

TRUFA

CHILENA 2025

Pág. 14

VÍNCULO INQUEBRANTABLE

EL COSECHADOR Y LA RELACIÓN CON SU PERRO TRUFERO.

Pág. 18

CHEF ITALIANO Y LA BUENA MESA

HABLEMOS DEL ESPECIALISTA NICOLÒ GIACOMETTI Y EL ORO NEGRO.

Pág. 11 y 22

DESDE LAS TRUFERAS

LA CONQUISTA DE PALADARES EUROPEOS Y EL ENCANTO DE SU CULTIVO.





ASOCIACIÓN GREMIAL
TRUFICULTORES DE CHILE

EDITORIAL

Con entusiasmo y compromiso, damos la bienvenida a un nuevo año truficultor. El 2025 se perfila como una temporada clave para el crecimiento de nuestra industria en Chile, marcada por el fortalecimiento de los mercados, una mayor presencia en la gastronomía nacional y el reconocimiento del rol esencial que cumplen nuestros fieles compañeros LOS PERROS TRUFEROS.

Durante los últimos años, el cultivo de trufas en Chile ha dado pasos firmes. No solo hemos consolidado superficies productivas en distintas regiones del país, sino que también hemos comenzado a posicionarnos como referentes en el hemisferio sur. Este 2025, esperamos una cosecha que no solo sea generosa en volumen, sino también en calidad, gracias al manejo técnico y al compromiso de nuestros productores.

En el plano comercial, a nivel local, estamos viendo una integración más activa de la trufa en las cocinas chilenas, tanto en restaurantes de alta gastronomía como en propuestas más accesibles e innovadoras. Esto habla de un cambio cultural importante: la trufa deja de ser un lujo extranjero para convertirse en un producto nacional con identidad propia.

Pero también queremos mirar hacia adentro: en la cocina chilena hay un espacio enorme que podemos ocupar. La trufa ya no es solo un ingrediente de lujo importado, es un producto chileno con identidad, con historia, y con un potencial enorme para enriquecer nuestra gastronomía local.

Nada de esto sería posible sin el trabajo silencioso pero fundamental de nuestros perros truferos. Su olfato, entrenado con paciencia y dedicación, es el puente entre la tierra y la mesa.

Como asociación, seguiremos apoyando y reconociendo la labor de entrenadores y familias que conviven con estos animales, clave para una cosecha exitosa y sostenible.

Este 2025 es una oportunidad para seguir creciendo con identidad, calidad y visión de futuro. Como Asociación, reforzamos nuestro compromiso con cada uno de nuestros socios: en capacitaciones, redes de apoyo técnico y visibilidad de nuestro trabajo a nivel nacional e internacional.

Sigamos cultivando juntos el valor de nuestras trufas.

Antonia Córdova G-H.

Directora, Asociación Gremial Truficultores de Chile.



EDITORIAL

La industria de la trufa en Chile ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, con una producción anual de 2 toneladas que se exporta principalmente a mercados europeos y de EEUU. Sin embargo, este crecimiento se enfrenta a importantes desafíos que requieren una atención inmediata.

El cambio climático es uno de los principales retos que enfrentamos. El calentamiento global y la mayor variabilidad climática afectarán directamente la producción de trufas, ya que este hongo requiere condiciones específicas de temperatura y humedad para crecer. La tecnificación de los sistemas de riego y la búsqueda de fuentes de agua subterránea serán fundamentales para garantizar la sostenibilidad de nuestra producción.

Además, las exigencias fitosanitarias en los mercados internacionales serán cada vez más estrictas, lo que requerirá una mayor inversión en control de calidad y certificación. La "guerra arancelaria" y la mayor volatilidad en los mercados internacionales también plantean un escenario de incertidumbre para el futuro comercio de nuestra industria.

En este contexto, la Asociación de Truficultores de Chile tiene un papel fundamental en la promoción de la innovación y la colaboración entre sus miembros. Debemos trabajar juntos para desarrollar estrategias que nos permitan adaptarnos a estos desafíos y aprovechar las oportunidades que se presenten.

En este número de nuestra revista, exploraremos algunos de los temas más relevantes ligados a la cosecha y la producción, como así también, la tecnología disponible, la comercialización y el uso gourmet de las trufas. Esperamos que esta edición sea de utilidad para nuestros miembros y lectores, y que juntos podamos enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades que se presentan en el futuro.

Gerardo Vidal Flores

Director Adjunto, Asociación Gremial Truficultores de Chile.



01

PÁG. 06

Reportaje económico

Apertura de nuevos mercados impulsa exportaciones de trufa chilena.

03

PÁG. 11

Entrevista

Truficultura María Teresa Prieto de Santiago.

05

PÁG. 18

Reportaje

Chef Nicolás Giacometti y el potencial de nuestro “oro negro”.

07

PÁG. 22

Entrevista

Rafael Undurraga, truficultor del Maule y exportador.

09

PÁG. 27

Noticia

Noticias destacadas y anuncios de eventos de la Asociación de Truficultores de Chile.

02

PÁG. 09

Nota Técnica

Áreas en regiones con potencial para el cultivo de trufas.

04

PÁG. 14

Apuntes

Los secretos de los adiestradores de perros truferos y las características de algunos canes de socios.

06

PÁG. 21

Noticia

Semana de la Trufa: Actividades familiares para disfrutar el misterioso hongo negro.

08

PÁG. 26

Gastronomía

Apuntes Gastronómicos: receta para disfrutar la sinigual trufa negra chilena.

10

PÁG. 30

Empresas

Socios ATChile: Empresas comercializadoras de trufa fresca y productos derivados.



La apertura de nuevos mercados y una alta demanda en Europa impulsa a niveles históricos las exportaciones de trufa chilena.

La temporada 2023 - 2024 fue una de las más bajas de los últimos años en España, el mayor productor de trufas del mundo, por tres factores combinados, las altas temperaturas, la falta de lluvia y un imprevisto ataque del escarabajo Leiodes. La temporada 2024 - 2025, al parecer fue bastante mejor, dejando atrás la sequía que les había afectado enormemente.

La mala temporada 2023 - 2024 en Europa, favoreció a los exportadores, entre ellos Chile que elevó hasta un 40% más sus envíos en el año 2024. Para la presente temporada 2025, la mirada es optimista, ya que se pronostica una economía más estable, donde la única preocupación parece ser la política arancelaria y el efecto que pueda causar en el consumidor de EEUU, un mercado no menor para nuestro “oro negro”.

Según la empresa europea, Micología Forestal & Aplicada, que dirige Marcos Morcillo, especialista español que estuvo el año 2023 en nuestro país, invitado por Asociación Gremial Truficultores de Chile, la temporada 2023-2024, manifestó que “fue una de las peores que he visto en muchas zonas de España en 28 años que llevo trabajando”. Destacamos que en tanto el país ibérico es el mayor productor de trufa, con más de 100 toneladas anuales, lo que representa el 60% del total mundial, superando a Italia y Francia.

El sitio en internet de la empresa consultora, <https://micofora.com/>, consigna en su análisis que, Cataluña y Teruel tuvieron una temporada realmente mala, mientras que algunas zonas más al norte y oeste (Navarra, Álava, Burgos, Soria, Guadalajara) experimentaron temperaturas más frescas y más lluvia, por lo que su cosecha fue similar a la anterior 2022-23 (que también fue considerada como deficiente). La producción ha sido definitivamente inferior a 2022-23 y menos de la mitad de la gran temporada 2021-22.

Y si todo esto no fuera suficiente, el otoño y el principio de invierno fue más cálido de lo normal, condiciones que favorecieron que el escarabajo “Leoides” que ataca la trufa, se multiplicara causando extensos daños en la producción, repercutiendo a inicio de temporada en el precio de oferta que castigó la baja calidad.

Productividad

Lo anterior, abrió buenas posibilidades para trufas provenientes de otros países en el año 2024 que, al término de la temporada en el hemisferio norte, se encontraron con una alta demanda por productos de buena calidad. “Las trufas chilenas fueron bastante bien recibidas en el mercado” resaltan desde Micología Forestal & Aplicada, recordando que Marcos Morcillo, realizó un análisis del cultivo local, tras su visita a Chile, donde destaca “la tecnificación de estas plantaciones en Chile y el porqué de su alta productividad”.

Al respecto los resultados nacionales son significativos. La producción chilena de trufa negra correspondiente a la temporada 2024 que concluyó en septiembre de ese año, se estimó en 6,3 toneladas. Las exportaciones netas de trufa fresca fueron 5,5 toneladas, un 40% más que en el año 2023. El remanente de 0,8 toneladas que quedó en el país, fue para consumo gastronómico y empleo de trufa para inóculo. El aumento es resultado de una mayor producción de truferas adultas, entre los 8 y 15 años.

Lo que viene

Una temporada quizás con menos sobresaltos, a pesar de la alta inestabilidad geopolítica global y un comercio internacional muy sensible a esas variables.

Los socios exportadores de la Asociación Gremial Truficultores de Chile, esperan un mayor comercio internacional.

“Anticipamos un inicio de temporada favorable, impulsado por un incremento en las consultas por trufa chilena y un buen registro de la calidad de nuestra trufa de la temporada pasada en el mercado internacional. Lo anterior se complementa con una creciente valorización gastronómica de las trufas a nivel mundial. Cada vez más sectores las incorporan a su oferta gastronómica, incluyendo productos trufados, especialmente en Estados Unidos”, revelan desde la empresa Exportadora Katankura. Terminando la temporada del hemisferio norte, las expectativas están puestas principalmente en la producción de trufa fresca proveniente de Australia y Chile.

A juicio de Loreto Valenzuela, gerente general TruffleChile, “gracias a las redes sociales y al boca a boca, mayores restaurantes, hoteles y servicios de catering, que están dando a conocer la trufa chilena en Europa, USA, Asia y Medio Oriente, es que se ha ido potenciando nuestra capacidad comercializadora, de la mano del trabajo de las exportadoras nacionales que la promueven, dando a conocer las ventajas de consumir trufa de invierno en contraestación del hemisferio norte, cuando están en verano”.





La trufa negra chilena (*T. melanosporum*), ha venido ocupando una posición e imagen relevante tanto en el mercado mundial como entre los países productores del hemisferio sur.

