Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

RÍO NEGRO

Ce n'est pas du pétrole : « l'or noir » est caché sous le sol de la Patagonie.



Publié le 03/11/2025

C'est l'une des cultures les plus coûteuses et les plus exigeantes au monde . Nous allons vous raconter comment, grâce à sa passion et à un acte de générosité, Humberto a transformé ce qui n'était autrefois qu'une utopie en réalité.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Dans la vallée moyenne du Rio Negro se cache une histoire fascinante qui mérite d'être racontée : celle d'un homme autodidacte qui, année après année, récolte dans son champ l'un des aliments les plus chers et les plus difficiles à obtenir au monde , concrétisant ainsi ce que beaucoup considéraient comme impossible.

Ce miracle n'aurait pas été possible sans sa détermination et sa curiosité, et sans un de ces concours de circonstances qu'on pourrait qualifier de coup de chance . « Je n'arrivais pas à y croire », se souvient Humberto Castro , le protagoniste de cette histoire.

Le produit phare est la célèbre truffe noire, un champignon souterrain également connu sous le nom de « diamant noir de la gastronomie ». Ce surnom n'est pas arbitraire : les truffes, comme les diamants, sont rares et précieuses.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Lionel Masbou (@trufaslionelmasbou), consultant international en truffes, indique qu'en Argentine, la truffe noire se vend environ 1 000 dollars américains le kilo ; soit un gramme = un dollar. Ce prix élevé s'explique par la rareté de leur production, leur récolte étant à la fois difficile et peu abondante.

Humberto, le premier trufficulteur de Patagonie , a accompli cet exploit sans aucune aide extérieure, guidé par sa curiosité et les connaissances acquises en autodidacte. L'histoire se déroule dans sa ferme située à Choele Choel, sur les rives du Río Negro, où opère son entreprise, Trufas de la Patagonia (Truffes de Patagonie).

Les truffes de Río Negro : « Une bénédiction de Dieu »

C’est ainsi qu’Humberto décrit son exploit, se souvenant de ce dimanche où il a trouvé sa première truffe dans son champ . Mais l’histoire commence quelques années plus tôt.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Humberto était clair sur un point : il voulait produire. Il avait la terre et l'envie, mais il ne trouvait personne pour le soutenir financièrement. « Le problème, c'est que j'avais déjà 60 ans, et parfois, les personnes de plus de 60 ans sont exclues », se souvient-il en réfléchissant.

Il avait songé à produire des poires, des pommes, mais son rêve était de cultiver des truffes noires, qu'il ne connaissait que par la télévision . « Un jour, j'ai vu dans une émission que quelqu'un mangeait des truffes, qu'elles étaient servies avec des gants et qu'elles étaient très chères ; j'ai commencé à chercher des informations, mais je n'en ai trouvé aucune », raconte le producteur.

Mais l'histoire prend un tournant inattendu un matin. Humberto, fidèle lecteur du journal Río Negro , se rendit comme tous les dimanches à une station-service pour acheter l'édition papier. Ce jour-là, il rencontra une famille chilienne dont la camionnette était en panne .

Remarquant la situation, Humberto n'hésita pas. Touché par l'hospitalité des gens de la campagne, il s'adressa à Rafael, le père de famille, pour leur proposer le gîte et le couvert à sa ferme, ainsi que les coordonnées d'un ami mécanicien . Naturellement, ils partagèrent un barbecue à midi.

Après le déjeuner, Rafael a proposé à Humberto de l'accompagner pour une visite de la ferme, et durant la promenade, il lui a demandé s'il avait déjà pensé à produire des truffes. « C'était le mot magique ! » se souvient Humberto, qui venait de rencontrer un entrepreneur et expert renommé, passionné par la culture de la truffe .

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui



Humberto , les larmes aux yeux, parle de son projet. Photo : Cecilia Maletti.

Avant de repartir, Rafael lui promit dix jeunes plants de truffes en cadeau, en remerciement de sa générosité. Contrairement à ce que pensait Humberto, la promesse fut tenue : quelques jours plus tard, il reçut un appel de l'homme d'affaires chilien qui lui annonça avoir laissé les plants à la même station-service où tout avait commencé . « Il m'a donné les premières instructions et nous avons commencé », raconte-t-il.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Humberto planta les arbres, et le premier projet de culture de truffes en Patagonie argentine était lancé . Depuis, les années ont passé sans résultat, et le découragement commence à s'installer.

