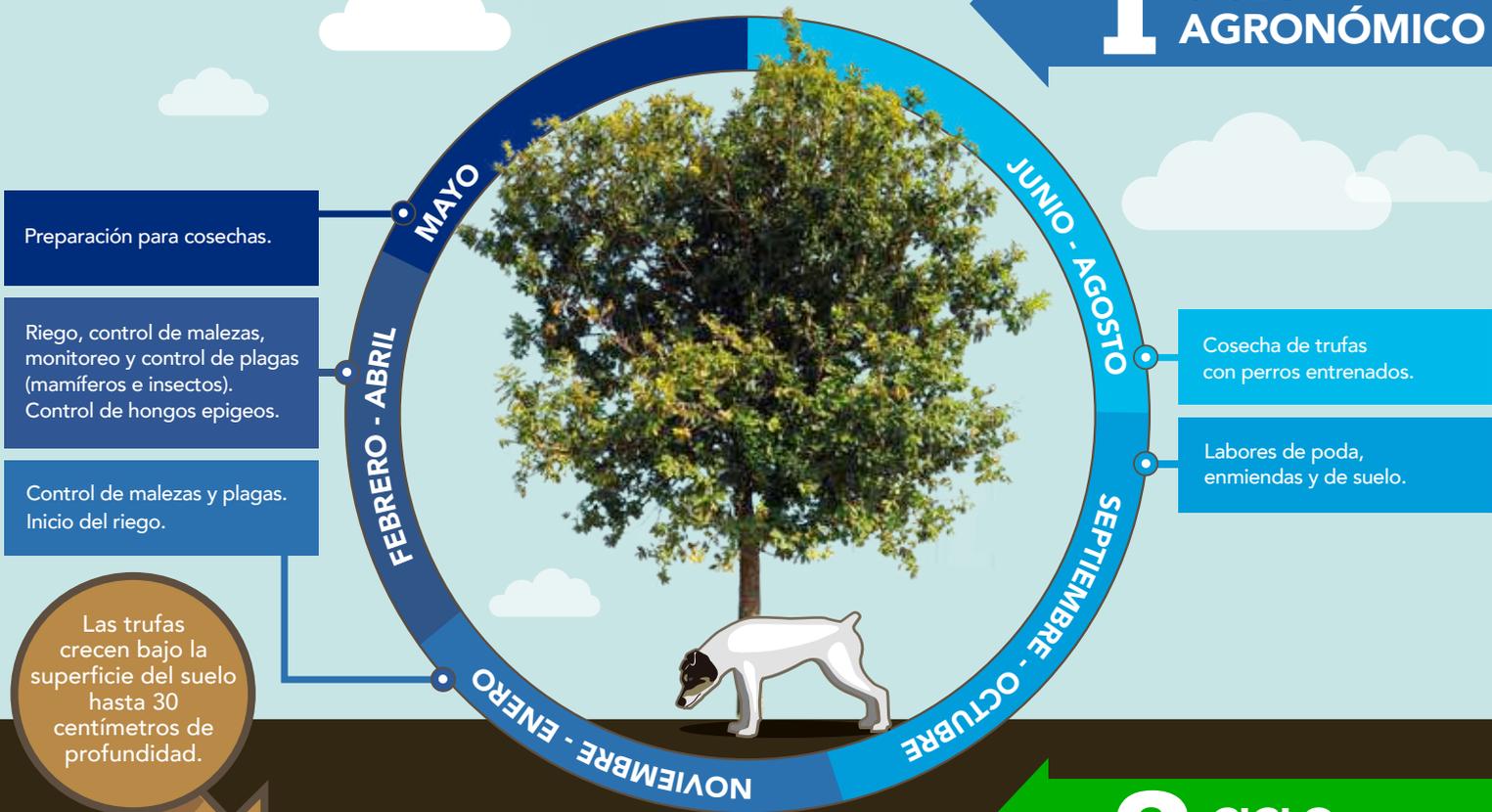
Pilares a considerar en el cultivo de la trufa:

- 1 Rentabilidad potencial:** Se ha logrado apreciar en algunas cosechas de truferas nacionales una producción por sobre los 100 kilos. Se puede catalogar como excelente.
- 2 Confiabilidad de producción:** Es un cultivo que muestra gran variabilidad en sus resultados. Si bien podemos detectar muchas de las razones, también debemos reconocer que a veces nos quedamos sin respuestas.
- 3 Sustentabilidad:** Es un cultivo altamente sustentable que se puede manejar de forma ecológica y sin aportar fertilizantes. Tiene una muy buena huella de carbono.
- 4 Trabajo:** Es un cultivo de baja mano de obra y altamente mecanizable.
- 5 Época de cosecha:** La época de cosecha en invierno puede traer complicaciones por las precipitaciones en cuanto a la posible irregularidad en las cosechas y exceso de agua en las plantaciones.
- 6 Retorno:** La exportación es exclusivamente a través de transporte aéreo y se ve beneficiada por un alto valor por kilogramo, lo cual baja la incidencia del transporte como factor de costo.
- 7 Mercado:** Si bien tenemos un diferencial de producción entre hemisferio norte y sur muy interesante, donde ellos producen 200 toneladas y nosotros 20, esto podría significar un importante potencial de crecimiento, es decir, al estar en contra estación se abre una oportunidad de conquista de mercado.
- 8 Glamour:** Si la idea es entrar por la puerta ancha al mundo gourmet y ser recibido con los brazos abiertos y una amplia sonrisa en las mejores cocinas del mundo, no hay mejor forma de hacerlo que con un canastillo de aromáticas trufas.



Ciclo de la trufa

1 CICLO AGRONÓMICO



Las trufas crecen bajo la superficie del suelo hasta 30 centímetros de profundidad.

2 CICLO DE LA TRUFA

JUNIO: Reposo invernal del micelio y actividad micorrízica. Trufas maduran.

MAYO: A finales de mayo comienza la maduración y las trufas empiezan a emitir su aroma característico.

ABRIL: Última etapa de desarrollo de las trufas.

MARZO: Continúa el crecimiento de la trufa e intercambio fisiológico árbol-hongo.

FEBRERO: Engrosamiento acelerado de las trufas, aumento requerimiento de hidratación y resistencia a las condiciones estivales.

ENERO: Crecimiento de las trufas e intenso intercambio con el árbol hospedero a través de las micorrizas.

JULIO: Continúa la maduración de Trufas. Reposo actividad micorrízica y micelio. Dispersión de esporas.