Desde la exportadora Montebianco Gourmet calcularon que “detrás de Australia, Chile se posiciona con una producción en torno a las 6 toneladas y luego se ubica Argentina con un volumen cercano a 1,5 toneladas. La suma de los tres países representa actualmente una oferta en torno a las 28 toneladas”.

En cuanto a la producción nacional, los socios exportadores de la Asociación Gremial Truficultores de Chile estimaron un crecimiento de entre un 30% y un 40% respecto al año anterior.

“Este aumento representa una gran oportunidad, pero también un importante desafío: abrir nuevos mercados y fortalecer los ya existentes será clave para acompañar esta expansión. Por otro lado, observamos una economía global más estable, lo que podría favorecer el comercio internacional. No obstante, es necesario mantener atención frente a posibles incertidumbres relacionadas con las políticas arancelarias de Estados Unidos”, advierte Sonja Ungar de la exportadora Katankura.

Expectativa en el que coincidieron desde Austral Truffle, “Chile ofrece trufas frescas en contra estación a los mercados del hemisferio norte, lo que representa una oportunidad significativa, pero lo que realmente destaca la oferta nacional es el reconocimiento a un producto

genuino y de categoría. Paralelamente, nuestro país ha tenido un crecimiento sostenido y junto a una reputación de alta calidad, permite augurar un futuro prometedor para este producto en el ámbito internacional”.

Las trufas chilenas van destinadas en un 45% a EEUU, 40% a Europa y 15% a Asia y Latinoamérica.

En tanto los países productores de trufa negra del hemisferio sur, Australia, Chile, Argentina y Nueva Zelanda, encuentran sus volúmenes en crecimiento año tras año, esperando una producción total del hemisferio hacia el 2030, en torno a 45 toneladas lo cual representa un aumento del 50% respecto a lo actual.

Por ahora, la posible incertidumbre estaría en Estados Unidos y los efectos que causarían sus nuevas políticas arancelarias, sobre todo en el consumo interno de sus habitantes.

La existencia de un Tratado de Libre Comercio (TLC) entre Chile y Estados Unidos, vigente desde 2004, ha consolidado un vínculo comercial sólido que abarca productos como el salmón, las uvas, los arándanos, la madera y el vino. Aunque a principios de abril la política arancelaria se fijó en un 10% sólo afecta a estas exportaciones, la administración de Trump excluyó del gravamen al cobre y a otros bienes clave para la economía nacional. Sin embargo, puede haber efectos a largo plazo, como eventuales presiones inflacionarias en el país del norte, lo que pudiera generar disminución de la demanda y consumo interno.

Zonificación agroclimática para el cultivo de *Tuber melanosporum* en Chile

Por Rafael Henríquez Chamorro, Agrobiotruf.

Para realizar esta zonificación agroclimática, nos basamos en el Atlas agroclimático de Chile del 2017. Esto nos permitió seleccionar parámetros climáticos inalterables, como temperaturas medias, máximas y mínimas, además de las horas de frío. Con estos datos, podemos delimitar macrozonas homogéneas según los requerimientos del cultivo y ofrecer una visión clara del potencial agroclimático del país.

En general, el cultivo de trufas requiere un clima mediterráneo, caracterizado por inviernos marcados y veranos templados. En cuanto al suelo, es importante que tenga una textura equilibrada, buen drenaje y fertilidad media. En Chile, el pH del suelo suele ser ligeramente ácido, por lo que puede ser necesario realizar enmiendas para ajustarlo a los niveles óptimos para el cultivo.

Es fundamental entender que cada área potencial, definida por su zonificación agroclimática y el mosaico de suelos, tiene una capacidad productiva particular. Estar en una zona potencial no garantiza automáticamente el éxito de una plantación trufera. Además, la trufa negra de invierno, la más cultivada en Chile, se desarrolla en el período estival y puede verse afectada por olas de calor y sequía. La cosecha, que se realiza en invierno, también puede verse interferida por lluvias abundantes y periódicas, dificultando las labores de recolección.

Bajo estos parámetros, podemos identificar un área potencial que va desde algunas zonas en la IV región de Coquimbo hasta la parte central de la X región de Los Lagos. Sin embargo, contar con un suministro adecuado de agua para riego es fundamental. Según la experiencia actual en plantaciones ya establecidas y en producción, las regiones desde O'Higgins hasta La Araucanía han dado buenos resultados para el cultivo de *Tuber melanosporum*.





Cuarta región

Doña Juana, Pintacura, Illapel, Salamanca, El Socavón y caimanes, principalmente en Los Valles.

Quinta región

La Ligua, Cabildo, Petorca, La Calera, Quillota, Limache, Llay Llay, San Felipe, , Casablanca y Leyda.

Región Metropolitana

Colina, Lampa, Melipilla, Pirque, Huelquén y Angostura.

Región de O'Higgins

Litueche, Cocalán, Las Cabras, La Estrella, Pichidegua, Coltauco, Rengo, Peralillo, Santa Cruz, San Fernando, Lolol y Chimbarongo.

Región del Maule

Vichuquén, Curepto, Hualañé, Teno, Curicó, Molina, Cumpeo, San Clemente, Talca, Penciahue, Empedrado, Linares, Longaví, Parral y Cauquenes.

Región del Ñuble

Quirihue, Coelemu, San Carlos, San Fabián, Coihueco, Pinto, San Ignacio, El Carmen, Yungay, Quellón y Chillán.

Región del Bio Bío

Florida, Huepil, Yumbel, Cabrero, San Rosendo, Nacimiento, Tucapel, Quilleco, Santa Bárbara, Los Ángeles, Mulchén y Nacimiento.

Región de La Araucanía

Angol, Traiguén, Galvarino, Nueva Imperial, Toltén, Gorbea, Temuco, Perquenco, Victoria, Collipulli, Vilcún, Cunco, Villarrica y Loncoche.

Región de Los Ríos

Lanco, Máfil, Panguipulli, Los Lagos, Futrono, Lago Ranco, Río Bueno, La Unión y Paillaco.

Región de Los Lagos

Trumao, San Pablo, San Juan de la Costa, Tegalda, Fresia, Los Muermos, Puerto Varas, Llanquihue, Frutillar, Puerto Octay, Río Negro y Osorno.



María Teresa Prieto Olivares, truficultura de la región de Ñuble: “Tiene que ver con el campo, con el amor que le tenemos. Somos gente que está en la ciudad, pero añora la vida rural”

Un recuerdo de la infancia gatilla el querer volver al campo y el destino la llevó al lugar donde su padre realizaba sus presentaciones como cantor, en los festivales Musicales del cura Ricardo “Canto a lo Humano y lo Divino” en la comuna de Portezuelo. Donde el legado de este religioso se mantiene vivo y el cual María Teresa Prieto, quiere honrar desarrollando su cultivo de trufas y asociándose con los pequeños productores vitivinicultores de la zona que aprendieron de los Jesuitas, que llegaron alrededor del 1600. A través de la producción de trufas en ese lugar, se manifiestan muchas de las características que buscaban como proyecto familiar, tales como estar en el campo, disfrutar del paisaje, trabajar con sus perros y el cuidado de los árboles.

¿Por qué decidiste entrar a la producción de la trufa?

Este es un proyecto con mi pareja Manuel Alba, que es ingeniero agrónomo. Estábamos buscando algo que nos hiciera sentido, desde el punto de vista de nuestro estilo de vida, de los temas que nos apasionan como también que nos retribuyera económicamente.

Entonces, la verdad que estudiamos varias alternativas y la que más nos gustó fue la truficultura, porque tenía que ver con nuestra historia y con los árboles, ya que ambos trabajamos en el área de mantención del arbolado urbano, con el amor que le tenemos a los perros, con el tema gourmet y el querer nosotros también atender las labores del campo. Además, el cultivo de las trufas es una producción agrícola innovadora y eso nos llamaba bastante la atención.

Somos gente que vive en la ciudad, en Santiago, pero añora la vida rural.

En el fondo, ¿estar en la zona rural, viendo el desarrollo de la trufera?

Exactamente, con el estilo de vida que eso significa. Nosotros tenemos dos canes que amamos, son parte de nuestra familia. Tiene que ver con eso, con el campo, con las trufas, por su aroma, por el sabor, por lo innovador del cultivo.

El desafío es sacar las trufas de la tierra ayudados por nuestros perros y enviarlas al otro lado del mundo para que en algún restaurante alguien las disfrute. Eso para nosotros, es mágico, bonito, entretenido y técnicamente desafiante como un viaje de aprendizaje, es maravilloso.

¿Cuál es su opinión de la Asociación de Truficultores?

Super agradecida del presidente, los socios y de la Asociación en general, que permanentemente están preocupados de nosotros, los que somos más nuevos en temas de producción. Siempre estamos aprendiendo de ellos, mediante el WhatsApp informamos de los desafíos del cultivo. Entonces, todo para nosotros es nuevo e interesante. Juntos aprendemos y eso es impagable.

¿En la trufera ya están trabajando con algunos perros para este proyecto?

Tenemos dos perros que son parte de nuestra familia, que van con nosotras a todos lados, obviamente tenemos una relación cercana, son parte de nuestras vidas.

Una vez que empecemos a producir, será el momento de encargar los perros, ahí vamos a ver el tema del entrenamiento, que es como una etapa posterior a la que estamos nosotros. Estamos en una etapa más incipiente, que son los primeros años de plantación, en donde recién estamos viendo la sobrevivencia de los árboles, riego, enmiendas al suelo y aprendizaje del cultivo.

¿Cuándo partieron?

Hace un año y seis meses, en donde hicimos la plantación de nuestra trufera, son alrededor de una hectárea y media, más o menos. Y hemos tenido hartó éxito en la sobrevivencia de los árboles, es un clima que gusta mucho al encino en Portezuelo, que está cerca de Chillán, donde hay una alta oscilación térmica, que es algo que le acomoda a la producción. Portezuelo, que es un pueblito muy pequeño, que tiene una historia vitivinícola muy fuerte. De hecho, su eslogan es “Donde nace el vino chileno”, que tiene que ver con los primeros curas Jesuitas que llegaron a esa zona y que le transmitieron a la gente, como se hacía el vino. Así que es un lugar bastante bonito, que tiene que ver un poco con mi historia, porque mi papá era cantor urbano y se iba de vez en cuando a ese pueblo a cantar.

¿Es como una vuelta a tus raíces, entonces?