Mais le grand moment arriva . Un soir, sa femme Monica lui annonça la nouvelle tant attendue : « Je crois qu'il y a une truffe », lui dit-elle. Bien qu'il ait accueilli la nouvelle avec incrédulité, le lendemain matin, après la messe, ils se rendirent à la ferme et trouvèrent la première truffe : le miracle s'était produit .

« C'est une bénédiction divine ; nous sommes exactement là où poussent les truffes : dans la Vallée Moyenne , en Patagonie argentine, avec le Río Negro, ses eaux, son climat méditerranéen, tout y est », a déclaré Castro. Depuis, ces mêmes émotions se répètent année après année dans cette ferme de Choele Choel .

La saison dernière, plus de 8 kilos de truffes y ont été récoltés, principalement sur des chênes. On espère doubler la production cet hiver . Par ailleurs, 350 noisetiers mycorhizés pourraient produire les premières truffes de cette espèce en Argentine.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

L'art de la culture de la truffe

L'obtention de truffes n'est pas chose aisée : des conditions spécifiques et des pratiques très rigoureuses sont nécessaires à la formation de ce « diamant noir ». Cependant, Lionel Masbou affirme que 95 % des terres de la vallée du Rio Negro sont propices à la trufficulture . Il est parvenu à cette conclusion après avoir mené plusieurs études de faisabilité.

La question est de savoir ce qui définit l'aptitude d'un lieu à la trufficulture . Masbou, qui conseille Humberto Castro depuis deux ans sur l'augmentation de sa production, souligne trois facteurs clés : le sol, l'eau et la température . Concernant le sol, il précise que « tous les sols limoneux conviennent » et que « l'ajout de matière organique ou de calcium permet de les optimiser ».

Concernant l'approvisionnement en eau, les truffières nécessitent un apport régulier de 700 millimètres tout au long de l'année . En raison des faibles précipitations en Patagonie du Nord, ce besoin est comblé par un apport d'eau complémentaire. Les eaux des

rivières Negro, Neuquén et Limay sont idéales du fait de leur faible salinité.



Lionel Masbou , consultant en trufficulture, donne une conférence à Choele Choel. Photo : Cecilia Maletti.

Concernant le climat, Masbou souligne les atouts de la région : l'amplitude thermique importante en été et les températures saisonnières bien marquées. « La chaleur est nécessaire en été et le froid en début d'hiver, ce qui permet aux truffes de mûrir, de développer leur arôme, leur saveur et leur couleur noire intense »,

a précisé le consultant qui représente 70 % des truffières argentines.

L'ensemble du processus débute par l'inoculation des jeunes plants, généralement des chênes, des noisetiers et des chênes verts. Cette étape consiste à introduire des spores fongiques dans les racines des arbres afin d'établir une symbiose bénéfique entre les deux organismes . Cette interaction, appelée mycorhization, est la première étape essentielle de la production de truffes.

Cependant, la production de truffes par ces arbres n'est pas garantie. Elle dépendra des facteurs environnementaux mentionnés précédemment et d'une gestion appropriée de la plantation. C'est pourquoi il est essentiel de réaliser une étude de faisabilité avant d'entreprendre tout projet de trufficulture . Par exemple, des entreprises comme celle de Lionel Masbou refusent de vendre des plants inoculés sans analyse de sol préalable, ce qui garantit une meilleure probabilité de succès.

La récolte des truffes a lieu en hiver. Ces champignons poussant sous terre, leur localisation précise nécessite l'aide de chiens

spécialement dressés . Une fois l'emplacement repéré par le chien, les truffes sont extraites avec précaution à la main.

Bien qu'il soit possible de produire des truffes dès la deuxième année après la plantation, Masbou déconseille la récolte avant la sixième ou la septième année. Il estime en effet qu'il est essentiel de saturer le sol de spores pour l'inoculer et ainsi augmenter les rendements les saisons suivantes. « En trufficulture, tout repose sur les trois premières années de vie de l'arbre », affirme-t-il.