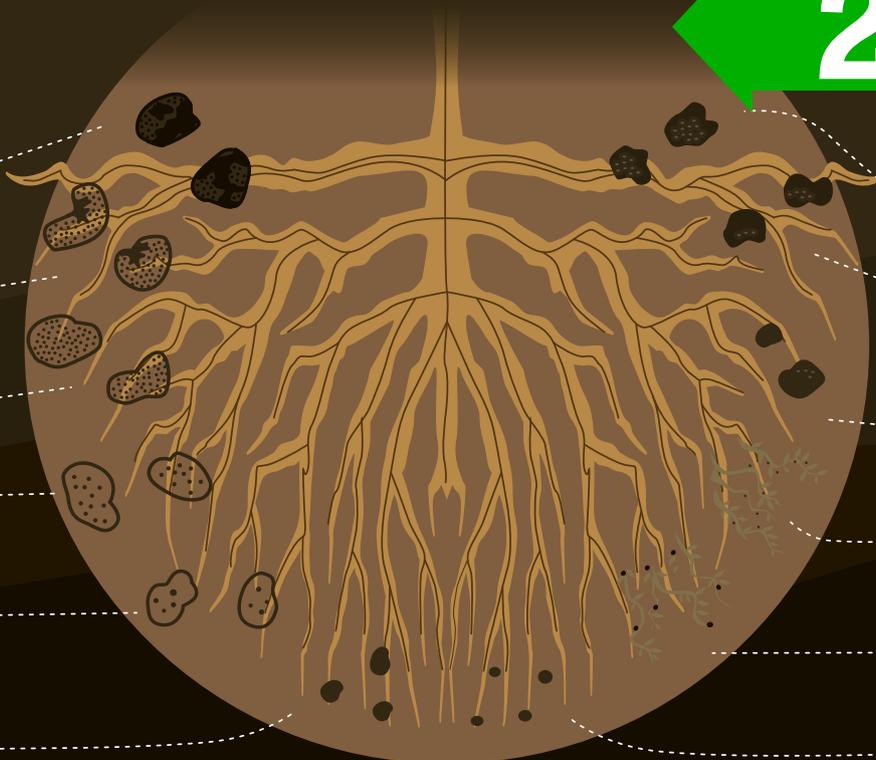
AGOSTO: Disminución de trufas maduras. Reposo actividad micorrízica y micelio. Dispersión de esporas.

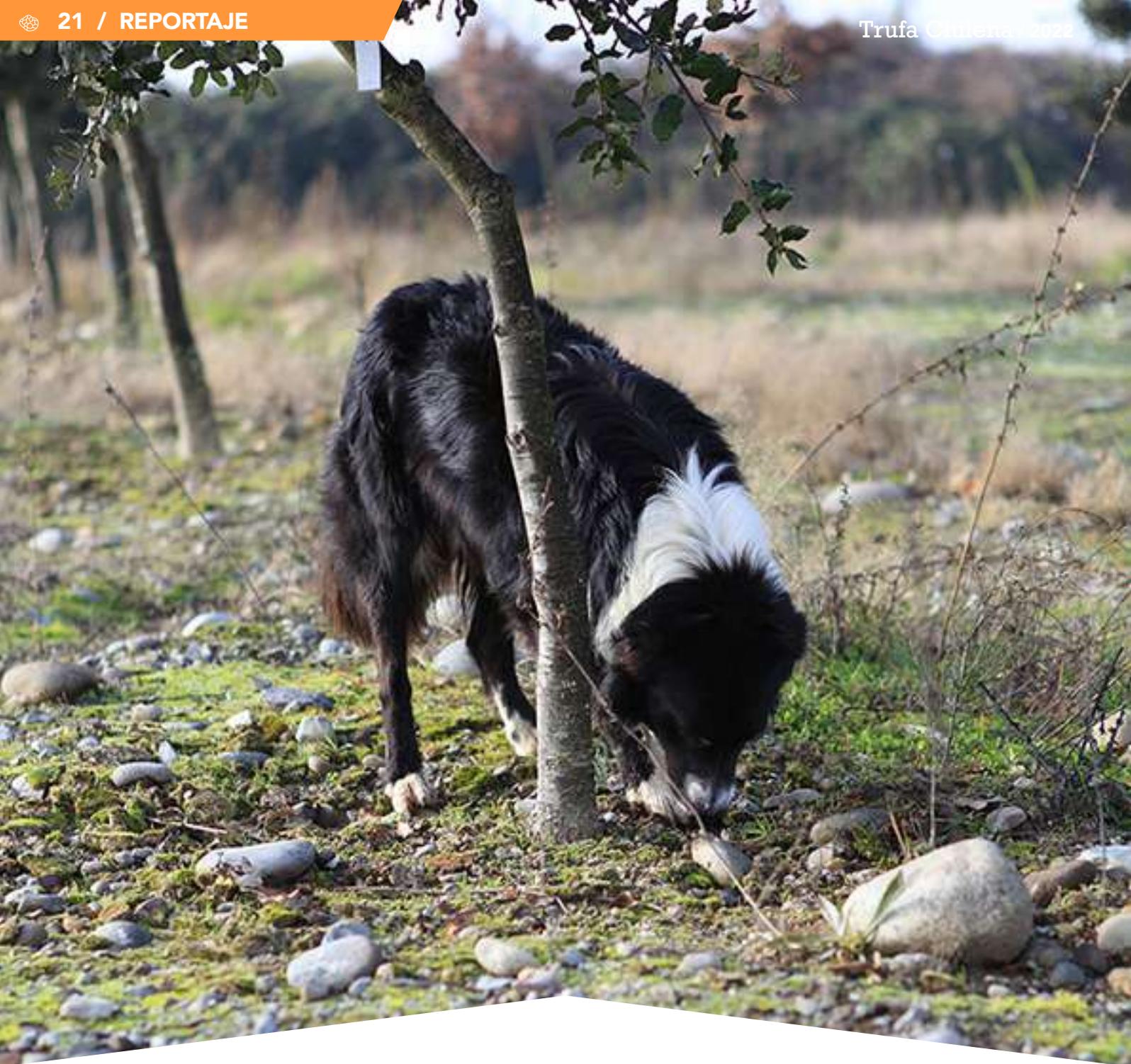
SEPTIEMBRE: Trufas que quedan en el suelo entran en proceso de pudrición. Germinación de esporas, reactivación micorrízica y miceliar.

OCTUBRE: Colonización y expansión en el suelo de la trufa (filamentos miceliar).

NOVIEMBRE: La sexualidad de la trufa se manifiesta. Aparición de los primordios.

DICIEMBRE: Nacimiento masivo de primordios. Comienza el intercambio árbol - trufa.





Harry, el primer “perro-profesor” de trufas: la historia de un blufeador

Dedicó su vida a explorar bajo tierra las trufas negras de diversos campos de Chile. Hoy, a casi dos años de su muerte, los hermanos Henríquez cuentan cómo fue vivir con uno de los primeros perros truferos de Sudamérica. Concentración, curiosidad y energía fue su legado para el adiestramiento de canes cazadores de trufas.

“Hoy no fue un gran día. Temprano por la mañana recibí el llamado que no quería recibir. Nuestro Harry no estaba bien y por su bienestar, tuve que tomar la decisión de dejarlo partir”.

Con esas palabras Víctor Henríquez, con estudios en veterinaria y oriundo de la Región del Maule, se refiere – en la cuenta de instagram Agrobiotruf – el 5 de julio de 2019 a la partida de su compañero por años. Un golpe al mundo trufero nacional pues el activo e inteligente Border Collie dejaba una leyenda en quienes lo conmemoran, hasta hoy, como uno de los primeros perros cazadores de trufa de Sudamérica.