Es más interesante todavía, porque tiene que ver con el cura Ricardo, que es una persona bastante importante, ya que transformó este pueblo pequeño, es una comunidad. No solamente hacía estos festivales de música, sino que ayudó a muchos niños del campo a estudiar, organizó muchas cosas, entonces, fue una persona visionaria. Nunca lo conocí, porque era muy pequeña cuando escuchaba la historia del padre Ricardo. Pero mi padre, como cantaba, viajaba muy seguido a ese lugar y de ahí quedó en mi memoria el pueblo de Portezuelo. Cuando empezamos a buscar lugares para vivir, surgió una oportunidad de comprar un lugar en ese pueblo y la tomamos inmediatamente.

¿Ese lugar que tú estabas buscando era precisamente para una producción agrícola?

Exactamente, era para vivir y trabajar la tierra, este proyecto lo queremos para salir de la ciudad y dedicarnos al cultivo de la trufa para cuando estemos jubilados. Portezuelo es un lugar hermoso. Hemos encontrado gente valiosa que nos ha ayudado un montón. Y cada vez que vamos para allá, la verdad es que nos llenamos de energía, lo disfrutamos mucho. Como el lugar soñado para nosotros. Es Perfecto.

En esta idea de tener un espacio para producir algo que sea sostenible, ¿pensaron en otro tipo de producción agrícola?

Sí, pensamos en una primera instancia en el aceite de oliva. Tuvimos un par de reuniones pero nos dijeron que estaba a la baja. Entonces surgió el tema de la trufa. Tuvimos reunión con Javier Rozas, Presidente de la Asociación de Truficultores, y si bien fue súper honesto en decirnos que esto no es un cultivo fácil, en el sentido que hay que tener mucha paciencia, es de muchos años, hay que estar constantemente preocupados del cuidado de la trufa. Pero lo bonito que encontré es la asociatividad, porque tú solo no puedes, tiene que haber colaboración, porque yo podría producir, pero ¿quién lo exporta?, ¿quién lo entrega?. Entonces, eso también lo encontré beneficios al asociarse. Y lo otro que me llamó mucho la atención es que justo estábamos cercanos a los centros de producción más importantes, que están en la ciudad de Chillán. El presidente de ATChile, vivía ahí y los mayores productores estaban cerca. Entonces, era para nosotros.

¿Cuáles son sus expectativas con la producción en la trufa?

Es un proyecto familiar. Nuestra expectativa es atender mayoritariamente nosotros el cultivo. Tener nuestros perros que nos ayuden en la cosecha, así como asociarse y desarrollar un proyecto entretenido con las otras personas que viven en Portezuelo. Queremos hacer algún circuito turístico que tenga que ver con conocer el cultivo de las trufas, con probar algún plato elaborado con este condimento, pero también poniendo en valor la historia de ese lugar, como los viñedos, la parra más antigua, la radio, la estatua del padre Ricardo que está en la plaza del pueblo y su legado. Podemos innovar en un cultivo interesante para la zona y ser un aporte para el pueblo junto con personas que también viven de trabajar en el campo, que la colaboración y la asociatividad nos permita crecer a todos.

Estatua del padre Ricardo Sammon O`Brien, Portezuelo, Ñuble





Claves para mejorar y consolidar la comunicación que debe tener un cosechador y su perro trufero.

Tres adiestradores de perros truferos nos entregan tips para lograr que los canes realicen una buena labor durante el período de cosecha. Además, nos invitan a descubrir cómo desarrollar una sinergia única entre el guía y su can, un vínculo basado en la confianza, el conocimiento mutuo y sobre todo, la pasión por la noble tarea de recolectar trufas desde la tierra. Y como un “bonus track”, les mostramos algunos ejemplares en acción mientras desarrollan su arte recorriendo los campos de trufas del país.

Victor Henríquez

Es truficultor y adiestrador canino profesional. Nos cuenta sobre su experiencia en esta área, basado en la conexión que se debe crear con el perro.

El vínculo entre el cosechador y su perro, trasciende la relación convencional entre el dueño y su mascota. En el mundo de los perros de trabajo, esta conexión se convierte en una alianza estratégica donde cada integrante entiende y complementa al otro.

El lenguaje entre el cosechador y su perro va más allá de las palabras. Se basa en señales visuales, tonos de voz y,

sobre todo, en una conexión emocional profunda. Desde cachorros, los perros de trabajo son entrenados para entender comandos específicos que los preparan para el trabajo en el campo.

Por su parte, el cosechador debe aprender a interpretar el lenguaje corporal de su perro: un movimiento de orejas o de la cola, el cambio en la postura o un ladrido particular pueden dar señales que el perro ya detectó el aroma de alguna trufa madura. Este intercambio constante crea un sistema de comunicación único que mejorará año a año y fortalecerá el vínculo de este dueto mágico al recorrer el huerto día a día en los meses de cosecha.

Perros y sus características

Algunas razas se destacan por su predisposición natural a trabajar en equipo con el cosechador y adaptarse a diferentes tipos de clima y geografía.

Border collie: Conocidos por su inteligencia y por ser trabajadores innatos, además forman un gran enlace con su compañero de labores.

Labrador Retriever: Esta raza es famosa por su inteligencia y docilidad. Su capacidad para aprender rápidamente facilita el entrenamiento.

Terrier chileno: Compactos y ágiles, son perfectos para la caza menor. Pero le hemos dado un giro en sus habilidades para transformarlos en unos cosechadores implacables e incansables.

Setter Inglés: Elegantes y con un olfato excepcional. Su resistencia y adaptabilidad los destacan.

Waimaraner: Reconocidos por su gran capacidad olfativa. Son perros inteligentes, alertas y reservados.

Mestizos: Durante los últimos años -señala Henríquez- me he dedicado a la selección de estos ejemplares con alta capacidad de trabajo, lo cual me ha dado muy buenos resultados, entregando ejemplares a distintos truficultores a lo largo de Chile.

La relación no se construye solo en el campo. Los momentos compartidos fuera de la cosecha son igual de importantes. Paseos, juegos y el simple hecho de cuidar al perro fortalecen la conexión emocional. Cada interacción contribuye a que el animal confíe plenamente en su dueño, lo que se traduce en un mejor desempeño.

Contacto:
agrobiotruf@trufaschile.cl - agrobiotruf@gmail.com
+56 9 88385214



Victor Henríquez

Pablo Muñoz

De Alfa Canis, adiestrador y experto en comportamiento canino, nos entrega más detalles de los gestos, condiciones, personalidad y el ritmo de trabajo que se debe tener con los canes.

Entender el lenguaje corporal

El perro truero, debe pasar por un proceso de selección, lo ideal es comenzar con una hembra y macho que tengan condiciones para la búsqueda y de esa camada, elegir los mejores, de acuerdo a criterios técnicos.

Si queremos competir en el hipódromo, no podemos ir con un caballo corralero, lo mismo pasa en el mundo canino. En el perro truero debe destacar el olfato, su energía, la concentración y en general el buen talante para el trabajo. Se destacan en este aspecto, algunos perros de rastro, de cobro (que localiza) y algunas razas de caza. Entre ellos el Lagotto Romagnolo, el Spaniel Bretón, el Springer Spaniel, el Labrador Retriever y el Golden Retriever, entre otros, sin desmerecer mezclas que también pueden tener excelentes condiciones para la detección de trufa.

En el lenguaje corporal menciona algunas cosas puntuales que necesariamente se deben manejar. Como no se comunican verbalmente, son expertos en transmitir sus estados de ánimo mediante las orejas, la cola y sus posiciones corporales.

Las orejas, según su posición, delatan atención, concentración, inseguridad y temor, entre otras. Lo más común es que mueva su cola de lado a lado, cuando está feliz, pero también la mueve cuando está triste, cuando siente temor, o padece alguna dolencia y lo más grave es cuando no la mueve. Ahora, respecto a la posición corporal, una firme y grande nos dice que estamos frente a un perro seguro, por el contrario, una posición pequeña y de lado, delata inseguridad. Estos son algunos de los aspectos a tomar en cuenta al elegir un perro para labores de cosecha de trufas.

La Jornada laboral

El perro es un depredador nato, por tanto, en condiciones favorables, manifestará ese instinto. Si las trufas salieran corriendo, les aseguro que este trabajo sería adrenalínico para nuestro compañero, tampoco encuentra la presa al final del olor que está siguiendo, en lugar de eso, su única recompensa es el “muy bien” una caricia, o un par de pellet.

En resumen, buscar trufas no es muy entretenido para él, pero lo hace con agrado, por el vínculo que siente con su adiestrador, por esta razón es muy importante ser empáticos, manejar su lenguaje corporal y estar alerta a los sutiles mensajes, para saber cuándo es mejor detenerse en una recolección.

La calidad de trabajo baja a medida que pasan los minutos, en los primeros 30 minutos el perro está con toda su energía y concentración, a contar de ese instante el trabajo comienza a decaer. Por ello, es más amigable hacer varias sesiones cortas de trabajo al día, que una jornada larga y aburrida.

Contacto:
adiestradoraraucaia@gmail.com
+56 996229487; +56 994645113.



Pablo Muñoz

Cristian Alarcón

Es adiestrador e instructor canino, comenta algunos de los factores que influyen en el éxito cuando se realiza la búsqueda de las trufas.

Busqueda de Trufas

El método que se utiliza para entrenar perros biodetectores de trufas, es una variante al método de búsqueda de explosivos. Un entrenamiento riguroso, planificado y constante es fundamental para crear una estructura de búsqueda y alimentar el deseo de trabajar en el perro. En esta etapa, la paciencia, el conocimiento técnico y la planificación, son la clave.

El adiestramiento positivo, es el método más eficaz y se basa en reforzar los comportamientos deseados con elementos alimenticios, caricias, refuerzo social y juegos de presa.

Algunas de las ventajas son que el perro aprende más rápido y mejor, disfruta, se hace adicto a trabajar y se estrecha la relación con el adiestrador. Cuando formamos al ejemplar los procedimientos tienen cierta complejidad, ya que debemos avanzar en cada etapa del entrenamiento, desde la obediencia, asociación de olor o marcación del aroma. Por lo tanto, las distintas lecciones se dividen en etapas sencillas que el perro irá incorporando por separado, para luego agruparlas en un procedimiento completo, en este caso la búsqueda de trufas.

