

**PROYECTO DE LEY**

*El Senado y la Cámara de Diputados...*

**SANCIONAN CON FUERZA DE LEY**

**DECLARACIÓN DE LA LOCALIDAD DE ESPARTILLAR, PTDO. DE SAAVEDRA,  
PCIA. DE BS.AS COMO CAPITAL NACIONAL DE LA TRUFA NEGRA**

**ARTÍCULO 1°:** Declárase a la localidad de Espartillar, partido de Saavedra, Provincia de Buenos Aires, como "Capital Nacional de la Trufa Negra".

**ARTÍCULO 2°:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Fabio José Quetglas

## FUNDAMENTOS

Señora Presidenta:

El presente proyecto de Ley tiene por objeto declarar a la localidad de Espartillar, partido de Saavedra, provincia de Buenos Aires, como Capital Nacional de la Trufa Negra.

Se encuentra ubicada en el centro-oeste de la provincia de Buenos Aires perteneciente al partido de Saavedra, sobre el límite con el partido de Adolfo Alsina.

El nombre proviene de la abundancia del *Esparto*, una planta herbácea de tallo recto, hojas radicales, largas, duras, resistentes, flores en panoja espigada y semillas muy menudas.

Espartillar fue fundado un 8 de noviembre de 1910 por Reinaldo Monterastelli y Juan Taux. Su economía local está vinculada casi en su totalidad a los servicios del sector agrícola circundante. La localidad tiene una población aproximada de 800 habitantes, y es atractiva para el turismo dados sus atractivos naturales, culturales y gastronómicos.

En este pueblo comenzó “Trufas del Nuevo Mundo” fundada en el año 2011 por un equipo de emprendedores argentinos motivados por la pasión por la trufa negra (*Tuber melanosporum vitt.*) y dedicados a brindar una trufa de calidad de reconocimiento mundial.

El campo de 50 hectáreas con más de 20.000 árboles inoculados con *Tuber melanosporum*, ubicado a pocos kilómetros del pueblo, tiene un suelo con un pH específico con estructura, textura adecuada y calidad calcárea ideal para el cultivo de trufas negras.

Las primeras trufas fueron cosechadas el 4 de agosto de 2016, gracias al olfato y habilidad de una perra bretona, Tina. La primera trufa alcanzó un peso de 69 gramos y la segunda 236 gramos.

La actividad económica asociada a la trufa negra se ha ido expandiendo -además del emprendimiento inicial de Trufas del Nuevo Mundo-, actualmente se encuentra la empresa “Radici Trufas” que comenzó a cultivarlas en el año 2020. En ese mismo año plantaron 3.000 robles y encinas micorrizadas con *Tuber melanosporum*. Recientemente, un grupo de emprendedores fundó un vivero, “The Truffle Nursery”, en donde se venden robles y encinas micorrizadas. Es decir, plantines en cuyas raíces está el micelio del hongo, para poder plantar en los campos a gran escala con el objetivo de que nazcan y se reproduzcan las trufas.

Por otro lado, cabe destacar que la cosecha de trufas se lleva a cabo durante 90 días, comienza en el mes de junio y culmina a finales del mes de agosto. El 90% de la producción tiene como destino la exportación, contándose hoy en día entre los principales mercados destinatarios a España, Francia, y Estados Unidos. Las primeras trufas en salir de Argentina con destino a los países mencionados se cosecharon en Espartillar, que no sólo es el distrito con mayor superficie plantada del país, sino también el principal exportador nacional de Trufa Negra (con 114kg en el 2022).

La creciente truficultura motivó a los habitantes y emprendedores a realizar la 1° Fiesta de la Trufa Negra (TRUFAR) en el año 2022. Se trata de una fiesta que celebra el comienzo de la temporada de trufa negra en Argentina y que tiene como objetivo unir a gastronómicos y productores, principalmente regionales, en un evento de dos días; el público en general es convocado a acercarse para conocer más sobre la trufa negra. Además, sus habitantes se han unido para recibir de la mejor manera a quienes quieran degustar, conocer y seguir descubriendo la trufa. La fiesta incluyó actividades relacionadas con este prestigioso hongo y con la gastronomía, donde reconocidos cocineros y cocineras como Carlos Avalle, Dolly Irigoyen, Christophe Krywonis y el pigüense Mauricio Couly, brindaron diferentes charlas. Asimismo se realizaron visitas a las truferas (campo en el que se encuentran las plantaciones), en donde se asistió a la demostración de la búsqueda de trufas con perros adiestrados, así como tuvo lugar la participación de productores regionales que ofrecieron sus productos. Este evento fue el primero de su tipo en el país; se desarrolló con gran éxito, reiterándose este año con una segunda edición que tuvo lugar los días sábado 17 y domingo 18 de junio, con la participación de ocho reconocidos chefs: Fernando Monachesi, Belén Anaya, Carlos Avalle, Narda Lepes, Juan Manuel Rodríguez, Mauricio Couly, Maru Botana y Christophe Krywonis. La agenda incluye el despliegue de la feria gastronómica, charlas con los chefs invitados y posteriores visitas a la trufera para que el público conozca más sobre su producción, recolección y usos de lo que es el producto de una actividad económica innovadora.

Además del potencial exportador ya mencionado y su utilización en restaurantes y establecimientos de todo el país (demanda interna), alrededor del producto se monta una verdadera economía de kilómetro cero, esto implica la venta de productos agroalimentarios en el mismo lugar en donde se obtienen o elaboran. Conlleva el potencial desarrollo de un polo gastronómico de especialidad, contribuyendo al fortalecimiento del turismo gastronómico. En este último caso, los costos para el productor se reducen en los renglones de traslado y logística y el público es motivado por la venta directa a la que puede acceder. Estos esquemas ya han probado su impacto positivo en economías locales que han desarrollado modelos similares en países como Francia, Italia y regiones como Cataluña. El turismo gastronómico es una de las prácticas más requeridas y en tendencia en los últimos años como motivador de viajes, dado que la gastronomía es un tema de interés para un público vasto. En torno a esta actividad principal, se planifican y agregan otras actividades recreativas complementarias tanto culturales como en la naturaleza o paisaje circundante.

Con la presente declaratoria de Espartillar como "Capital Nacional de la Trufa Negra" se espera asimismo un efecto multiplicador en otras localidades que desarrollan incipientemente la truficultura, pudiendo replicarse y escalarse otros *clusters* agrícolas y de turismo gastronómico en distintos puntos de la provincia, crecientemente competitivos, con mercados definidos, de productos diferenciados con alto valor y altos precios internacionales. En tal sentido, son ampliamente reconocidos los efectos de la aglomeración (infraestructura instalada, trabajadores crecientemente especializados y calificados, cadenas de valor virtuosas con actores cercanos entre sí).

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares que acompañen el presente proyecto de ley.

Por las cuestiones expuestas, y las que serán brindadas oportunamente, solicito a mis pares acompañen la presente iniciativa.

Fabio José Quetglas