“El legado de Harry es muy importante por todo lo que nos entregó. Y no me refiero solo a la búsqueda de trufas, sino en dar esas primeras e imborrables emociones, que incluían desde besos hasta lágrimas, a esos truficultores que por primera vez veían el resultado del trabajo de mucho tiempo. Agradezco los 10 años de su complicidad en el campo, que me permitieron comprender lo valioso del trato hacia los perros y, por otro lado, la relevancia de detectar en un perro cazador la concentración, sensibilidad y precisión, características que hicieron de Harry un profesor que dejó pasos avanzados en adiestramiento”, cuenta Henríquez.

Harry es aún más notable porque pese a tener una enfermedad degenerativa en su codo, caminaba largas distancias en busca del diamante negro.

HARRY EN SU ETERNA BÚSQUEDA

En 2008 los perros Polo y Harry inician por primera vez en Chile la búsqueda de trufas en los campos de productores avezados, que apostaron por la llegada del fruto innovador. Sin embargo, Harry, pese a sus cortos 2 meses de vida marcó una fuerte diferencia en vista y consideración que al llegar a “mi casa de inmediato me percaté de que era activo, con energía, así que aprendió muy rápido a detectar la trufa y ya en el año 2009 sacó la primera en Panguipulli, Región de Los Ríos. Y desde ahí no paró, visitó Buenos Aires, sacando la primera trufa en este país. También visitó Uruguay, en fin, fueron 10 años de labor y enseñanzas entre Chile y países vecinos”, cuenta Víctor.

Gracias a su concentración, Harry desempeñaba su trabajo en forma excepcional, podía detectar y marcar más trufas que otros perros en una misma plantación, a diferencia de otros más dispersos que demoran en encontrar aromas, en las múltiples distracciones que puede tener el campo.

“Harry iba a paso lento pero muy concentrado en lo que iba haciendo, por eso era tan certero. Esta cualidad la define la personalidad de cada perro, lo que nos lleva al principio de que no todos los perros son adiestrables para la búsqueda de determinados aromas (ve recuadro 1)”, explica Henríquez.

Su hermano, Rafael Henríquez, comenta que antes de la llegada de Harry pensaron traer perros desde Europa, la cuna de la cosecha del diamante negro; sin embargo, la logística y el costo los llevó a desechar la idea y decidieron confiar en perros chilenos de diferentes razas.

“Víctor había estudiado veterinaria así que él se encargó del mundo del adiestramiento y yo, de la trufera. Cuando llegó Harry teníamos una gran necesidad porque no existían ejemplares de ese tipo...hoy, gracias a todo el estudio y experiencia que se ha acumulado se ha avanzado mucho”.

Tal como plantea Rafael, Víctor cuenta que antes de la llegada de Harry él nunca había adiestrado perros, por lo que fue un aprendizaje conjunto. “En la universidad no se enseña nada de adiestramiento de perros, tampoco había talleres, ni ramos electivos de eso. Entonces, al principio fue todo mediante libros y el material didáctico que se podía encontrar en internet. Después me he ido perfeccionando con cursos y capacitaciones certificadas”, precisa Víctor.





Los hermanos Henríquez son conscientes que la raza Border Collie es muy inteligente y también de mucho apego, así que Harry vivía la mitad del tiempo en la casa y la otra mitad viajaba para buscar trufas en los campos. Hoy, ambos hacen la comparación con los perros que por estos días adiestran y analizan que, si bien Harry trabajaba un poco más lento que los terrier, era mucho más certero explorando, detectando el fruto incluso a 50 metros. Además, después de un tiempo se lograron lazos que hicieron del can una leyenda. “Él apuraba el paso y yo ya sabía que había encontrado el rastro de una trufa, o bien cuando movía la cola más rápido sabía que algo había. Un ejemplo es que podía encontrar hasta 120 trufas en una hectárea, más del doble que otros perros”, describe Víctor con nostalgia y al mismo tiempo con una cierta alegría.

Participó en todas las ceremonias oficiales con las autoridades de la época cuando se dio a conocer las primeras cosechas en nuestro país y también estuvo en premiaciones en Santiago. Él inició a los perros truferos en Chile, dejando un legado para el impulso de la innovación agrícola, que, dicho sea de paso, sigue siendo posicionado por el trabajo que realizan los actuales 34 productores de trufas.

Dicen que cuando el humor toca la puerta de cualquier relación, hay un camino ya ganado. Fue lo que ocurrió precisamente con Harry y Víctor.

“

¡Cuando estábamos recorriendo el campo me ‘blufeaba’! Me marcaba con una pata, como que allí había una trufa, pero me quedaba mirando para ver mi reacción, y yo le decía: ‘me estas mintiendo’, y bajaba la cabeza y seguía buscando. Porque él cuando marcaba con las dos patas era una trufa verdadera, pero cuando marcaba con una me miraba para probar si yo le daba un premio. Nos conocíamos y teníamos ese nivel de comunicación y también de buen humor entre los dos”, continúa Víctor.

EL EXPERTO Y SUS PADAWAN

Otra de las características de Harry es que tenía alma de profesor, un don innato que recibe y se hace cargo sin renunciar a él durante los más de 10 años de presencia en el campo. Sus dueños, lo recuerdan con esa sabiduría de todo caballero Jedi, de la serie Star Wars que junto a su padawan – aprendiz – buscan encontrar el equilibrio en la galaxia. Y en este caso, que la búsqueda del fruto sea de tal concentración y compromiso, que se transmita a cada uno de sus perros-alumnos, que fueron más de 10, sin romper la cadena de valor que por meses estuvieron trabajando.

“Harry, siempre con espíritu de profesor permitió que muchos otros canes fueran adiestrados. Cuando cumplía estas labores decíamos que andaba con un padawan, y publicábamos fotos de Harry con el perro aprendiz. Cuando Harry encontraba una trufa, la marcaba, para después guiar al aprendiz y ver si era capaz de también señalar el mismo punto. Harry fue el primer perro trufero de Chile y el profesor de todos los que vinieron”, dice Víctor.

Concretar el éxito de la primera producción de trufas en Chile se la deben, añade Víctor, en parte a Harry, principalmente, porque para los hermanos también era desconocido el mundo de la trufa, y el camino de saberes, ensayos y errores fue para los tres un recorrido conjunto. Hasta que en 2018 Harry se jubiló de la aromática búsqueda para irse al retiro hogareño y un año más tarde, partió para siempre.

“Fue un día de mucha lágrima, de pena y recuerdos. Uno dice que el tiempo te prepara, pero la verdad es que no, uno siempre quiere que ese día nunca llegue o que las cosas cambien. Hay esperanza hasta el final”, cierra Víctor.

El camino del adiestramiento y el negocio de la trufa ha tenido una evolución, explica Rafael, ya que el objetivo de probar razas de perros les demostró que no todas eran aptas para la búsqueda de precisión que dejó tan en alto Harry. Hoy, después de más de 10 años de entrenar a perros Border Collie, Braco Alemán, Weimaraner, entre otros, el pequeño Fox Terrier chileno, asume con certeza y solidez el legado de Harry.

www.trufaschile.cl

Cuadro

1

La selección

Cuando el perro todavía es un cachorro se le aplican pruebas de observación y de algunas interacciones para ver cuál de ellos tienen las mejores aptitudes para ser adiestrado. Para esto se requieren perros activos, que se muevan y que sean curiosos, no tímidos.

