Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

MEGANOTICIAS

L'« or noir » cultivé au Chili : le secret gastronomique qui conquiert le monde



Publié le 31/10/2025

Au cœur du sud du Chili, dans les champs humides de Maule et de Ñuble, se développe un trésor gastronomique aussi précieux que rare : la truffe noire, véritable « or noir » de la cuisine. Ce champignon souterrain, qui pousse sur les racines des chênes

verts et des chênes communs, s'est imposé comme l'un des produits les plus exclusifs du pays et une source de fierté pour l'exportation.

La truffe noire est un ingrédient hors du commun. Sa culture exige patience, savoir-faire et des conditions pédologiques et climatiques très spécifiques. Seules quelques régions du monde, comme la France, l'Espagne et l'Italie, maîtrisent cet art. Cependant, ces dernières années, le Chili a rejoint ce cercle très fermé, devenant un producteur de truffes de premier plan dans l'hémisphère sud.

Le processus d'obtention des truffes est aussi méticuleux que fascinant. Poussant sous terre, leur découverte repose sur l'odorat exceptionnel de chiens spécialement dressés, capables de détecter l'arôme caractéristique du champignon à plusieurs centimètres de profondeur . Une fois localisées, les truffes sont extraites avec soin et traitées comme de véritables joyaux de la nature.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Son arôme intense et sa saveur terreuse en ont fait un ingrédient phare de la haute cuisine. Dans les restaurants les plus prestigieux du monde, un seul gramme de truffe suffit à sublimer n'importe quel plat. C'est pourquoi son prix atteint facilement 700 dollars le kilogramme, la plaçant au même rang que le caviar ou le safran.

Au Chili, la production annuelle s'élève à environ 1 200 kilos , ouvrant ainsi un marché d'exportation prometteur. Cependant, le marché local commence également à l'apprécier : les chefs chiliens l'intègrent de plus en plus dans les pâtes, les plats de viande, les risottos et même les desserts, démontrant ainsi les possibilités infinies de cet « or noir ».

Un aliment bénéfique pour le corps

Au-delà de ses qualités gustatives exceptionnelles, la truffe noire possède des propriétés nutritionnelles remarquables. Plusieurs études ont démontré qu'elle contient des antioxydants naturels qui contribuent à lutter contre le vieillissement cellulaire et à favoriser la santé cardiovasculaire. De plus, sa faible teneur en

matières grasses et en glucides la rend idéale pour les régimes équilibrés ou hypocaloriques.

On lui attribue également des effets positifs sur la peau et la production de collagène, ce qui a suscité l'intérêt de l'industrie cosmétique, où les extraits de truffe commencent à être utilisés dans les produits de soin du visage.

Une culture qui stimule l'innovation agricole

Le développement de la trufficulture a ouvert de nouvelles perspectives aux producteurs chiliens. Elle représente non seulement une alternative rentable et durable, mais elle relie également l'agriculture locale à la gastronomie internationale. Bien que la pandémie ait affecté les exportations et réduit les ventes, le secteur reste optimiste compte tenu de l'intérêt mondial croissant pour les produits gastronomiques d'origine contrôlée.

Aujourd'hui, la truffe noire chilienne est synonyme de patience, de raffinement et de qualité, un symbole de la façon dont la nature

peut offrir de véritables trésors si on lui accorde le temps et les soins appropriés.

Source :
https://www.meganoticias.cl/calidad-de-vida/503165-el-oro-negro-que-se-cultiva-en-chile-el-secreto-gourmet-que-conquista-el-mundo.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

MEGANOTICIAS

Chilean "black gold": the gastronomic secret that is conquering the world



Published on 31/10/2025

In the heart of southern Chile, in the humid fields of Maule and Ñuble, grows a gastronomic treasure as precious as it is rare: the black truffle, the true "black gold" of cuisine. This subterranean

fungus, which grows on the roots of holm oaks and common oaks, has established itself as one of the country's most exclusive products and a source of pride for export.

The black truffle is an extraordinary ingredient. Its cultivation requires patience, expertise, and very specific soil and climatic conditions. Only a few regions of the world, such as France, Spain, and Italy, have mastered this art. However, in recent years, Chile has joined this exclusive circle, becoming a leading truffle producer in the Southern Hemisphere.

The truffle-hunting process is as meticulous as it is fascinating. Growing underground, their discovery relies on the exceptional sense of smell of specially trained dogs, capable of detecting the fungus's characteristic aroma several centimeters below the surface. Once located, the truffles are carefully extracted and treated like true jewels of nature.

Its intense aroma and earthy flavor have made it a key ingredient in haute cuisine. In the world's most prestigious restaurants, a single gram of truffle is enough to elevate any dish. This is why its

price easily reaches $700 per kilogram, placing it on par with caviar or saffron.