Les champignons récoltés sont nettoyés puis mis en conserve. La nouveauté pour la saison à venir à la ferme d'Humberto est que la récolte sera aidée par Trufa, son premier chien truffier .

Pour ceux qui s'intéressent à la trufficulture, Masbou et Castro s'accordent sur un point : éviter le développement à grande échelle afin de préserver les terres et les truffiers. « L'être humain a aussi un rôle à jouer dans cette symbiose : je prends soin des arbres, et ils me rendent la pareille avec des truffes », a conclu Humberto, les larmes aux yeux.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]
[Leggi l'articolo in italiano qui]

Aujourd'hui, chaque truffe qu'il récolte sur ses terres est non seulement un mets de choix pour la gastronomie mondiale, mais aussi le symbole de son combat, de sa foi et de sa passion pour son métier. Humberto Castro nous enseigne que les rêves, aussi utopiques soient-ils, peuvent devenir réalité.

La truffe noire, ce précieux diamant de la cuisine

La truffe noire est l'un des aliments les plus chers au monde, très prisée en gastronomie pour son arôme intense et sa saveur profonde et raffinée, que l'on pourrait décrire comme boisée, fumée et terreuse. Elle fait partie des produits culinaires qui apportent l'umami , la cinquième saveur fondamentale.

Jorge Hermosilla, chef coordinateur du diplôme technique supérieur en gastronomie au Ceaer (Centre de spécialisation en affaires économiques régionales), a expliqué que la truffe « se marie très bien avec les pâtes, les œufs, le riz et les aubergines , car son arôme et sa saveur sont beaucoup plus perceptibles dans

ces produits », bien qu'il soit également possible de l'utiliser dans des préparations sucrées.

« On râpe généralement la truffe sur les pâtes ou les œufs juste avant de servir, mais il existe d'autres techniques, comme celle de laisser la truffe entre les œufs pour qu'ils s'imprègnent de son arôme et en soient parfumés », a-t-il ajouté.

Source :
https://www.rionegro.com.ar/rural/no-es-petroleo-el-oro-negro-oculto-bajo-el-suelo-de-la-patagonia-4355344/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

RÍO NEGRO

It's not oil: "black gold" is hidden beneath the soil of Patagonia.



Published on 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

It is one of the most expensive and demanding crops in the world. We will tell you how, through his passion and an act of generosity, Humberto transformed what was once a utopia into reality.

Hidden in the middle valley of the Rio Negro is a fascinating story that deserves to be told: that of a self-taught man who, year after year, harvests in his field one of the most expensive and hardest-to-obtain foods in the world, thus making a reality what many considered impossible.

This miracle would not have been possible without his determination and curiosity, and without one of those fortunate coincidences that could be described as a stroke of luck. "I couldn't believe it," recalls Humberto Castro, the protagonist of this story.

The flagship product is the famous black truffle, an underground fungus also known as the "black diamond of gastronomy." This nickname is not arbitrary: truffles, like diamonds, are rare and precious.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Lionel Masbou (@trufaslionelmasbou), an international truffle consultant, indicates that in Argentina, black truffles sell for approximately US$1,000 per kilo; that is, one gram = one dollar. This high price is explained by the scarcity of their production, as harvesting them is both difficult and infrequent.

Humberto, the first truffle grower in Patagonia, accomplished this feat without any outside help, guided by his curiosity and self-taught knowledge. The story takes place on his farm in Choele Choel, on the banks of the Río Negro, where his company, Trufas de la Patagonia (Patagonian Truffles), operates.

Río Negro truffles: "A blessing from God"

This is how Humberto describes his achievement, remembering that Sunday when he found his first truffle in his field. But the story begins a few years earlier.

Humberto was clear on one point: he wanted to produce. He had the land and the desire, but he couldn't find anyone to support him financially. "The problem is that I was already 60 years old, and sometimes, people over 60 are excluded," he recalls, reflecting.