Cuadro

2

El adiestramiento

El entrenamiento para que un perro busque trufas se demora un poco más de tres meses y se divide en 4 etapas:

- 1 El perro debe asociar el aroma de la trufa, siempre incentivando que la acción sea un juego para él, que sea una situación entretenida y dándole un refuerzo positivo con un premio.
- 2 Una vez que el perro tiene asociado el aroma, se empieza a jugar con el señuelo para así estimular su instinto de rastrear para que haga un seguimiento.
- 3 Se le enseña a marcar y ha señalar dónde está el señuelo enterrado en el suelo. Aquí pueden desarrollarse distintas técnicas de marcaje. Puede haber perros que le es más natural marcar que a otros, ya que el objetivo es que marque el lugar exacto de la trufa.
- 4 Una vez que se cumplieron exitosamente las tres etapas se lleva al perro a las trufas para que conozca el aroma natural del fruto, ya que todo el entrenamiento se hace con un aceite trufado sintético, aquí es vital que el perro haga la relación entre esta sustancia artificial y el olor verdadero de las trufas. Por lo general este cambio es muy rápido y los perros no tienen mayores problemas.

La mayoría de los países donde se cultiva la trufa usan perros de contextura más grande.



Mercado chileno



ATChile en regiones:

- **Verlini Gourmet y Exportadora Montebianco Gourmet**
Santiago, Región Metropolitana.
- **TrufAndina**
Santiago, Región Metropolitana.
- **Granja Fantástica**
Isla de Maipo, Región Metropolitana.
- **Trufas García-Huidobro**
Lolol, Región de O'Higgins.
- **Agrícola Gravinchi**
San Rafael, Región del Maule.
- **Agrícola El Carrillón**
San Clemente, Región del Maule.
- **Trufas del Maule**
San Javier, Región del Maule.
- **Reserva Trufera**
Pelarco, Región del Maule.
- **Agrobiotruf**
Duaou, Región del Maule.
- **Katankura**
Coihueco, Región de Ñuble.
- **Trufas Santa Fe de Cato**
Coihueco, Región de Ñuble.
- **Agrícola San Ignacio**
Coihueco, Región de Ñuble.
- **Trufas Santa Elena**
Coihueco, Región de Ñuble.
- **TerraTruf**
Coihueco, Región de Ñuble.
- **Tierra Negra**
Pinto, Región de Ñuble.
- **Calitruf**
Pinto, Región de Ñuble.
- **Los Ciervos**
San Ignacio, Región de Ñuble.
- **Coelemu**, Región de Ñuble.
- **Huelemu**, Yungay, Región de Ñuble.
- **Las Peñas**
Cabrero, Región del Biobío.
- **Fundo Los Encinos**
Santa Bárbara, Región del Biobío.
- **Santa Carmen, Los Angeles** Región del Biobío.
- **Trufas Loreley**
Ercilla, Región de La Araucanía.
- **Triwe Truffle**
Cunco, Región de La Araucanía.
- **Trufas Negras de Fin Fin**
Quepe, Región de La Araucanía.
- **Trufas Araucanía**
Perquenco, Región de La Araucanía.
- **Trufas Santa Clarita**
Freire, Región de La Araucanía.
- **Trufas Curin**
Gorbea, Región de La Araucanía.
- **Trufas Valle del Cauile**
Lago Ranco, Región de Los Ríos.
- **Adelsur**
Lago Ranco, Región de Los Ríos.
- **Casa trufera**
Río Bueno, Región de Los Ríos.

Dónde comprar:



VERLINI GOURMET

fgg@verlini.cl
IG: @trufasverlini
www.verlini.com

AGROBIOTRUF

agrobiotruf@gmail.com
IG: @trufaschile
www.trufaschile.cl
Cel: +56 9 88385207

TRUFANDINA

kevin.isman27@gmail.com
Cel: +56 952453454

TRUFAS EL CARILLON

rgavidal@gmail.com
Cel: +56 9 87094748

TRUFAS GARCÍA-HUIDOBRO

trufasgh@gmail.com
IG: @garciahuidobrotrufas
www.trufasgh.com
Cel: +56 9 94331065

KATANKURA

comercial@katankura.com
IG: @katankura_com
www.tiendakatankura.com
Cel: +56 9 66493482

TRUFAS NEGRAS DE FIN FIN

patricia@trufanegra.cl
Cel: +56 9 89215573

TERRATRUF

terrachillan@gmail.com
www.terratruf.cl
Cel: +56 9 89001074

TRUFAS ADELSUR

catalina@adelsur.cl
IG @_adelsur
Cel: +56 9 98846535

TRUFAS SANTA FE DE CATO

IG: @trufasantafedecato
www.trufasantafedecato.cl

TRUFAS ARAUCANÍA

contacto@trufasaraucaania.com
IG: @trufasaraucaania
www.trufasaraucaania.com
Cel: +56 9 8900 4196

TRUFAS CURIN

trufascurin@yahoo.com
Cel: +56 9 68396837

★ Consultar por distribución a todo Chile.



Carmen Ariztía Fuenzalida,
artista visual y cocinera:

“

Chile tiene
muy buenas
trufas para
recetas
simples y
sofisticadas

”

sus 43 años se ha posicionado como una de las cocineras, con tintes elegantes propios de la buena mesa, más reconocida en redes sociales por sus particulares recetas cercanas con trufa negra chilena. La invitación que nos deja la artista visual Carmen Ariztía Fuenzalida es la llave para descubrir una de las tendencias culinarias nacionales de estos días.

LUZ, CÁMARA Y...¡A COMER!

La artista visual y cocinera, Carmen Ariztía Fuenzalida, junto a Trufas Araucanía comenzó hace dos años la ambiciosa tarea de acercar a las personas la trufa negra de invierno fresca, producida en nuestro país. Su propuesta que buscaba dar un giro a lo ya visto situó al fruto, literalmente, en el hogar de las personas, en su cocina, en sus manos. Replicar con sello auténtico y a gusto del consumidor lo que en restaurantes durante años fue la única opción para comer este intenso alimento. Así nacieron las preparaciones sencillas y con ingredientes tradicionales de nuestra gastronomía.



Trato de inspirar a otros a que cocinen y coman increíblemente en sus casas. Me acerco a los ingredientes en la cocina desde la creatividad y con todos los sentidos. Por eso, la estética es muy importante en el montaje de mis platos, al igual que los aromas y las texturas. Mi objetivo es que sea una experiencia completa, igual como sucede en el arte”, dice Carmen.

El resultado de ese trabajo comenzó a difundirse por redes sociales con mucho interés y participación de las y los seguidores que a diario esperaban una elegante y rigurosa escena que transmitiera la calidad de la trufa, pero lo cercano de sus preparaciones con ingredientes como choclo, mantequilla, huevos y crema. Sobre los comienzos de este producto en nuestro país y su sensibilidad por rescatar gastronomía nacional, ella nos envía a un viaje de sabores, consejos y tendencias.

¿EN CHILE CONOCEN LA TRUFA?