En las diferentes etapas deben mantener un orden en la dificultad de cada ejercicio que esperamos del perro, hasta que tengamos nuestro proceso terminado de búsqueda de trufa.



Cristian Alarcón

Habilidades del perro

Las razas de los perros han sido desarrolladas para cumplir una actividad específica, esto les da características físicas y psíquicas diferentes para cumplir su función. En el caso de la búsqueda de las trufas, debemos identificar perros livianos para que su peso no aprete la tierra; resistente, ya que debe cubrir grandes áreas, además que sean perros de rastros poco visuales.

Un can está maduro u operativo, alrededor de 18 a 24 meses de edad, por esto debemos acompañar, guiar y cuidar al perro en este proceso. El entrenamiento debe ser meticuloso, sistemático y sin presiones ya que el ejemplar debe disfrutar lo que hace. Si falla por lo general siempre es responsabilidad nuestra, adiestrador, criador, guía o propietario. El perro siempre hará lo que se le enseñó, mal o bien. "Su comportamiento devela cómo fue tratado o entrenado".

Contacto:
servicios@precisedogs.cl
+56951687386; +56982627800; +56991259023

Perros truferos de socios de ATChile

Emma

Es una Border Collie, noble, inteligente y tranquila, que no sólo conquistó nuestro corazón, sino también los bosques con su olfato extraordinario. Ema fue la que marcó el inicio de este hermoso camino en Trufas Araucanía. Con paciencia, sensibilidad y una conexión única, nos enseñó el arte de buscar trufas en silencio, con respeto por la tierra. Gracias a ella, descubrimos que este viaje no sólo se trata de trufas, sino de vínculos, naturaleza y confianza. Ema es y será siempre parte esencial de esta historia.



Pira

Pira, es una Border Collie que "caza" trufas en Terratruf, región de Ñuble. Este invierno 2025, será su séptima temporada de cosechas y ya ha obtenido su título de experta trufera. Su tamaño medio/bajo se adecúa muy bien a la trufera. Su temperamento particular, influyó notoriamente en la forma como se cosecha. Su ritmo es el que marca la labor y sus guiños el entusiasmo. Muy obediente, sutil pero decidida al señalar dónde están las trufas.

Pira es la primera perrita trufera en Terratruf, y no solo ha sido la figura en acción en la cosecha de trufas, sino también, con su particular carácter amistoso, acoge a las visitas aproximándose y dejándose acariciar, para luego mostrar sus cualidades en la búsqueda del "oro negro".

La truficultura tiene una particularidad única, los perros son parte fundamental del cultivo y en el caso de Pira y sus hermanas perrunas en aprendizaje, crean un entorno diferenciador, amigable, y atractivo.



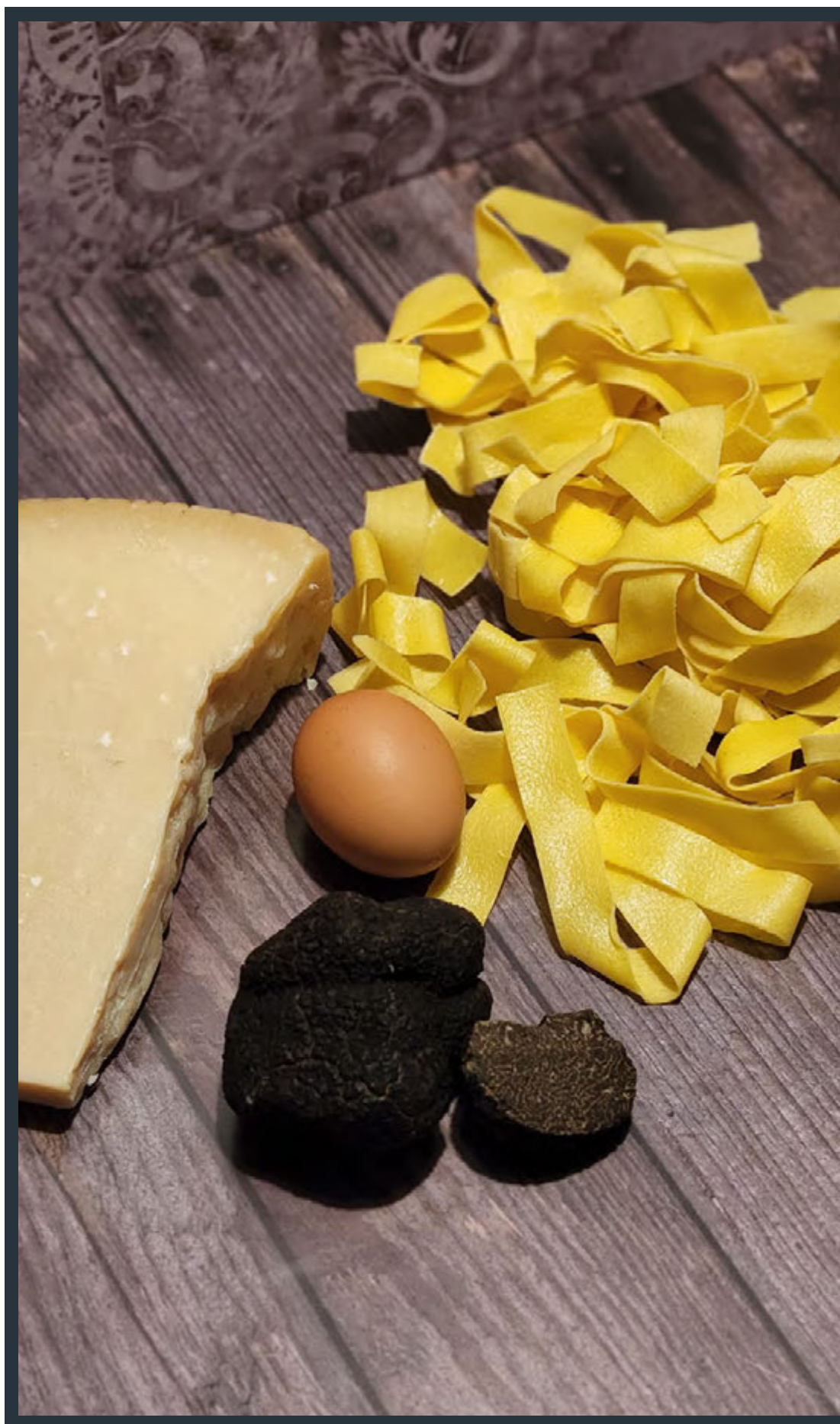


La trufa en la comida italiana: un legado que no tiene fronteras

La comida italiana es reconocida mundialmente por su sabor, variedad, frescura de ingredientes y tradiciones culinarias regionales. Cada región de Italia tiene sus propias especialidades y, si de sabores se trata, no podemos dejar fuera a la trufa, un alimento que nace desde el valor, la historia y sin fronteras. Tal como plantea en las siguientes líneas Nicolò Giacometti (39), cocinero italiano y fundador de La buona Forchetta.

Nació en Milano en 1985 y allí vivió por 26 años. Comenzó a profesionalizarse a los 18 años en el mundo de los alimentos y gastronomías, pero desde niño siempre estuvo rodeado de una familia llena de recetas típicas de pizza, pasta, risotto, el gelato y otros sabores característicos de un patrimonio que no conoce fronteras. Sí, hablamos Italia, la cuna del salado y buona forchetta (buena mesa) para el protagonista de este texto: Nicolò Giacometti (39); quien, después de haber estado unos años en Francia, el 2014 pisó suelo chileno y, años después, el aroma de la trufa nacional lo atrajo al mundo de ATChile, para hoy convertirse en uno de los cocineros promotores del oro negro.

Actualmente el chef italiano Nicolò Giacometti, fundador de La buona Forchetta SPA (@forchetta.chile en Instagram) se especializa en cursos de comida italiana; asesorías gastronómicas; servicios personalizados a domicilio; catering; y otras iniciativas que nos acercan a los aires que visten la torre de Pisa y el Coliseo romano.



La comida italiana es reconocida mundialmente por su sabor, variedad, frescura de ingredientes y tradiciones culinarias regionales. Cada región de Italia tiene sus propias especialidades. En el norte hay más uso de mantequilla, arroces (risotto), y carnes (como en Lombardía y Piamonte); llegando al centro el énfasis está en pasta, embutidos, y platos con caza (como en la Toscana); y finalmente al sur de uno de los lugares más turísticos del mundo, resaltan los platos más mediterráneos, con aceite de oliva, berenjenas, tomates, y pescados.

Por su parte, Giacometti —que estudió en un liceo técnico de producción agro-industrial, haciéndose conocedor de la gastronomía y también del origen de los alimentos— rescata precisamente eso, “el gran abanico de productos de las recetas que se encuentra alrededor de toda la península italiana. Donde tu vayas puedes encontrar la variedad de productos de recetas que están alrededor de toda la península italiana, así que en cada región hay preparaciones diferentes, con productos de altísima gama según el lugar.



Cultura y trufa chilena

La difusión de la multiculturalidad italiana es un fenómeno complejo que se ha desarrollado a lo largo del tiempo como resultado de múltiples factores históricos, sociales y migratorios. Y de todas maneras, la gastronomía cumple un rol clave. Además de difundir sobre la cocina y alimentos, el originario de Milán disfruta saber la historia detrás de los alimentos, preparaciones y territorios.

Un caso, dice, “es la producción de trufas, por ejemplo, en el centro de Italia, donde sale el mejor oro negro italiano; mientras que en el norte, se cosecha también la trufa blanca mejor del mundo. Eso es lo que me gusta entre una región y otra: la historia del territorio, sus tiempos y subculturas”.



¿Qué ves en la trufa chilena?

“Tiene un potencial muy amplio con pocos años desde que comenzó el emprendimiento, así que todavía hay margen de crecimiento a nivel organoléptica –y de sabor. A medida que los árboles vayan desarrollándose subirá más el sabor de la trufa chilena, pero en general es un producto de alta gama. Es una trufa negra de invierno que, al conocerla, se debe trabajar y cocinar, no solo comerla rallada cruda. Hay muchas preparaciones que se pueden desarrollar con este producto.

La Buona Forchetta SPA, tal como se presenta en su sitio web, “busca difundir en Chile la cultura gastronómica italiana, los productos, las recetas y los sabores tradicionales de mi país”. Y estas son dos de sus preparaciones preferidas a base de trufa. “Una tortilla de huevos, bien cremosa, con trufa negra de invierno es fantástica, un poco rallada dentro de los huevos y un poco laminada encima. Y otra, es dulce. Se llama Zabaione, la crema tradicional Italiana de yemas de huevo, azúcar y en esta oportunidad, trufa.