He had considered producing pears and apples, but his dream was to cultivate black truffles, which he only knew from television. "One day, I saw on a program that someone was eating truffles, that they were served with gloves and that they were very expensive; I started looking for information, but I found none," the producer recounts.

But the story takes an unexpected turn one morning. Humberto, a loyal reader of the Río Negro newspaper, went to a gas station as he did every Sunday to buy the print edition. That day, he met a Chilean family whose van had broken down.

Noticing the situation, Humberto didn't hesitate. Touched by the hospitality of the country folk, he approached Rafael, the father of the family, to offer them room and board at his farm, as well as the

contact information for a mechanic friend. Naturally, they shared a barbecue at midday.

After lunch, Rafael suggested that Humberto accompany him on a tour of the farm, and during the walk, he asked him if he had ever thought about producing truffles. "That was the magic word!" recalls Humberto, who had just met a renowned entrepreneur and expert, passionate about truffle cultivation.



Humberto, with tears in his eyes, talks about his project. Photo: Cecilia Maletti.

Before leaving, Rafael promised him ten young truffle plants as a gift, in gratitude for his generosity. Contrary to what Humberto thought, the promise was kept: a few days later, he received a call from the Chilean businessman who told him he had left the plants at the same gas station where it had all begun. "He gave me the initial instructions and we started," he recounts.

Humberto planted the trees, and the first truffle cultivation project in Argentine Patagonia was launched. Since then, years have passed without results, and discouragement is beginning to set in.

But the big moment arrived. One evening, his wife Monica announced the long-awaited news: "I think there's a truffle," she told him. Although he greeted the news with disbelief, the next morning, after mass, they went to the farm and found the first truffle: the miracle had happened.

“It’s a divine blessing; we’re exactly where truffles grow: in the Middle Valley, in Argentine Patagonia, with the Río Negro, its

waters, its Mediterranean climate, everything is there," Castro declared. Since then, these same emotions have been repeated year after year at this farm in Choele Choel.

Last season, over 8 kilos of truffles were harvested there, mainly from oak trees. They hope to double production this winter. In addition, 350 mycorrhizal hazelnut trees could produce the first truffles of this species in Argentina.

The art of truffle cultivation

Obtaining truffles is no easy feat: specific conditions and very rigorous practices are necessary for the formation of this "black diamond." However, Lionel Masbou asserts that 95% of the land in the Rio Negro Valley is suitable for truffle cultivation. He reached this conclusion after conducting several feasibility studies.

The question is what defines a location's suitability for truffle cultivation. Masbou, who has been advising Humberto Castro for two years on increasing his production, highlights three key factors: soil, water, and temperature. Regarding soil, he specifies

that "all loamy soils are suitable" and that "adding organic matter or calcium helps to optimize them."

Regarding water supply, truffle orchards require a regular supply of 700 millimeters throughout the year. Due to low rainfall in Northern Patagonia, this need is met by supplemental water. The waters of the Negro, Neuquén, and Limay rivers are ideal because of their low salinity.



Lionel Masbou, truffle cultivation consultant, gives a lecture in Choele Choel. Photo: Cecilia Maletti.

Regarding the climate, Masbou highlights the region's advantages: the significant temperature range in summer and the well-defined seasonal temperatures. "The heat is necessary in summer and the cold at the beginning of winter, which allows the truffles to ripen, develop their aroma, flavor, and intense black color," explained the consultant, who represents 70% of Argentina's truffle orchards.

The entire process begins with the inoculation of young plants, usually oaks, hazelnut trees, and holm oaks. This step involves introducing fungal spores into the tree roots to establish a beneficial symbiosis between the two organisms. This interaction, called mycorrhization, is the first essential step in truffle production.

However, truffle production from these trees is not guaranteed. It will depend on the environmental factors mentioned earlier and on proper plantation management. This is why it is essential to conduct a feasibility study before undertaking any truffle cultivation project. For example, companies like Lionel Masbou's

refuse to sell inoculated seedlings without prior soil analysis, which ensures a higher probability of success.

Truffle harvesting takes place in winter. Because these fungi grow underground, their precise location requires the help of specially trained dogs. Once the dog has located the truffles, they are carefully extracted by hand.