In Chile, annual production amounts to approximately 1,200 kilos, opening up a promising export market. However, the local market is also beginning to appreciate it: Chilean chefs are increasingly incorporating it into pasta, meat dishes, risottos, and even desserts, demonstrating the endless possibilities of this "black gold."

A food that is beneficial for the body

Beyond its exceptional flavor, the black truffle boasts remarkable nutritional properties. Several studies have demonstrated that it contains natural antioxidants that help combat cellular aging and promote cardiovascular health. Furthermore, its low fat and carbohydrate content makes it ideal for balanced or low-calorie diets.

It is also credited with positive effects on the skin and collagen production, which has sparked interest in the cosmetics industry,

where truffle extracts are beginning to be used in facial care products.

A culture that stimulates agricultural innovation

The development of truffle cultivation has opened new perspectives for Chilean producers. It represents not only a profitable and sustainable alternative, but also connects local agriculture to international gastronomy. Although the pandemic has affected exports and reduced sales, the sector remains optimistic given the growing global interest in gourmet products with protected designation of origin.

Today, the Chilean black truffle is synonymous with patience, refinement and quality, a symbol of how nature can offer true treasures if given the proper time and care.

Source :
https://www.meganoticias.cl/calidad-de-vida/503165-el-oro-negro-que-se-cultiva-en-chile-el-secreto-gourmet-que-conquista-el-mundo.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

MEGANOTICIAS

L'oro nero cileno: il segreto gastronomico che sta conquistando il mondo



Pubblicato il 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Nel cuore del Cile meridionale, nelle umide campagne di Maule e Ñuble, cresce un tesoro gastronomico tanto prezioso quanto raro: il tartufo nero, il vero "oro nero" della cucina. Questo fungo sotterraneo, che cresce sulle radici di lecci e querce, si è affermato come uno dei prodotti più esclusivi del Paese e motivo di orgoglio per l'esportazione.

Il tartufo nero è un ingrediente straordinario. La sua coltivazione richiede pazienza, competenza e condizioni pedoclimatiche molto specifiche. Solo poche regioni del mondo, come Francia, Spagna e Italia, hanno padroneggiato quest'arte. Tuttavia, negli ultimi anni, anche il Cile si è unito a questa cerchia esclusiva, diventando uno dei principali produttori di tartufi dell'emisfero australe.

La ricerca del tartufo è un processo tanto meticoloso quanto affascinante. Crescendo sottoterra, la sua scoperta si affida all'eccezionale olfatto di cani appositamente addestrati, capaci di percepire l'aroma caratteristico del fungo a diversi centimetri di profondità. Una volta individuati, i tartufi vengono estratti con cura e trattati come veri e propri gioielli della natura.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Il suo aroma intenso e il sapore terroso lo hanno reso un ingrediente chiave dell'alta cucina. Nei ristoranti più prestigiosi del mondo, un solo grammo di tartufo è sufficiente per impreziosire qualsiasi piatto. Per questo il suo prezzo raggiunge facilmente i 700 dollari al chilo, paragonandolo al caviale o allo zafferano.

In Cile, la produzione annuale ammonta a circa 1.200 chili, aprendo un promettente mercato di esportazione. Tuttavia, anche il mercato locale sta iniziando ad apprezzarlo: gli chef cileni lo stanno sempre più incorporando in pasta, piatti di carne, risotti e persino dessert, dimostrando le infinite possibilità di questo "oro nero".

Un alimento benefico per l'organismo

Oltre al suo sapore eccezionale, il tartufo nero vanta notevoli proprietà nutrizionali. Diversi studi hanno dimostrato che contiene antiossidanti naturali che aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare e a promuovere la salute cardiovascolare. Inoltre, il suo

basso contenuto di grassi e carboidrati lo rende ideale per diete equilibrate o ipocaloriche.

Gli vengono attribuiti anche effetti positivi sulla pelle e sulla produzione di collagene, il che ha suscitato interesse nell'industria cosmetica, dove gli estratti di tartufo stanno iniziando a essere utilizzati nei prodotti per la cura del viso.

Una cultura che stimola l'innovazione agricola

Lo sviluppo della tartuficoltura ha aperto nuove prospettive per i produttori cileni. Rappresenta non solo un'alternativa redditizia e sostenibile, ma collega anche l'agricoltura locale alla gastronomia internazionale. Sebbene la pandemia abbia influito sulle esportazioni e ridotto le vendite, il settore rimane ottimista, dato il crescente interesse globale per i prodotti gourmet a denominazione di origine protetta.

Oggi il tartufo nero cileno è sinonimo di pazienza, raffinatezza e qualità, simbolo di come la natura possa offrire veri tesori se trattata con il giusto tempo e le giuste cure.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Fonte :

https://www.meganoticias.cl/calidad-de-vida/503165-el-oro-negro-que-se-cultiva-en-chile-el-secreto-gourmet-que-conquista-el-mundo.html