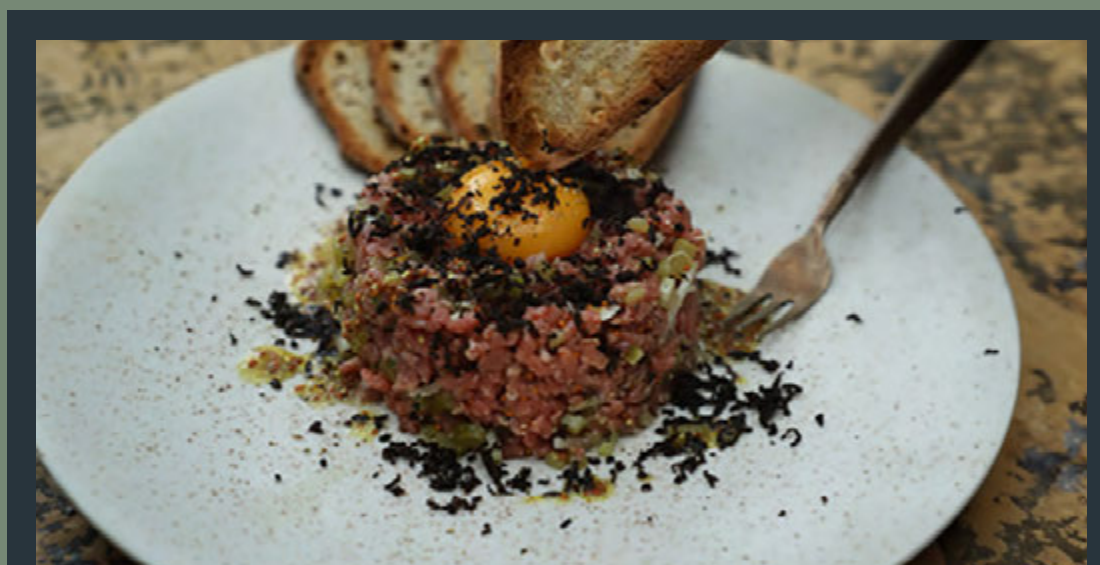
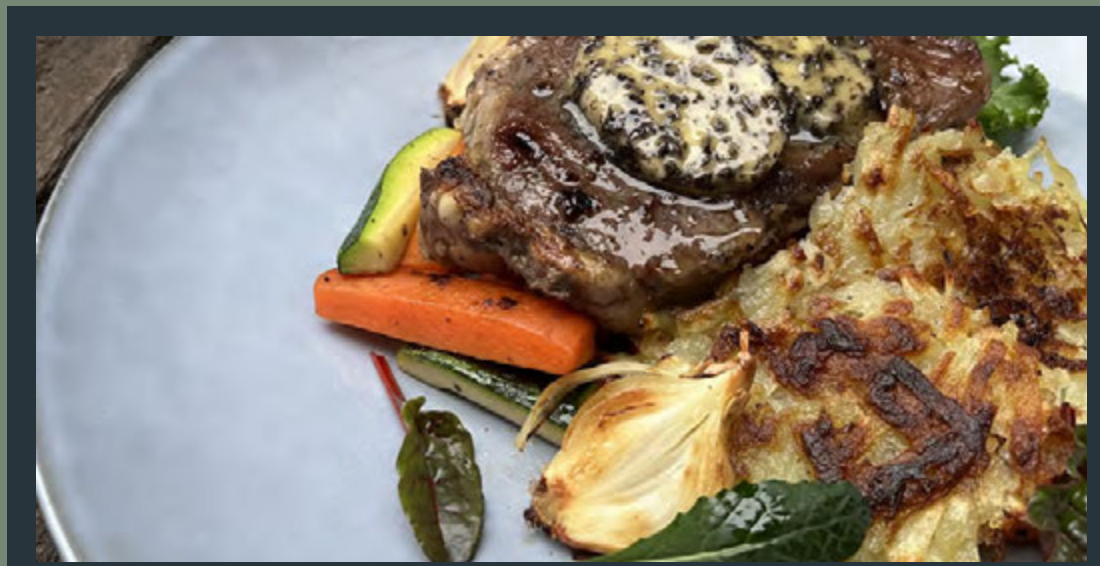
Chile está en una posición ideal para seguir avanzando y además, es un mercado que trabaja en contra temporada y puede vender en países que no cosechan porque están en verano. Por otro lado, “la trufa es producto de experiencia y que no es ni debe ser masivo. Hay que valorizarla en los lugares donde se tienen que valorizar”.

Semana de la trufa

Para este año 2025, en el próximo mes de julio, la Asociación de Truficultores está impulsando por primera vez y dentro de la temporada habitual de cosechas, la “Semana de la Trufa chilena”.

Será una actividad con variadas muestras gastronómicas focalizadas en diferentes regiones del país, de tal manera que será una invitación a probar, disfrutar y vivir la experiencia sensorial de la trufa chilena en casa, pero también en establecimientos que se adhieran a ofrecer preparaciones trufadas y al mismo tiempo, mostrar al público el maravilloso mundo de la trufa, en diversos formatos informativos.

Detalles relativos a esta entretenida actividad serán publicados en nuestras redes sociales, Instagram, Facebook, YouTube y nuestra página web, donde además usted puede adentrarse en el mundo de la trufa negra cultivada en Chile. Así que atentos a nuestras próximas publicaciones.





Rafael Undurraga, truficultor del Maule y exportador: “La trufa chilena es un buen producto que cada vez es más preferido por los chefs europeos”.

Hace 11 años, en un campo de la zona precordillerana de la región del Maule, un joven emprendedor se adentra en el difícil arte de producir trufa. Después de muchos ajustes, cambios y nuevos manejos logra que el predio sea uno de los más productivos de Chile y Sudamérica, comparable con los mejores rendimientos obtenidos en países productores de trufas. Creando valor, como dice, Rafael Undurraga, en un campo que en un principio los asesores que evaluaron la tierra le dijeron que no era buena para esos cultivos. Actualmente, prácticamente toda la trufa que produce es exportada, llegando incluso a Groenlandia. Por eso, aquí nos cuenta la ventaja territorial y geográfica que tiene a nuestro “oro negro chileno”, por sobre otras en la temporada, lo que la está convirtiendo en la preferida por los paladares más exigentes.

¿Cómo llegó al cultivo de las trufas en el Maule?

El huerto de trufas fue plantado por mi tía, cuando yo tenía 20 años. La empresa asesora en una primera instancia dijo que la evaluación del predio para ese cultivo no era buena, posteriormente, uno de los asesores tomó el desafío y desarrolló el proceso de plantación de trufas. Los primeros cuatro años, estuve yendo al campo algunos días a la semana. Estudiaba de noche en Talca y volvía el fin de semana. Después, asumí la administración comercial y permanecía en el lugar durante los periodos de cosecha, hasta que posteriormente me instalé a vivir en el campo. Entonces implementé una serie de cambios en el manejo del huerto, lo que llevó a que sea uno de los más productivos de Chile y Sudamérica, compitiendo en cuanto a los rendimientos con otros del hemisferio.



¿Cómo ha sido la administración de la trufera y cómo eligen a los perros de cosecha?

Tenemos 10 hectáreas y cumpliremos 11 años de funcionamiento. La primera trufa fue encontrada a los tres años y a la siguiente temporada iniciamos, formalmente, el periodo comercial. Al principio contratamos el servicio de los perros a una empresa, después compramos dos, que estaban semi entrenados. Y últimamente optamos por ir a refugios de perros, con mi señora, llevamos trufas, para hacer pruebas y con eso nos ha ido bastante bien. Son canes de razas diversas, y buscamos que tengan buena condición física. Que cada truficultor tenga sus perros entrega independencia a la hora de cosechar, para asegurar que la trufa que estás sacando sea de buena calidad y que no esté “pasada”, por decirlo de alguna manera.

¿Actualmente a qué países está llegando con su producto y qué nuevos mercados se están abriendo?

El 99,5% de la trufa negra, la enviamos al exterior y un porcentaje pequeño es para inóculo y otra parte es para venderla en Chile, abastecemos un par de restaurantes, que nos llevamos bien con ellos y otro poco a otros clientes. La cosecha comienza en mayo y el último envío al extranjero se hace a mediados de septiembre, aproximadamente, por lo que todo lo que vendemos es trufa fresca. Exportamos a Asia, Europa, Estados Unidos, América del Sur y a otros países, como Groenlandia, que es uno de los más boreales que hemos hecho junto con el sudeste asiático. En este sentido, hay un trabajo que se hace para buscar nuevos mercados, aprovechando que hay lugares donde la trufa chilena tiene su lugar en la temporada, donde también está la australiana, pero nos hemos posicionado bien, gracias a un trabajo serio, con un buen producto, donde hacemos una estricta selección, que pasa por cinco filtros diferentes, antes de llegar a nuestro empaque final.

¿Según su experiencia internacional, cuáles serían los países que compiten con Chile en la contra temporada y cómo se deben enfrentar estos mercados?

Si bien Australia es un competidor fuerte en la temporada de venta de la trufa chilena, también hay varios más, como Nueva Zelanda, Sudáfrica y Argentina, que está comenzando a producir y que además tiene proyectos de muchas hectáreas que aún no están a plena producción. En nuestro caso, un gran aliado son nuestros propios clientes que nos recomiendan a otros, eso ha sido lo mejor. Cada vez más restaurantes se abren a usar la trufa chilena, dado que ellos buscan siempre productos de estación.



¿En qué lugar está su trufera, y cuáles serán las ventajas y desventajas de la producción nacional versus otros países?

Soy productor de la región del Maule, zona de precordillera, en un campo donde hemos creado valor. En cuanto a las características del suelo, son bien variadas las posibilidades en nuestro país, puede ser uno con mucha variedad orgánica, que son muy buenos, otros cálcicos, tal vez cerca de la costa, pero con el problema del agua. Si una persona tiene un suelo algo arcilloso o con textura, tiene que probar. El único problema que tenemos nosotros en nuestro país, versus tal vez algunos lugares en Argentina o la misma Europa, es que no tenemos un PH (acidez) muy alto en la tierra que es necesario para la trufa, entonces tengo que hacer una modificación de suelo, y ese es un costo que tengo que asumir.