Although it's possible to produce truffles as early as the second year after planting, Masbou advises against harvesting before the sixth or seventh year. He believes it's essential to saturate the soil with spores to inoculate it and thus increase yields in subsequent seasons. "In truffle cultivation, everything hinges on the first three years of the tree's life," he states.

The harvested mushrooms are cleaned and then canned. The new feature for the coming season at Humberto's farm is that the harvest will be assisted by Trufa, his first truffle dog.

For those interested in truffle cultivation, Masbou and Castro agree on one point: avoid large-scale development in order to preserve

the land and the truffle trees. "Humans also have a role to play in this symbiosis: I take care of the trees, and they repay me with truffles," concluded Humberto, with tears in his eyes.

Today, every truffle he harvests on his land is not only a delicacy for world gastronomy, but also a symbol of his struggle, his faith, and his passion for his craft. Humberto Castro teaches us that dreams, however utopian, can become reality.

The black truffle, this precious diamond of the kitchen

The black truffle is one of the most expensive foods in the world, highly prized in gastronomy for its intense aroma and deep, refined flavor, which could be described as woody, smoky, and earthy. It is one of the culinary products that provide umami, the fifth basic taste.

Jorge Hermosilla, chief coordinator of the advanced technical diploma in gastronomy at Ceaer (Center for Specialization in

Regional Economic Affairs), explained that the truffle "goes very well with pasta, eggs, rice and eggplant, because its aroma and flavor are much more noticeable in these products", although it is also possible to use it in sweet preparations.

"Truffles are usually grated over pasta or eggs just before serving, but there are other techniques, such as leaving the truffle between the eggs so that they absorb its aroma and are flavored by it," he added.

Source :
https://www.rionegro.com.ar/rural/no-es-petroleo-el-oro-negro-oculto-bajo-el-suelo-de-la-patagonia-4355344/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

RÍO NEGRO

Non è petrolio: l'"oro nero" è nascosto sotto il suolo della Patagonia.



Pubblicato il 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

È una delle colture più costose e impegnative al mondo. Vi racconteremo come, attraverso la sua passione e un atto di generosità, Humberto ha trasformato quella che un tempo era un'utopia in realtà.

Nascosta nella valle centrale del Rio Negro si cela una storia affascinante che merita di essere raccontata: quella di un uomo autodidatta che, anno dopo anno, raccoglie nel suo campo uno degli alimenti più costosi e difficili da reperire al mondo, rendendo così realtà ciò che molti consideravano impossibile.

Questo miracolo non sarebbe stato possibile senza la sua determinazione e curiosità, e senza una di quelle fortunate coincidenze che potremmo definire un colpo di fortuna. "Non potevo crederci", ricorda Humberto Castro, il protagonista di questa storia.

Il prodotto di punta è il famoso tartufo nero, un fungo sotterraneo noto anche come il "diamante nero della gastronomia". Questo

soprannome non è casuale: i tartufi, come i diamanti, sono rari e preziosi.

Lionel Masbou (@trufaslionelmasbou), consulente internazionale specializzato in tartufi, afferma che in Argentina il tartufo nero si vende a circa 1.000 dollari al chilo, ovvero un grammo = un dollaro. Questo prezzo elevato è dovuto alla scarsità della sua produzione, poiché la raccolta è difficile e poco frequente.

Humberto, il primo tartufaio della Patagonia, ha compiuto questa impresa senza alcun aiuto esterno, guidato dalla sua curiosità e dalle sue conoscenze autodidatte. La storia si svolge nella sua fattoria a Choele Choel, sulle rive del Río Negro, dove opera la sua azienda, Trufas de la Patagonia (Tartufi della Patagonia).

Tartufi del Río Negro: "Una benedizione di Dio"

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Così Humberto descrive la sua impresa, ricordando quella domenica in cui trovò il suo primo tartufo nel suo campo. Ma la storia inizia qualche anno prima.

Humberto aveva le idee chiare su un punto: voleva produrre. Aveva la terra e la voglia, ma non riusciva a trovare nessuno che lo sostenesse finanziariamente. "Il problema è che avevo già 60 anni, e a volte le persone con più di 60 anni vengono escluse", ricorda, riflettendo.

