



PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados sancionan con fuerza de Ley

DECLÁRESE CAPITAL NACIONAL DE LA TRUFA NEGRA

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

ARTÍCULO 2º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

SABRINA SELVA



FUNDAMENTOS

Señor Presidente

Espartillar es una localidad argentina del sudoeste de la provincia de Buenos Aires; ubicada en el partido de Saavedra-Pigüé. El pueblo toma este nombre, por la abundancia de Esparto, planta gramínea con hojas radicales, arrolladas entre sí, duras y muy tenaces. Actualmente posee 806 habitantes.

Fue fundada el 8 de noviembre de 1910 por Reinaldo Monterrastelli y Juan Taux; sus primeros pobladores fueron franceses, españoles, vascos, italianos y alemanes que provenían principalmente de Arroyo Corto y Pigüé; como así también de Coronel Suárez, Cascada, Puan, Carhué y Saavedra. Su actividad principal se centra en la actividad agrícola ganadera como su principal fuente de recursos económicos.

La Trufa Negra (*Tuber melanosporum*), es uno de los hongos más valorados a nivel mundial por su complejo e intenso aroma. Elige las raíces de determinados árboles para vivir en simbiosis con ellos, aprovechando los azúcares que producen y los nutrientes de la tierra. En el mundo existen más de 200 especies, pero solo algunas son las más preciadas para usos gastronómicos. Su valor de mercado oscila entre 1300 y 1800 USD por kilo según la temporada.

El sur de la Provincia de Buenos Aires y la localidad de Espartillar, en particular, se destaca por tener suelo con pH específico con estructura, textura adecuada y calidad calcárea ideal para que el hongo pueda desarrollarse normalmente.

Por este motivo, desde el año 2006, en la localidad se vienen desarrollando diferentes investigaciones e iniciativas de inversión con el objetivo de aprovechar las condiciones del suelo para la producción de la trufa negra. Los emprendimientos truferos implican diferentes estudios del suelo, plantación y



crecimiento del árbol. Pero además tienen la particularidad que al crecer el hongo de manera subterránea, para encontrarlos resulta imprescindible la ayuda de perros con olfato y habilidades entrenadas para su búsqueda.

Espartillar posee la mayor producción de trufas negras del país, distribuidas en 87 hectáreas de diferentes emprendimientos vinculados al consumo interno y externo, con España, Francia y Estados Unidos como principales destinos.

Por otro lado, con el objetivo de fomentar el desarrollo económico local, de potenciar el corredor turístico gastronómico, y de posicionar a la localidad en el calendario de festivales populares bonaerenses, todos los meses de junio, el pueblo de Espartillar, celebra la Fiesta de la Trufa Negra, también conocida como TRUFAR. Esta fecha no fue elegida al azar, sino que coincide con el comienzo de la temporada de cosecha, que se realiza entre los meses de junio y septiembre.

Allí se desarrollan ferias de productores, visitas guiadas a las truferas y jornadas de capacitación sobre la utilización de la trufa. En su última edición asistieron más de 6000 personas, y el evento se convirtió en una tradición que agrupa reconocidos cocineros, junto a emprendedores, productores regionales e invitados.

Más allá de fomentar el crecimiento del sector, la presente declaratoria de Espartillar como *“Capital Nacional de la Trufa Negra”*, busca generar impacto positivo en la economía local y regional, como así también dinamizar la actividad turística y beneficiar el consumo interno de todos los sectores que se encuentran vinculados de manera directa o indirecta.

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