¿Qué regiones de Chile serían más aptas para el cultivo de trufas y qué ventajas tiene nuestro país en comparación con otros?

Recomendaría para trufas lugares entre la región Metropolitana, si es que hay buena cantidad de agua, hasta la región Ñuble, incluso un poco pasado Biobío, como zonas donde puedo poner trufa. Al sur de eso se puede dificultar el manejo y la cosecha con lluvia que es más persistente. Para tener un campo exitoso, que te pueda retribuir el gasto que se debe realizar, lo primero es que no tenga micelios de otros árboles, o micorrizas muy fuertes. La ventaja de Chile, versus España, es que nosotros no tenemos árboles de encinas propios que generen micelios y micorrizas que puedan contaminar el huerto. Por ejemplo, en el caso que se tuviera un cultivo de eucaliptus, se debe destroncar y después sembrar dos o tres años un cereal, para después colocar la trufa, ya que, si bien es un hongo colonizador, es fácil que otro hongo más agresivo la desplace, o bien que compitan con la trufa, se debe evitar eso. Por ello, el cultivo de trufa es un trabajo de años.



¿Qué desventaja puede tener el dedicarse a la truficultura?

Es un cultivo que no se ve. Se puede apreciar el crecimiento del árbol, que se va formando el quemado en la tierra, que es la manera de saber que allí hay trufas, pero el fruto no se puede ver, hasta pasado los años, para que los perros lo puedan comenzar a detectar. Por mi experiencia te puedo decir que mi campo cambió, cuando yo me fui a vivir ahí, antes no era un huerto muy productivo, al estar en el lugar se generan cambios, mediante la observación, el riego, la poda, etc.



¿Cuál es la imagen que tiene la trufa chilena en Europa y en otros mercados a nivel gastronómico?

La trufa chilena es un muy buen producto, es apetecido, es pedido y cada vez es más preferido por los chefs europeos, que encuentran atractiva la trufa chilena, creo que tiene que ver con la variación de temperatura, que son más bajas en nuestro país respecto a otros. Por eso, cuando los chefs conocieron la trufa chilena, comenzaron a pedir las. Eso se nota en los vendedores que hacen un esfuerzo, en hacer notar que en esos meses de contra temporada en Europa y el hemisferio norte, hay una alternativa a la trufa australiana. Lo que es buenísimo para nuestro nivel de producción, que aún es un nivel bajo de producción y cada vez hay más mercados. Nuestro país está abriendo tratados comerciales con India, que son muchos consumidores y esperamos que también se pueda hacer algo con China. Noto que hay más restaurantes dispuestos a incorporar la trufa en sus menús en la contra temporada. Hace unas semanas estaba en Madrid y el centro estaba lleno, los restaurantes con muchas personas, aunque no era la temporada alta, lo que por supuesto beneficia la demanda y el consumo de nuestro producto en la tradición gastronómica del viejo continente.

¿En ese sentido, sigue siendo Europa el mayor consumidor de trufa?

Correcto, es donde más alta demanda tiene. Ellos tienen incorporado culturalmente gustos y costumbres de recetas de comidas antiguas y nuevas, ya que culturalmente han consumido trufa por mucho tiempo. Además, se están abriendo nuevos poderes compradores, Estados Unidos es un mercado muy bueno, donde cada año la gente que consume trufa aumenta en sus restaurantes donde hay muchos con estrellas Michelin que deben tener un buen nivel en la preparación de los platos, en sus ingredientes y la calidad de ellos, lo que también fija estándares económicos que se ven reflejados en los precios que pagan. Volviendo a Europa, Francia es también un país que tiene un apego a incorporar la trufa en su alimentación muy alto, algunas partes de España también. Durante muchos años las personas que consumen trufa se han mantenido estables en Europa.

¿Cuál sería, una especie de resumen ejecutivo, para quienes están comenzando o quieran iniciarse en el cultivo de trufa en Chile?

Deben tener muy en cuenta el tiempo que quieren dar a poder armar y pensar bien el proyecto. El tiempo para poder escoger bien el vivero, si tiene las plantas adecuadas con los análisis correspondientes. Segundo, un equipo, si quiere hacerlo solo tiene que irse a vivir al campo, sino tiene que armar un equipo especializado para atender las necesidades que tiene este cultivo, riego, trabajos de suelo, poda y manejo agronómico. Lo otro es mucha paciencia, hay truferas que al séptimo año comienzan la producción, para después, al décimo lograr una rentabilidad positiva. También hay otros casos donde esto se logra antes. Todo tiene que ver con el manejo y cuánto tiempo se le dedique, hay que ser constante en los cuidados, la planificación y tener una buena asesoría, tanto nacional o bien internacional de los países donde se ha cultivado trufa hace mucho tiempo. Recomendando también investigar sobre los cuidados, tener nociones, saber cosas básicas del desarrollo, crecimiento, mercados compradores y precios.





Quiche de champiñón, tocino, cebolla y trufa negra.

Por Romina Gutierrez Asencio (@pastrylabchile)

Preparación versátil que se puede comer caliente o fría, acompaña bastante bien una entrada en el almuerzo familiar o un aperitivo entre amigos. La trufa se complementa bien con el tocino, la mantequilla y hongos de la preparación.

Ingredientes

- ♦ **25 gr** trufa negra chilena
- ♦ **200 gr** de champiñón parís o cualquiera disponible
- ♦ **1** cebolla mediana picada en pluma gruesa y cubitos finos
- ♦ **200 gr** de tocino ahumado
- ♦ **4** huevos enteros
- ♦ **400 cc** de crema para batir
- ♦ **200 gr** mantequilla
- ♦ **100 ml** de aceite de oliva
- ♦ **300 gr** harina
- ♦ **100 cc** vino blanco
- ♦ Sal y pimienta

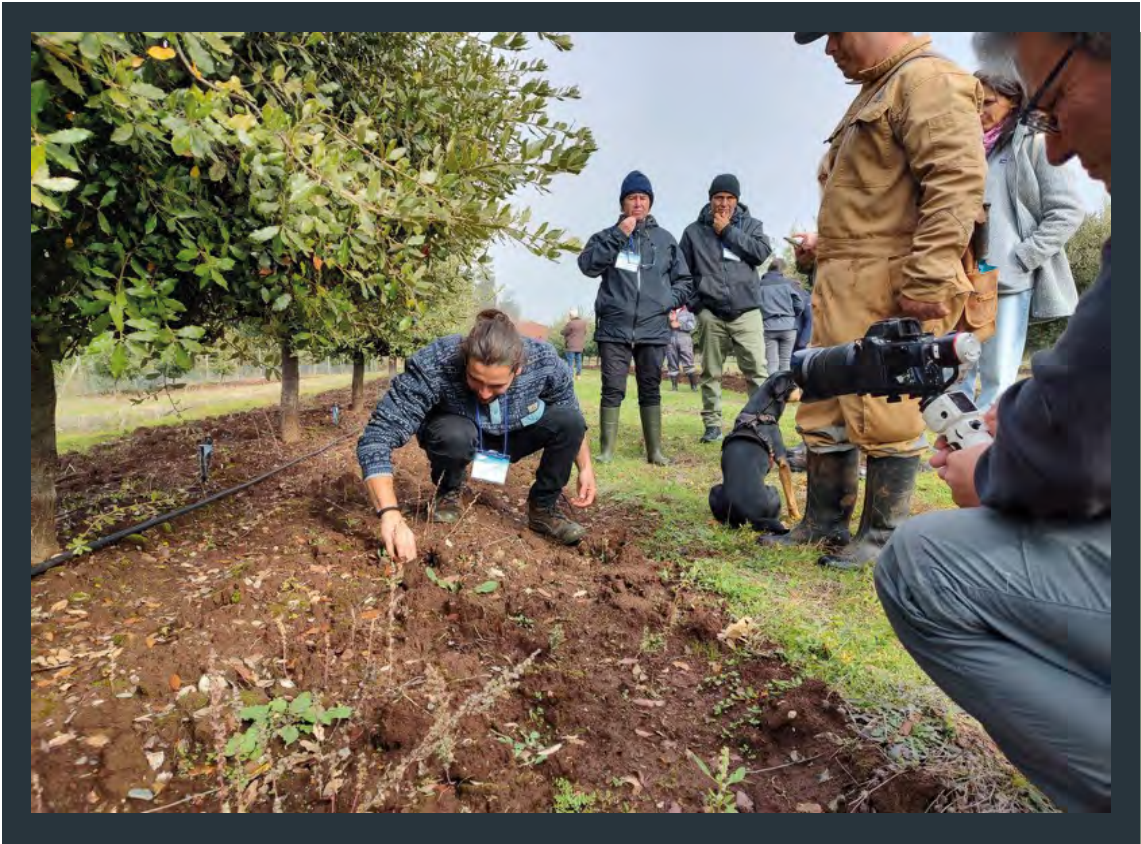
Preparación

- 1** Formar la masa juntando la mantequilla picada en cubos a temperatura ambiente junto con la harina, cernizar y luego agregar 1 huevo entero. Es importante no amasar ya que no debemos desarrollar gluten, estirar la masa de 3 milímetros de grosor y forrar un molde mediano (25 cm) para luego pinchar con un tenedor y hornear a 180° por 10 minutos y reservar.
- 2** Para el royal juntar 3 huevos con la crema y rallamos 15 gr de trufa negra, sal y pimienta y reservar.
- 3** Para el relleno, cortar en cubitos el tocino y sudar en un sartén hasta que libere su grasa para incorporar la cebolla picada fina y luego las trufas picadas en láminas, agregar sal y pimienta y apagar con vino blanco.
- 4** Para finalizar juntar el relleno de tocino y trufas con el royal y se dispone dentro de la masa precocida y llevar al horno a 190° por 10-15 minutos hasta que gratine y retirar. Laminar trufas sobre el quiche y porcionar.

NOTICIAS DESTACADAS 2024

Gestión 2024

ATChile continuó desarrollando actividades tendientes a investigar factores que afectan al cultivo de trufas en Chile. Junto con ello la colectividad integra a los socios de manera de aprovechar las experiencias obtenidas desde la creación de la Asociación el año 2013 e incursionar en procesos que puedan ser incorporados en la gestión del cultivo y que permitan ser más eficaces y eficientes en la administración que realizan los socios en sus truferas. Asimismo, la entidad apoya como gremio a los comercializadores de trufas que son parte de ATChile y llevan este producto al mercado nacional e internacional.