La trufa fue algo muy lejano para las personas hasta hace algunos años. La veían como algo muy caro, exclusivo y que no se atrevían a probar ni consumir. Después, con el inicio de la venta del aceite de trufa comienza a darse un acercamiento a este producto porque llega a la carta de algunos reconocidos restaurantes, donde se ofrece, por ejemplo, papas fritas trufadas, a las cuales sólo se les agregan unas gotas de este aceite. Este escenario genera, sin duda, dos bandos: quienes la rechazan por el intenso y fuerte aroma y sabor del aceite y, por otro lado, los que valoran y disfrutan la intensidad en los platos. Pero independientemente, el común de la gente sibarita sabe que existe la trufa, sin tener tan clara la dimensión de su origen y carácter.

¿EL SABOR QUE TIENE ESTE ACEITE, ES MUY DIFERENTE AL QUE TIENE LA TRUFA FRESCA?

Existen varios lugares en Chile donde se está cultivando la trufa; ahora viene esa segunda parte que es atreverse a probar la trufa fresca, la real, la que deja una experiencia de sabor, totalmente diferente a lo que es el aceite de trufa. Es un gusto mucho más suave y que se aprecia muy distinta según el ingrediente que se le adicione. Apreciar su sabor con el olfato y finalmente al probarla, te das cuenta de que en boca es suave, pero en nariz hay intensidad.

¿ESTA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA, A LA QUE TE REFIERES, LAS PERSONAS LA PODRÍAN TENER EN UN PLATO DE COMIDA SIMPLE? ¿CÓMO LA DESCRIBIRÍAS?

Un plato sencillo sería huevo con un poco de trufa fresca rayada encima. El aroma que se siente mientras se aproxima esa cucharada de yema-huevo-trufa a la boca, es sutil pero muy rico porque es un olor que se mezcla con el sabor e invita a una vivencia distinta, donde disfrutas de esta preparación desde antes que llegue a la boca. Para mí esto es algo nuevo de contar que pasa con pocos ingredientes, como por ejemplo, los florales.

ES ESPECIAL...

No todas las personas han sentido que pueden disfrutar de la gastronomía desde antes que llegue a la boca. Eso para mí es muy interesante y creo que se debe divulgar, pero también educar, mostrando que el aceite trufado es una cosa distinta a la trufa fresca, o la mantequilla trufada que se hace con trufa real.

¿CÓMO DESCRIBIRÍAS EL SABOR Y LA TEXTURA DE LA TRUFA NEGRA Y CUÁL ES LA MANERA DE AGREGARLA A LAS PREPARACIONES?

“La trufa chilena es de sabor suave que recuerda a frutos secos, con un leve sabor tostado, muy fragante. es compacta, negra y con mucha textura, lo que la hace ser enigmática por fuera y perfecta por dentro gracias a sus vetas claras. En su conjunto, el montaje del plato no solo se expresa por su aroma, sino que también con su forma y color”.

PARA UNA PERSONA QUE RECIÉN SE ESTÁ INICIANDO EN PROBAR TRUFAS, ¿QUÉ LE RECOMENDARÍAS PARA LAS PREPARACIONES?

La trufa va muy bien con cosas grasas, quesos, cremas, mantequillas, aceites, es como si fuera el medio apropiado en que ella mejor se expresa. Lo otro que recomiendo es no usar tantos aliños. Sí se pueden usar verduras, como ingredientes principales de un plato, pero no sazónarlo tanto para que se pueda apreciar el sabor de la trufa que es suave y no tan intenso como se podría pensar. También, recomiendo la presencia de alguna proteína, como pescados o mariscos porque estos ayudan a equilibrar el sabor.



¿QUÉ PASA CON LA TRUFA EN LAS ENSALADAS Y CARNES?

Una ensalada con aceite de trufa queda muy bien. Pero sugiero más que la lechuga, apio y zanahoria, la trufa se raye en un poco de aceite de oliva y eso se agregue a la ensalada. Otra opción es el tártaro de salmón. Hay que pensar que el sabor de la trufa fresca es como un fruto seco tostado, muy suave, cuestión que lo hace un sabor muy amable. Ahora, en platos que tienen más carácter que podrían ser una carne asada, un cordero, recomiendo colocar la trufa en un puré o bien en unas cebollas asadas con champiñones. La otra buena combinación es una carne hecha como bistec, bien dorado y que encima se le añada una mantequilla con trufa.

¿CUÁL ES EL PLATO QUE MÁS RESALTA EL AROMA Y SABOR DE LA TRUFA?

La pasta tiene un sabor muy suave y siempre se le agrega una salsa que contiene grasa, crema o mantequilla que es donde la trufa podrá entregar todo su sabor y aroma. Esa sería una preparación clásica.

TENDENCIA

¿CÓMO HAS VISTO EL RECONOCIMIENTO DE LA TRUFA EN EL PAÍS?

Me atrevo a decir que hay una moda de la trufa, está presente en la carta de varios restaurantes. Es como ocurrió hace 10 años con la salsa de soya. Entonces, hay una demanda que genera un espacio para que entren los productos de las trufas, pero creo que debe ser con información para que las personas que sienten algún rechazo, por una mala experiencia con el aceite de trufa, sepan que la trufa fresca, que se está produciendo en Chile, no tiene nada que ver con eso. También creo que se le debe dar identidad local, ya que no es la trufa que se trae de Europa y la gente debe saber que proviene de trufas que están en la zona centro y sur del país, para que así se sienta identificada con ella. Y en esa parte está el trabajo que hemos estado realizando con Trufas Araucanía, haciendo estas recetas cercanas, mostrando que se puede preparar un plato simple y degustar esa trufa fresca, sin sofisticación, ni complicaciones, ni con ingredientes caros.

¿SON COHERENTES LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE LA COCINA CHILENA CON LA TRUFA?

La trufa enriquece la gastronomía chilena. Siempre se le ha visto unida a platos franceses e italianos, que tienen cierto tipo de preparaciones y ahora se puede comenzar a maridar con nuestros productos locales y además con nuestra manera de comer, lo que genera una nueva mirada. Aquí cabe, por ejemplo, la gran potencia que tenemos en mariscos, pescados y algunos quesos. Cuesta elegir uno por sobre otro ya que Chile tiene muy buenas materias primas para lograr recetas simples, pero sofisticadas con trufa".

¿ESTAMOS EN UN PROCESO DE "POPULARIZAR" LA TRUFA, O QUIZÁS CHILENIZARLA?

Sí, podría tener ese sentido. Pero más que chilenizarla, porque mi estilo no son cruces con la comida chilena en particular, la potencio con ingredientes nacionales. Lo que hago apunta más a llevar este producto, la trufa, a la casa. Cambiar el concepto de que está solo en un restaurante muy sofisticado y que ahora la trufa puede estar en tu mano y la puedes preparar en tu propia cocina, con tus ingredientes y disfrutarla de la misma manera.

MONTAJE

¿CÓMO SE INTEGRA LA TRUFA AL ESTILO DE GASTRONOMÍA QUE TÚ DESARROLLAS?

