

## PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados de la Nación, reunidos en Congreso, sancionan con fuerza de Ley:

**Artículo 1º.-** Declarar a la localidad de Chillar, Partido de Azul, Provincia de Buenos Aires como "Capital Nacional de la Trufa".

**Artículo 2º.-** Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional a sus efectos.

Margarita Rosa Stolbizer

## **Fundamentos**

Señora Presidenta

En el establecimiento "La Esperanza" de la localidad de Chillar, Partido de Azul, Provincia de Buenos Aires, se encuentra una plantación de trufas, las mismas son utilizadas en la gastronomía mundial mediante exportaciones. Su producción, ha sido declarada de Interés Comunitario y Turístico bajo Resolución N° 4.460/2020 por el Concejo Deliberante de Azul.

El partido de Azul es ideal para cultivar trufas de la variedad negras (*Tuber Melanosporum*), mal llamadas de Périgord ya que si bien es en esa región de Francia que se cultivan desde hace mucho tiempo, no es de ninguna manera el único lugar de Francia y menos aún de Europa en el que se las cultiva.

En particular, la localidad de Chillar cuenta con una plantación de trufas, debido a que su suelo reúne las características ideales para que se reproduzca adecuadamente: clima frío y suelo pedregoso.

El proceso de las trufas negras comienza con el plantado de encinas y robles europeos (*Quercus rubor*), en cuyas raíces previamente se implantaron las esporas de las trufas. Luego se espera de cuatro a siete años, y en pleno invierno se hacen las primeras cosechas. Esos árboles que normalmente tienen un gran crecimiento, se los poda en forma de cono invertido para que no crezcan demasiado y para que su energía la empleen en desarrollar raíces, permitiendo al mismo tiempo que los rayos del sol accedan a la base del árbol.

El lugar para la plantación de los árboles debe ser con buen drenaje, con el requisito que en ningún momento del año se produzca un anegamiento o subanegamiento, siendo los lugares ideales aquellos con cerros del partido de Azul en donde se desarrolla muy bien el cultivo de trufas. Una vez elegido el lugar, se procede a caracterizar el ambiente, tanto sea edafológicamente como químicamente mediante análisis; luego se planifica dicha plantación y de un año para otro se realizan las labores y enmiendas necesarias para proceder a plantar desde otoño y hasta la primavera.

Durante los cuatro años sucesivos se lleva a cabo el cuidado de las plantas para que se vayan desarrollando de una manera acorde con su crecimiento lento, y cuidando que no las ataquen los enemigos naturales, como liebre u hormiga.

Desde el tercer año hasta el quinto año, se procede a realizar podas para ir conduciendo al árbol de manera armoniosa entre follaje y, en esta zona, que no crezcan de manera exuberante. Desde el quinto año hasta el año treinta de plantación, entre los meses de mayo, junio, julio y agosto se procede a recolectar las trufas que se encuentran de manera hipogea. Para dicha tarea se precisa de la ayuda de un perro o cerdo adiestrado para encontrarlas. Luego de la recolección se procede a la comercialización. A nivel nacional se da en los restaurantes de la alta cocina en los lugares de alto poder adquisitivo, y también se puede exportar a Europa, EEUU y Hong Kong, entre otros mercados, que están muy habituados al consumo de la trufa negra entre sus gustos culinarios. Cabe destacar que hay que aprovechar que en Europa hay una demanda insatisfecha.

Junto con el crecimiento de la actividad productiva se puede desarrollar en forma simultánea el turismo “turitrufismo”, que consiste en visitas guiadas brindando al turista información respecto a la actividad y también se procede a la búsqueda de trufas con la ayuda de un perro o un cerdo; y de esta forma los turistas terminan cosechando y comprando lo cosechado. De esa manera se hace muy amena la actividad y se genera una fuente de ingreso extra al sector de la producción y el turismo. Las trufas producidas en Chillar son de excelente calidad dado las características geográficas y edáficas en las que se encuentran, y además son las primeras en el desarrollo productivo en el país; son una producción orgánica, con la ausencia de químicos, herbicidas e insecticidas.

La exportación de trufas debe hacerse por vía aérea, ya que debe consumirse dentro de los 10 días de haberse recolectado, y se tiene que acondicionar en forma correspondiente para que el producto conserve sus propiedades.

En Europa el precio de la trufa negra oscila dependiendo de la época del año y también dependiendo de la producción actual de ese mismo año, es decir, puede darse el caso de que debido al frío o las lluvias no salgan muchas trufas un año, eso incrementa mucho el precio de este preciado producto de la tierra. El precio también puede cambiar dependiendo de la cantidad que se compre. En temporada, 1 kilogramo de trufa fresca puede costar desde 500€ hasta 1600€. Compradas en unidades de 25 gramos se suelen vender por 50€, unos 2€ el gramo.

Las trufas pueden consumirse, por ejemplo, en el desayuno con huevos; o rallar un poco en unos *spaghetti*, a los que no hay que añadirles nada, quizás un aceite suave de oliva o algo de manteca; también con polenta; etcétera. Cabe agregar que durante los últimos años hubo varios restaurantes de Buenos Aires que esperaron la temporada argentina para abastecerse de trufas.

Es muy importante difundir la producción de trufas en el Partido de Azul, con el objetivo de que muchos cocineros de alta escuela y emprendedores se entusiasmen e inviertan en futuros proyectos productivos, gastronómicos y turísticos, como creadores de puestos de trabajo, ya sean estos en forma directa o indirecta, de hecho, desde el establecimiento "La Esperanza", especialmente respecto de la producción de trufas, se generan oportunidades de trabajo durante todo el año.

Existe la posibilidad de llevar adelante un masterplan de trufas con los chefs de más trayectoria y prestigio nacional e internacional, con quienes ya se han iniciado gestiones y también se prevé el desarrollo de pequeñas fábricas para la elaboración de alimentos con trufas: sal trufada, perlas de trufas, copos de maíz trufado, miel trufada, quesos trufados, chocolate trufado, que además de ampliar las oportunidades laborales de la localidad también se convertirán en productos a exportar con sello chillareense.

El reconocimiento de las capacidades y de las especificidades productivas de las localidades de nuestro país promueve el desarrollo de las mismas generando incentivos para la diversificación de las producciones agrarias, contribuyendo al arraigo en las pequeñas poblaciones y aportando al crecimiento de la región.

Es nuestro rol desde el Congreso Nacional contemplar con este apoyo todas las oportunidades que se abren con a partir de declaración a través de la ley, de la Ciudad de Chillar como Capital Nacional de la Trufa. Es en tal sentido que solicito el acompañamiento de mis colegas.

Margarita Rosa Stolbizer