Día de Campo 2024

Con una asistencia masiva de socios e invitados, el 23 de mayo de 2024, se realizó el día de campo en la trufera del socio Rafael Undurraga, ubicada en la localidad Las Lomas Norte, comuna de San Clemente en la región del Maule. Allí no sólo se conoció esta trufera en producción y su gestión mecanizada, sino que, al mismo tiempo, se fortaleció la red interna de socios, que es algo que destacamos en ATChile, ya que nuestro objetivo es: sostener una comunidad cercana y sociable.



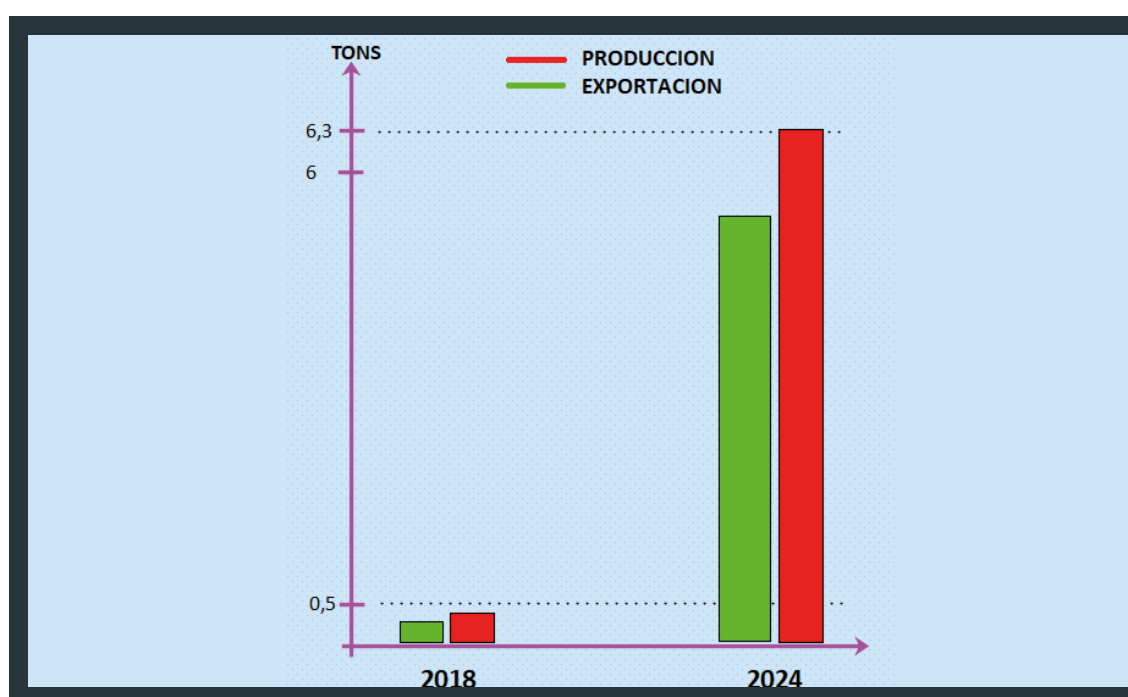
Control de plagas en las truferas

El tema de plagas también ha sido un área de interés, dado que en la medida que las truferas entran en producción, comienzan a aparecer plagas que afectan al árbol y a las trufas. Por ello, continuando con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) a través de una consultoría experta para la validación de técnicas de control de las principales plagas de importancia económica que afecta la truficultura en Chile, durante el año 2024 y con la empresa Biobichos, se comenzó con la recopilación de antecedentes sobre el ciclo de vida de moscas que en su estado larvaria anidan en las trufas, particularmente las especies *Sciara* sp. y otra correspondiente a la familia *Psychodidae*. De esta manera, estudiar su comportamiento y poder establecer algún tipo de control a su multiplicación.



Expansión de la trufa chilena

Respecto a la producción nacional de trufas negras en la temporada 2024, siguió expandiéndose con un 20% de aumento, alcanzando las 6,3 toneladas cosechadas. De ellas, 5,5 toneladas fueron a exportación, principalmente a Norteamérica, Europa y Asia. Aunque el consumo local sigue siendo bajo respecto a la producción, paulatinamente el uso gastronómico de la trufa en el país ha ido en aumento principalmente en la capital. Mencionar que en Chile, se cultiva trufa negra desde la Región Metropolitana - Valparaíso hasta la región de Los Ríos.



Cosecha de la primera trufa

Uno de los hechos más significativos de la truficultura es la cosecha de la primera trufa. Este cultivo genera grandes expectativas, pero a la vez mucha incertidumbre y espera. Por ello el desenterrar la primera trufa es un verdadero acontecimiento para los truficultores. Durante el año 2024 dos socias de ATChile, Elena Gross y Elena Cruz, tuvieron ese esperado episodio, una de ellas en la Región del Ñuble y la otra en Los Ríos. Nuestras felicitaciones a ambas.



Todo sobre nuestra trufa

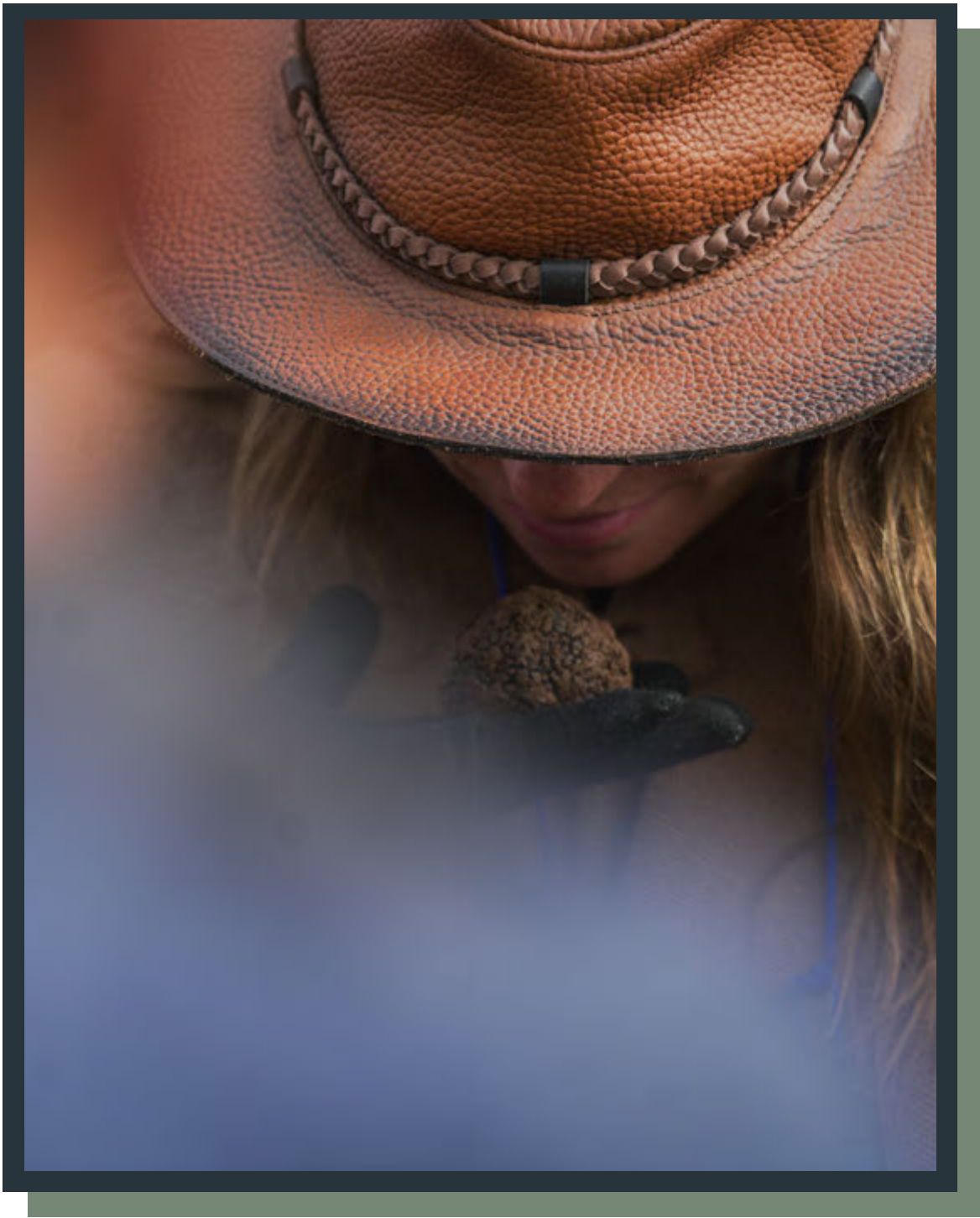
La revista “Trufa chilena” edición 2024, continuó siendo reflejo de nuestro esfuerzo por brindar información actualizada y relevante del fascinante mundo de la trufa negra en Chile con diferentes aproximaciones y miradas desde la experiencia personal de truficultores, apreciaciones de mercado y una atractiva muestra de uso de la trufa y opiniones sobre este “diamante negro” de la cocina.



Lo que viene

Para el año 2025, una de las actividades habituales y muy valoradas por los socios de ATChile, es el Día de Campo, que anualmente se realiza en distintas truferas de socios, donde el intercambio social y técnico es lo principal. En el transcurso de los años esta actividad se ha llevado a cabo en las regiones de O'Higgins, Maule, Ñuble y La Araucanía. Este 2025, corresponderá realizarla en la comuna de San Clemente, región de Maule. La «semana de la trufa» será otra muestra gastronómica que impulsa ATChile, ya descrita en la página 21.

Por primera vez en el mes de junio, la Asociación de Truficultores realizará una Master Class sensorial de la trufa negra chilena con el reconocido sommelier Sr. Pascual Ibañez, de tal manera de describir y determinar descriptores de la trufa negra de diferentes regiones del país. Continuando con el intercambio de experiencias, está considerado en la agenda programática de la Asociación del presente año, temas técnicos del cultivo tales como el control de plagas, gestión con perros truferos y consideraciones previas a las labores de primavera.