Aveva pensato di produrre pere e mele, ma il suo sogno era coltivare il tartufo nero, che conosceva solo dalla televisione. "Un giorno, ho visto in un programma che qualcuno mangiava tartufi, che venivano serviti con i guanti e che erano molto costosi; ho iniziato a cercare informazioni, ma non ho trovato nulla", racconta il produttore.

Ma la storia prende una piega inaspettata una mattina. Humberto, un lettore affezionato del quotidiano Río Negro, si reca a una

stazione di servizio, come ogni domenica, per acquistare l'edizione cartacea. Quel giorno, incontra una famiglia cilena il cui furgone è in panne.

Notando la situazione, Humberto non esitò. Colpito dall'ospitalità della gente del posto, si rivolse a Rafael, il padre di famiglia, per offrire loro vitto e alloggio nella sua fattoria, oltre al contatto di un amico meccanico. Naturalmente, condivisero una grigliata a mezzogiorno.

Dopo pranzo, Rafael suggerì ad Humberto di accompagnarlo a visitare l'azienda e, durante la passeggiata, gli chiese se avesse mai pensato di produrre tartufi. "Quella fu la parola magica!", ricorda Humberto, che aveva appena incontrato un rinomato imprenditore ed esperto, appassionato di tartuficoltura.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui



Humberto, con le lacrime agli occhi, parla del suo progetto. Foto: Cecilia Maletti.

Prima di partire, Rafael gli promise dieci giovani piante di tartufo in regalo, in segno di gratitudine per la sua generosità. Contrariamente a quanto Humberto pensasse, la promessa fu mantenuta: pochi giorni dopo, ricevette una chiamata dall'imprenditore cileno che gli disse di aver lasciato le piante nella stessa stazione di servizio dove tutto era iniziato. "Mi diede le istruzioni iniziali e iniziammo", racconta.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Humberto piantò gli alberi e diede il via al primo progetto di coltivazione di tartufi nella Patagonia argentina. Da allora, sono passati anni senza risultati e lo scoraggiamento inizia a farsi sentire.

Ma il grande momento arrivò. Una sera, sua moglie Monica gli annunciò la notizia tanto attesa: "Credo che ci sia un tartufo", gli disse. Sebbene lui accolse la notizia con incredulità, la mattina dopo, dopo la messa, andarono alla fattoria e trovarono il primo tartufo: il miracolo era avvenuto.

"È una benedizione divina; siamo esattamente dove crescono i tartufi: nella Media Valle, nella Patagonia argentina, con il Río Negro, le sue acque, il suo clima mediterraneo, tutto è lì", ha dichiarato Castro. Da allora, queste stesse emozioni si sono ripetute anno dopo anno in questa fattoria di Choele Choel.

La scorsa stagione, sono stati raccolti oltre 8 chili di tartufi, principalmente da querce. Si spera di raddoppiare la produzione quest'inverno. Inoltre, 350 noccioli micorrizici potrebbero produrre i primi tartufi di questa specie in Argentina.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

L'arte della coltivazione del tartufo

Ottenere tartufi non è un'impresa facile: per la formazione di questo "diamante nero" sono necessarie condizioni specifiche e pratiche molto rigorose. Tuttavia, Lionel Masbou afferma che il 95% del territorio della valle del Rio Negro è adatto alla tartuficoltura. È giunto a questa conclusione dopo aver condotto diversi studi di fattibilità.

La domanda è cosa definisca l'idoneità di un luogo alla coltivazione del tartufo. Masbou, che da due anni consiglia Humberto Castro per incrementare la sua produzione, evidenzia tre fattori chiave: terreno, acqua e temperatura. Per quanto riguarda il terreno, specifica che "tutti i terreni argillosi sono adatti" e che "l'aggiunta di sostanza organica o calcio aiuta a ottimizzarli".

Per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico, le tartufaie necessitano di un apporto regolare di 700 millimetri durante tutto l'anno. A causa delle scarse precipitazioni nella Patagonia settentrionale, questo fabbisogno è soddisfatto con acqua

supplementare. Le acque dei fiumi Negro, Neuquén e Limay sono ideali per la loro bassa salinità.