Mi cocina es con ingredientes comunes y cercanos, pero tratando de colocarlos en un contexto distinto. Las personas creen que la trufa es un ingrediente caro y lujoso, en consecuencia, su preparación debe ser muy difícil, es decir, algo inalcanzable. Pero esto no es así. Por ello las recetas que preparo en conjunto con Trufas Araucanía y que están en Instagram, tienen ingredientes muy cercanos y sencillos, como verduras, coliflor, berenjena, zanahorias y zapallo. Esto es para acercarla con recetas que son fáciles con 3 ingredientes, que ayudan a disfrutar la trufa de la mejor manera.

DESPUÉS DE DOS AÑOS PREPARANDO TRUFA, ¿CUÁL ES EL BALANCE?

La trufa me suma absolutamente. Partió como producto lejano, sofisticado y ahora posicionado como un alimento que se puede preparar de forma sencilla. Es un avance. Lograr un plato sofisticado, pero a través de un camino muy cercano es nuestra misión. Esta idea tiene mucho que ver con mi cocina, que es usar un ingrediente muy básico, pero al replantearlo, hacerlo como algo nuevo. Algo de la trufa tiene que ver con este cambio de contexto, sacarla de esta alta cocina, lejana, y traerla a una receta que puedes preparar en casa, con ingredientes baratos, pero disfrutarlo como un lujo de comida, con este sabor sofisticado, pero sin hacer el camino complicado.

Para conocer más detalles puedes ingresar a las cuenta de Instagram @carmenariztiaf.

El mercado nacional aún está en etapa incipiente, consumiendo no más del 10% de la producción de trufa fresca chilena. Por esa razón, la Asociación de Truficultores de Chile (ATChile) se propuso promover este hongo con múltiples versatilidades culinarias que invita a poner a prueba a todos los paladares más atrevidos.

Carmen Ariztía, Romina Gutiérrez y Jorge Pinilla Riquelme, son algunos cocineros que asumen el desafío de acercar este particular alimento a los hogares del país. A continuación, cuatro recetas en fresco que podemos compartir en familia.

Culinario
recetas en casa

Culinario

recetas en casa



Ingredientes

- ◆ 20 gr. de trufa negra chilena
- ◆ 1 paquete de pasta fresca o deshidratada (corte spaghetti)
- ◆ 300 ml. de crema de leche
- ◆ 100 ml. aceite trufado natural
- ◆ 1/2 cebolla
- ◆ Sal-pimienta a gusto
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 150 gr. de tomate cherry
- ◆ 200 gr. de champiñón Paris o Shitake
- ◆ 150 gr. de tocino ahumado
- ◆ Hojas de albahaca fresca a gusto

Receta: @jorge_pinillar
Fotografía: Jorge Pinilla Riquelme

SPAGHETTI AL HUEVO CON TRUFA CHILENA

Preparación

2-4 Personas

Paso 1

En un sartén sudar el tocino hasta dorar, agregar la cebolla y el ajo picado para dorar con la grasa del tocino.

Paso 2

Luego agregar los champiñones, tomate cherry, crema y trufa rallada, dejar reducir por 8-10 minutos, salpimentar.

Paso 3

En una olla con abundante agua hirviendo cocer la pasta por 8-10 minutos, luego retira del agua y colocar en el sartén con la salsa. Cocinar por 2 minutos, finalmente servir.

Tip

Para potenciar el sabor de la preparación, se puede rallar trufa negra chilena a la crema con 1 día de anticipación, dejar reposar en frío para luego utilizar. En el montaje se puede usar trufa rallada y láminas.

SUSPIRO DE CHOCOLATE CON MERENGUE TRUFADO

Una bombita chocolata donde aparece el sabor tostado de la trufa al final de cada cucharada.

Preparación

En una ollita poner a fuego bajo la leche condensada, la crema y el chocolate en trozos. Con un batidor revolver constantemente hasta que se derrita el chocolate y se incorpore bien.

Poner las yemas en un pocillo y reventarlas; luego ir incorporándolas a la olla en un hilo delgado mientras se revuelve enérgicamente. Continuar revolviendo por aproximadamente 10 minutos hasta que vaya tomando consistencia como de un manjar delgado.

Retirar del fuego y rallarle finamente un trozo de trufa y mezclar. Sin dejar que se enfríe repartir en pocillos individuales (no mucha cantidad ya que es muy intenso).

Para el merengue medir en una taza las claras restantes, ponerlas en un bol y poner también exactamente el doble de su volumen en azúcar. Poner un poco de agua en una ollita y sobre ésta ubicar el bol sin dejar que toque el agua. Mientras el agua toma temperatura, con una espátula ir removiendo las claras de los bordes para que no caujen. Mantener en el baño maría hasta que se hayan disuelto todos los cristales de azúcar (comprobarlo tocando con los dedos).

Batir las claras a velocidad alta por alrededor de 7-8 minutos hasta lograr un merengue firme y elástico. Montar copos de éste sobre cada pocillo con chocolate y luego rallar sobre ellos más trufa fresca.

Ingredientes

- ◆ 1 tarro leche condensada (400ml)
- ◆ 1 cajita de crema (200ml)
- ◆ 200 gr chocolate en barra semiamargo
- ◆ 3 yemas
- ◆ 3 claras temperatura ambiente
- ◆ 1 1/2 taza aprox. de azúcar
- ◆ Trufa fresca

Receta: @carmenariztiaf
@trufasaraucania

Fotografía: Carla Dannemann
@carladannemannzanghellini



Culinario

recetas en casa

LOMITO DE CERDO, TRUFA Y PAPITAS CONFITADAS CON MANZANA Y MOSTAZA

Al confitar las papitas en aceite quedan húmedas y tiernas; con la manzana y la trufa dan mucha fuerza a este lomito de cerdo.

Preparación

6 Personas

En una olla poner todo el aceite de oliva junto con las papas peladas, crudas y cortadas en cubitos chicos (no mas grandes que un dado), la cebolla cortada en pluma fina, la mostaza, el laurel, los dientes de ajo y salpimenta.

Mezclar bien y dejar que se cocine a fuego mínimo y con olla tapada, revolviendo cada tanto por 20 minutos. Luego añadir la manzana verde pelada y en cubitos iguales a las papas y cocinar por 30 minutos más o hasta que las papas estén muy tiernas.

Desgrasar el lomito y cortarlo en 3 partes a lo ancho para formar 3 bistec bien gruesos. Salpimentar y aceitar cada uno de ellos. En plancha aceitada y a fuego fuerte sellar por ambos lados cada bistec, luego bajar el fuego y dejar que terminen de cocerse hasta quedar levemente blandos en el centro. Retirar y dejar que reposen un par de minutos, luego cortar cada bistec en tajadas.

Montar el plato con las papitas y todo su jugo, sobre éstas, láminas de lomito rociadas con el aceite saborizado y sobre todo mucha trufa rallada.

Ingredientes

- ◆ 1 taza de aceite oliva extra virgen
- ◆ 6 papas
- ◆ 2 cebolla morada
- ◆ 2 cucharada de mostaza de grano
- ◆ 3 hojas de laurel
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 2 manzana verde
- ◆ 1 lomito de cerdo (aprox. 800gr)
- ◆ Trufa fresca

Receta: @carmenariztiaf
@trufasaraucania

Fotografía: Carla Dannemann
@carladannemannzanghellini

BURGER CON LACTONESA TRUFADA

Preparación

4 Porciones

Paso 1

Preparar lactonesa. (Ver recuadro)

Paso 2

Calentar el sartén y cocinar las hamburguesas.