Directorio 2025 - 2026

Sr. Javier Rozas Vera Presidente	Sra. Elena Cruz Blanco Vicepresidenta - Tesorera
Sra. Antonia Córdova G-H Secretaria	Sr. Rafael Henríquez Chamorro Director
Sr. Carlos Weber Dietrich Director	DIRECTORES ADJUNTOS Sr. José Gerstle Martínez Sr. Gerardo Vidal Flores



SOCIOS QUE COMERCIALIZAN TRUFAS

TRUFAS ARAUCANÍA

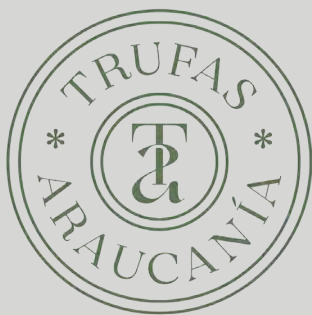
Trufas Araucanía nació en 2007 con un objetivo claro: producir trufa negra de calidad en el sur de Chile. Tras años de trabajo e inversión en el campo, logramos nuestra primera cosecha en 2017. Pero no nos quedamos solo en la producción: decidimos ir más allá y desarrollar una línea de productos gourmet que permitiera a más personas disfrutar de este hongo tan especial.

Desde entonces, nuestro propósito ha sido claro: acercar la trufa negra al consumidor chileno de forma auténtica, natural y sin pretensiones. Queríamos que la trufa dejara de ser un ingrediente lejano y exclusivo, y pasara a ser parte de la cocina chilena. Así nacieron nuestros productos gourmet trufados, todos elaborados con trufa negra 100% natural.

Hoy ofrecemos una variedad de productos trufados como mantequilla clarificada, tapenade, mostaza Dijon, salsa de toffee, crackers de queso, y bebidas como vodka y whisky con trufa.

Nuestro enfoque siempre ha sido acercar la trufa a la cocina diaria de forma práctica, sabrosa y real. Trufas Araucanía es una marca chilena que busca innovar en lo gourmet, manteniendo siempre el origen y la calidad como base.

✉ contacto@trufasaraucania.com
🌐 www.trufasaraucania.com
📷 @trufasaraucania



KATANKURA

Exportadora Katankura Spa es una empresa chilena, especializada en la exportación de trufas negras y productos derivados, tales como aceites y conservas. Ubicada en la Región de Ñuble, la compañía se distingue por contar con un equipo altamente experimentado, joven y profesional, cuya dedicación y enfoque innovador han permitido posicionarla como una de las principales exportadoras de trufas en Chile.

Con más de 20 años de trayectoria en el rubro, Katankura ha perfeccionado sus procesos logísticos y de comercialización, garantizando la entrega de trufas frescas a destinos internacionales en plazos óptimos. Su capacidad para adaptarse a los cambios del mercado y su constante búsqueda de excelencia les ha permitido mantenerse en el tiempo creciendo año a año.

La empresa trabaja estrechamente con productores nacionales, impulsando el desarrollo de la truficultura en el país y contribuyendo al crecimiento del sector. Katankura ha sido pionera en la exportación de trufas negras chilenas, enviando sus productos a mercados internacionales de renombre. Además, abastece a los mejores restaurantes tanto de Chile como del mundo, con trufas frescas y productos trufados, estableciendo así su presencia en el exigente mercado gourmet global.

✉ s.ungar@katankura.com
🌐 www.katankura.com
📷 @katankura_com



AGROBIOFRUT

Expertos en el cultivo de trufas.
Plantas micorizadas con trufa negra de Périgord.
Asesoría especializada.

✉ agrobiofrut@gmail.com
🌐 www.trufaschile.cl
📷 @trufaschile



TRUFAS GARCÍA HUIDOBRO

✉ trufasgh@gmail.com
🌐 www.trufasgh.com
📷 @garciahuidobrotrufas



VERLINI Y EXPORTADORA MONTEBIANCO

Durante todo el año, Verlini Gourmet pone a disposición trufas de todo el mundo. con operaciones en Chile y España garantizamos una selección exclusiva todo el año.

✉ jose@montebiancoexport.com
🌐 www.verlini-shop.com
📷 @trufasverlini



TRUFFLE CHILE

Somos una exportadora boutique de trufas y productos frescos, fundada en 2022 por un equipo de profesionales con una trayectoria en la exportación de fruta fresca desde 2008.

Con 17 años de experiencia en mercados de Asia, Medio Oriente, Europa y Estados Unidos, nos dedicamos al desarrollo de proyectos y a la búsqueda de nuevos importadores.

Además, estamos buscando productores con visión comercial a largo plazo que deseen potenciar y diversificar sus trufas y productos frescos. Nos ofrecemos como su brazo comercializador y exportador, permitiéndoles enfocarse en mejorar su técnica y volumen productivo.

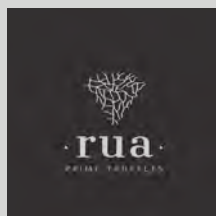
De esta manera, juntos podremos explorar nuevos mercados y consolidar los existentes con todo tipo de categorías de productos de la más alta calidad e inocuidad, asegurando el mejor retorno posible.

✉ loreto@trufflechile.com
📷 [@trufflechile](https://www.instagram.com/trufflechile)



RUA PRIME TRUFFLES

✉ rafaelundurraga1992@gmail.com
📷 [@ruaprime](https://www.instagram.com/ruaprime)



TRUFANDINA

✉ kevin.isman27@gmail.com



AUSTRAL TRUFFLES

Austral Truffles se fundó en 2019 como una opción para un par de agricultores locales interesados en diversificar sus canales de distribución. Actualmente, trabajamos con más de cinco truficultores en Chile, y mantenemos relaciones transparentes y justas con nuestros agricultores, lo que les permite optimizar sus inversiones y seguir aumentando su producción.

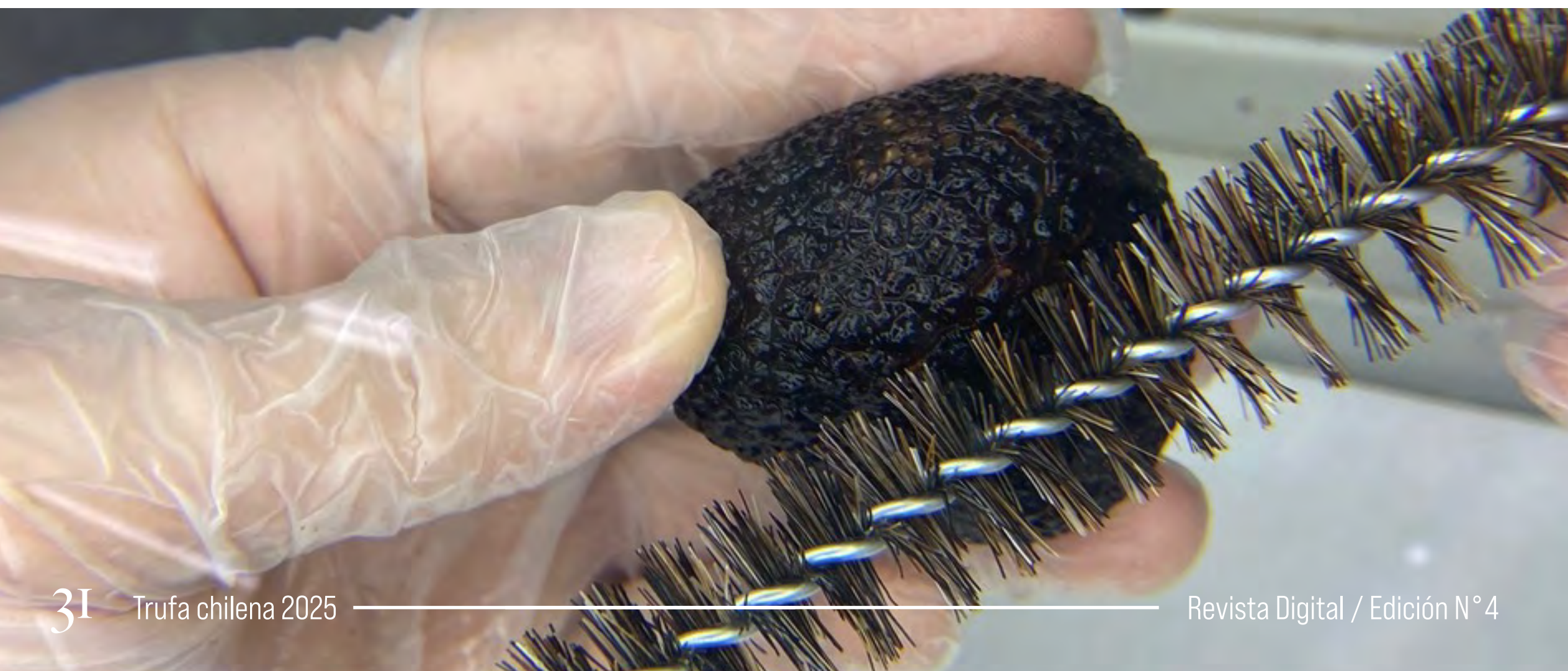
Austral Truffle comenzó a vender en 2019 a Europa y EE. UU., y ahora estamos expandiendo nuestras ventas a diferentes continentes. Dado el crecimiento exponencial de nuestras ventas año tras año, también nos hemos convertido en productores para satisfacer las necesidades de volumen de nuestros clientes, por lo que ahora operamos como intermediarios y también somos propietarios de plantaciones de trufas.

Somos propietarios e intermediarios, lo que nos permite controlar nuestros volúmenes de producción disponibles y proyectados, como también nos permite incorporar a múltiples agricultores chilenos.

Somos profesionales: Nuestro equipo cuenta con una amplia experiencia en logística agrícola y comercio internacional.

Además, cuenta con productores de trufas experimentados, incluyendo al mayor productor de trufa negra de Périgord en Chile.

✉ mcovarrubias@australexport.com
📷 [@austral_truffles](https://www.instagram.com/austral_truffles)





ASOCIACIÓN GREMIAL TRUFICULTORES DE CHILE



www.atchile.cl



[@atchileag](https://www.instagram.com/atchileag)



[atchile AG](https://www.facebook.com/atchileAG)



[Asociación Gremial Truficultores de Chile](https://www.youtube.com/AsociaciónGremialTruficultoresdeChile)



atdechile@gmail.com