Lionel Masbou, consulente per la tartuficoltura, tiene una conferenza a Choele Choel. Foto: Cecilia Maletti.

Per quanto riguarda il clima, Masbou sottolinea i vantaggi della regione: la notevole escursione termica estiva e le temperature stagionali ben definite. "Il caldo è necessario in estate e il freddo all'inizio dell'inverno, che permette ai tartufi di maturare, sviluppare il loro aroma, il loro sapore e il loro intenso colore nero", ha

spiegato il consulente, che rappresenta il 70% delle tartufaie argentine.

L'intero processo inizia con l'inoculazione di giovani piante, solitamente querce, noccioli e lecci. Questa fase prevede l'introduzione di spore fungine nelle radici dell'albero per stabilire una simbiosi benefica tra i due organismi. Questa interazione, chiamata micorrizazione, è il primo passaggio essenziale nella produzione del tartufo.

Tuttavia, la produzione di tartufi da questi alberi non è garantita. Dipenderà dai fattori ambientali menzionati in precedenza e da una corretta gestione della piantagione. Per questo motivo è essenziale condurre uno studio di fattibilità prima di intraprendere qualsiasi progetto di coltivazione di tartufi. Ad esempio, aziende come quella di Lionel Masbou si rifiutano di vendere piantine inoculate senza una previa analisi del terreno, il che garantisce una maggiore probabilità di successo.

La raccolta dei tartufi avviene in inverno. Poiché questi funghi crescono sottoterra, la loro localizzazione precisa richiede l'aiuto di

cani appositamente addestrati. Una volta individuati i tartufi, questi vengono accuratamente estratti a mano.

Sebbene sia possibile produrre tartufi già dal secondo anno dopo la semina, Masbou sconsiglia la raccolta prima del sesto o settimo anno. Ritiene che sia essenziale saturare il terreno di spore per inocularlo e aumentare così la resa nelle stagioni successive. "Nella tartuficoltura, tutto ruota attorno ai primi tre anni di vita dell'albero", afferma.

I funghi raccolti vengono puliti e poi inscatolati. La novità della prossima stagione presso l'azienda agricola di Humberto è che la raccolta sarà assistita da Trufa, il suo primo cane da tartufo.

Per chi è interessato alla tartuficoltura, Masbou e Castro concordano su un punto: evitare lo sviluppo su larga scala per preservare il territorio e le tartufaie. "Anche gli esseri umani hanno un ruolo da svolgere in questa simbiosi: io mi prendo cura delle tartufaie e loro mi ripagano con i tartufi", ha concluso Humberto con le lacrime agli occhi.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Oggi, ogni tartufo che raccoglie nella sua terra non è solo una prelibatezza per la gastronomia mondiale, ma anche un simbolo della sua lotta, della sua fede e della sua passione per il suo mestiere. Humberto Castro ci insegna che i sogni, per quanto utopici, possono diventare realtà.

Il tartufo nero, questo prezioso diamante della cucina

Il tartufo nero è uno degli alimenti più costosi al mondo, molto apprezzato in gastronomia per il suo aroma intenso e il sapore profondo e raffinato, che potrebbe essere descritto come legnoso, affumicato e terroso. È uno dei prodotti culinari che conferisce l'umami, il quinto gusto fondamentale.

Jorge Hermosilla, coordinatore capo del diploma tecnico superiore in gastronomia del Ceaer (Centro di specializzazione in affari economici regionali), ha spiegato che il tartufo "si sposa molto bene con la pasta, le uova, il riso e le melanzane, perché in

questi prodotti il suo aroma e sapore sono molto più evidenti", anche se è possibile utilizzarlo anche in preparazioni dolci.

"Di solito i tartufi vengono grattugiati sulla pasta o sulle uova appena prima di servirli, ma esistono altre tecniche, come quella di lasciare il tartufo tra le uova in modo che ne assorbano l'aroma e ne prendano il sapore", ha aggiunto.

Fonte :
https://www.rionegro.com.ar/rural/no-es-petroleo-el-oro-negro-oculto-bajo-el-suelo-de-la-patagonia-4355344/