Paso 3

Calentar el pan en el horno y montar de abajo hacia arriba, primero la hamburguesa, luego el queso, pepinillos, tomate, hojas de lechuga y 2 cucharadas de lactonesa trufada en la tapa del pan.

Se puede acompañar con papas fritas.

Tip

Para potenciar el sabor del aceite con nuestra trufa chilena, 1 ó 2 días antes, rallar la trufa y dejar reposar en refrigeración, luego utilizar lactonesa.

Ingredientes

- ◆ 10 gr. de trufa negra chilena
- ◆ 200 ml. de aceite vegetal trufado natural
- ◆ 100 ml. de leche entera
- ◆ 1 cucharadita de mostaza francesa
- ◆ Sal pimienta a gusto
- ◆ Jugo de medio limón
- ◆ 4 panes de hamburguesa
- ◆ 4 hamburguesas de carne
- ◆ 4 láminas de queso cheddar
- ◆ ½ cebolla morada cortada en anillos
- ◆ 8 hojas de lechuga
- ◆ 3 pepinillos cortado en láminas
- ◆ 1 tomate cortado en rodajas

LACTONESA TRUFADA

TIP Este dip sirve para todo tipo de tablas, acompañamientos y en especial para hamburguesas.

INGREDIENTES

- ◆ 10 gr. de trufa negra chilena
- ◆ 100 ml. de leche entera
- ◆ 200 ml. de aceite vegetal
- ◆ 1 cucharadita de mostaza francesa
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ Sal-pimienta a gusto
- ◆ Jugo de medio limón

Paso 1

En un vaso medidor colocar la leche, el aceite, trufa rallada, la mostaza, ajo y con ayuda de un mixer emulsionar a velocidad baja por 1 minuto, sin levantar la máquina. Luego a velocidad fuerte por 1 minuto más, hasta lograr textura firme.

Paso 2

Agregar sal-pimienta y jugo de limón para mezclar con una cuchara y servir.



Receta: @pastrylabchile
Fotografía: Jorge Pinilla Riquelme

Extranjeros valoran la calidad de la trufa chilena

Europa, Asia, Norteamérica y Sudamérica fueron los países de destino de la producción. Extranjeros valoran la calidad del hongo.

Con fuerte trabajo de campo finalizó la cosecha de trufas negras 2021 en territorio nacional, logrando 2,5 toneladas, 92% más con respecto al anterior. Este importante aumento es reflejo de una mayor producción en trufas adultas y comienzo de las cosechas en trufas juveniles y reactivadas.

En Chile, una de las principales ventajas comerciales es producir trufas en contra temporada, accediendo a mercados de gran consumo cuando los principales países productores no disponen de este hongo fresco. Por ello, las toneladas cosechadas llegaron a Europa, Asia, Norteamérica y Sudamérica.

Respecto a la calidad, al ser un producto natural que se desarrolla bajo tierra, se ve afectada por las condiciones propias del subsuelo, pero pese a ello, la gestión agronómica de los truficultores permitió cosechar buenas trufas el año pasado, indicó Javier Rozas.

2022

Carlos Weber, director de ATChile, señaló que "el año pasado fue una temporada casi normal, aunque todavía los volúmenes de compra estaban bajos y los valores estuvieron lejos de lo que habían sido en años anteriores. Todo esto agudizado por la situación económica mundial debido al COVID y ahora la guerra en Ucrania que genera un problema adicional a la inflación que ya se venía".

Pese a lo anterior, Weber mostró luces en el mercado nacional. "Nuestros compradores extranjeros nos han comentado que la trufa chilena tiene muy buena calidad, por lo que en conclusión se adecuaba muy bien al clima de nuestro país y por ese lado es un cultivo que en definitiva tiene muy buena proyección, teniendo espacio para crecer aún más, pero de forma moderada".

Es importante considerar que este hongo está compuesto por un 70% de agua, 25% de fibra y lo más interesante es que aporta energías necesarias para nuestro organismo; pues por cada 100 gramos, se consumen 92 calorías. En cuanto a esa particular esencia que cautiva nuestro olfato, su interior es surcada por sinuosas venas color blanco, desde donde se desprende el aroma inconfundible de la trufa.



El aumento importante de algunas trufas adultas no se había percibido antes y eso también fue algo sorpresivo, sobre todo para los exportadores que tenían que colocar estas trufas en el mercado», dijo Javier Rozas, presidente de la Asociación de Truficultores de Chile, quien agrega que, del total cosechado, se estima que entre el 65% y 70% proviene de socios.



Trufas García Huidobro



Chris Carpentier

Se consolidan los 12 años de producción nacional de trufa con evento virtual del chef Chris Carpentier

El live se realizó a través de las cuentas de Instagram de ATChile y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), servicio del Ministerio de Agricultura.

La trufa negra de invierno, también conocida en Francia como la trufa del Perigord es un hongo micorrízico que crece en simbiosis con diferentes especies de árboles como el avellano europeo, encino y roble. Este condimento, que se cosecha entre junio y agosto, se encuentra principalmente en Europa. Sin embargo, en los últimos años Chile se ha convertido en otro país productor del fruto teniendo un gran resultado.

Por ello, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en conjunto con la Asociación Gremial de Truficultores, en el mes de junio del años 2021 realizaron un live –por Instagram– gastronómico de la trufa a fin de promover este sabroso y versátil tesoro de invierno. El evento fue liderado por Chris Carpentier.

“

“La trufa es el oro de la gastronomía y se usa para terminar preparaciones con un toque especial. Tiene un sabor único, muy poco comparable a otros sabores y a nivel mundial se usa tanto en productos de mar como carnes. Que hoy podamos disponer de trufa chilena, es una maravilla gastronómica de nuestro suelo”

señaló Chris Carpentier.

¿Por qué el cultivo de la trufa apasiona?

Hace 40 años, cuando era niño, me hablaron del cuento de “el viejo del saco”. Si bien la historia es ficción, su origen tiene una procedencia real que se relaciona con el viejo que recorría los cerros buscando trufas que crecían de manera silvestre en los montes de Europa, y volvía a casa con un tesoro dentro de su saco.

Treinta años después, vine a conocer y probar este tesoro sentado en un restaurante en Nueva York. El mozo me pregunta si quería trufa sobre mis raviolos e inocentemente respondí que sí y la experiencia me cautivó por sabores que me llevaron a lo natural, a la tierra, una conexión con la naturaleza; pero lo más envolvente fue cuando llegó la cuenta que se duplicó por un par de gramos de este oro negro. Esto llevó a preguntarme ¿qué hay aquí, por qué su precio?, y transformó lo que habría sido un almuerzo más en mi itinerario de viaje en una experiencia de vida.

En diez años investigando el cultivo he recorrido Chile, España, Francia, Italia y Australia, constatando que, entre los truficultores de distintas partes del mundo, existe un común denominador: entrega y pasión por su cultivo.

Por el lado comercial he asistido a Ferias Internacionales de alimentos gourmet, en Nueva York, Londres, París, Barcelona, Sao Paulo y Dubái, en todas ellas, la trufa tiene un espacio y reconocimiento diferente a los demás alimentos de alta gama.

Al hacer una pausa, uno se pregunta: ¿qué tiene este cultivo que cautiva? Podría hablar de muchos, pero destacaré tres.



Por el lado productivo, representa un desafío personal, uno solo sabrá a partir del sexto año, si nacerá el fruto del esfuerzo. En segundo lugar, las diferentes localidades o “terrior”, dan origen a trufas distintas en cuanto a aroma, textura y forma, posicionándonos con ventaja competitiva respecto a los demás. Y, finalmente, la comercialización debe ser bien gestionada, es vital planificar detalladamente los programas de venta y logística, que difieren en cada país.

Así, al ser este un producto sofisticado en todas sus áreas nos termina encantando, y tiene la capacidad para convocar, alrededor de una mesa, ya sea con amigos o familiares.

José Gerstle Martínez
Director ATChile
Verlini Gourmet



Actividades ATChile

Agenda 2022



El 8 de abril fue la Asamblea General de Socios, realizada de manera virtual, donde aparte de los temas gremiales, se abordó las experiencias en la mecanización de las labores en una trufera, siendo invitado un representante de la empresa italiana Rieneri. Además, se trató la situación del mercado de la trufa a nivel internacional necesario conocer por la proximidad de la temporada 2022 y también, experiencias en control de plagas de insectos.



El 17 de mayo, día de campo en la trufera “Trufas Santa Clarita”, Región de La Araucanía. Se retoman las actividades presenciales para intercambiar experiencias, recorrer la trufera, cosechar y hacer demostración de toma y observación de muestras de raíces, entre otras actividades.



El 15 de junio, se realizará un “showcooking” en el Kitchen Club, Santiago, dirigido a mostrar la trufa a los medios de comunicación, sus usos y relevar la función de la Asociación de Truficultores en Chile.



Dos proyectos programados para el año, que son un estudio sobre las plagas y su control de aquellas que más han afectado a las trufas en Chile y además, en proceso un Libro Ilustrado de la Trufa chilena.



Posterior al periodo de cosechas, la Asociación realiza un análisis de los resultados de cosechas, exportaciones, y pone a disposición de los socios y público, la situación del cultivo y sector a nivel nacional.



Durante todo el año y periódicamente, se distribuye internamente un informativo que expone las experiencias, novedades, información del cultivo y prácticas agronómicas que son de utilidad para el truficultor.



A los socios que lo han requerido, se llevan a cabo visitas técnicas en terreno, para apreciar el estado de la trufera y entregar recomendaciones en aquellos aspectos que pueden ser mejorados.

La dedicación para un buen sabor en fresco

Cómo conservar y consumir la trufa



CONSERVACIÓN

Solicitar que la trufa llegue limpia (lavada).



Envolver la trufa en papel de absorbente.



Guardar la trufa envuelta en un envase hermético de vidrio.



Procurar cambiar el papel a diario.



Cada vez que se utiliza la trufa, se debe regresar a su envase de conservación.



Si después de 10 días queda algo de trufa, congelar envuelta en papel de aluminio.



AL CONSUMIR



Siempre usar la trufa al final de la preparación del plato para evitar cocinarla.



Consumir en láminas y/o rallada.



Si la trufa está congelada sólo se debe rallar, sin descongelar. Lo que queda, se debe congelar.



Preparaciones de mantequilla y quesos trufados tienen una duración máxima de 2 a 3 días.



El aceite trufado preparado con trufa fresca, se debe consumir el mismo día de su preparación.

Glosario

Alelopatía: Es el fenómeno que tiene la trufa para impedir o atenuar el crecimiento de malezas, de aquí nace el quemado.

Ápice radicular: Son las raicillas muy finas que son susceptibles de formar micorrizas.

Árbol hospedero: Árbol con el que convive el hongo (trufa).

ATChile: Asociación Gremial Truficultores de Chile.

Bellota: Es el fruto de las especies del género *Quercus*, como la encina española.

Brisura de trufa: Triturado de trufa para adobo.

Caja aislapol: Envase aislante donde se conserva la trufa para envíos a consumidor.

Carpóforo: Cuerpo fructífero de los hongos (la trufa).

Cal agrícola: Carbonato de calcio muy utilizado para adaptar los suelos al cultivo de trufas micorrizas.

Conservación: Almacenaje de la trufa fresca en condiciones óptimas para asegurar su duración o vida útil.

Caza de Trufas: Encontrar y cosechar trufas, acompañado de un perro trufero.

Gelpack: Gel refrigerante para mantener cadena de frío de la trufa fresca.

Gleba: Es el interior o carne de la trufa.

Hipogeo: Hongo que fructifica bajo tierra.

Inoculación: Proceso de contacto entre un hongo y las raíces de un árbol/planta de vivero para la formación de micorrizas.

Inóculo de trufa: Esporas de trufa.

Láminas de trufa: Rodajas finas de trufa fresca.

Mandolina: Utensilio de cocina para hacer láminas o rodajas muy finas.

Micelio: Conjunto de hifas (conjunto de filamentos) que constituyen el cuerpo vegetativo de un hongo.

Micorriza: Estructura simbiótica entre la raíz de una planta y el micelio de un hongo (trufa).

Peridio: Corresponde a la cobertura o piel de la trufa.

Periodo de cosechas en Chile: La trufa negra entre Junio y Agosto.

Perro Trufero: Perro educado para detectar el aroma de las trufas e indicar su ubicación.

Plantas micorrizadas: Plantas contaminadas con hongo en asociación simbiótica.



La trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)

Primordio (de la trufa): Es el primer estadio de la trufa después de la fecundación (nacimiento).

Quercus ilex: Encina española o Carrasca.

(El) Quemado: Lugar alrededor del árbol hospedero donde no crece maleza o es notoriamente baja, causada por el micelio del hongo (trufa). Alelopatía.

Riego por Microaspersores: Sistema de riego que utiliza aspersores de pequeño caudal y distribución del agua tipo llovizna.

Simbiosis: Asociación de intercambio beneficioso mutuo de sustancias entre el hongo y el árbol.

Tuber melanosporum vittad: Trufa negra de invierno.

Trufa Extra: Trufa de excelente calidad en aroma y de forma globosa, sin imperfecciones.

Trufa de primera: Trufa de excelente calidad y de forma regular.

Trufa de segunda: Parte de una trufa mayor con excelente aroma.

Trufa deshidratada: Trufa a la cuál se le ha eliminado el agua mediante un procedimiento de calor manteniendo mayoritariamente sus cualidades.

Trufa negra de invierno: Variedad particular de trufa denominada *Tuber melanosporum*.

Trufera: Conjunto de árboles micorrizados destinados a la producción de trufas.

Trufero: Recolector de trufas.

Truficultor: Persona que se dedica a cultivar trufas.

Truficultura: Gestión agronómica para cultivar trufas.

Vida útil trufa fresca: Período o duración en el cual la trufa fresca mantiene sus características organolépticas (7 días).



www.atchile.cl

