*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# Truffes noires portant le label argentin, la récolte exclusive qui fait la renommée d'Espartillar.



Publié le 17/11/2025

Faustino Terrada, directeur commercial de Trufas del Nuevo Mundo, située au sud de la province de Buenos Aires, à quelques

kilomètres d'Espartillar, nous parle de la culture exclusive en Argentine, de sa méthode de récolte particulière avec la participation de chiens dressés et de son engagement en faveur de l'innovation et du développement d'un marché gastronomique en pleine croissance.

La production de truffes noires sur les sols locaux positionne le pays comme un nouvel acteur sur la carte mondiale de la trufficulture. À Espartillar et dans ses environs, plus de 87 hectares sont cultivés par différents producteurs, dont « Truffles du Nouveau Monde ».

Concernant le lancement du projet de production , Faustino Terrada explique qu'il a été fondé en 2011 par « cinq associés fondateurs, passionnés de truffes noires, désireux de les développer en Argentine ». Il décrit comment, en 2012, ils ont commencé à planter 25 hectares à Espartillar. La plantation des 25 derniers hectares a été achevée en 2014. « La plantation totale couvrait 50 hectares et comptait plus de 20 000 plants. La zone a

été choisie principalement parce que le climat et le sol, conditions spécifiques à la culture de la truffe, y sont parfaitement adaptés. »

Ainsi, la première truffe est apparue le 4 août 2016. « Elle a été trouvée par Tina, l'une des premières chiennes truffières de l'entreprise, venue d'Espagne », explique Terrada, précisant que le type de sol et les conditions climatiques nécessaires à la culture réussie de la truffe , « dont le nom scientifique est Tuber melanosporum », sont des sols « de texture limoneuse, argilo-limoneuse ou limoneuse-sableuse , qui doivent être bien drainés et d'une profondeur comprise entre 40 et 50 cm . » « Idéalement, le sol doit être aussi meuble que possible . C'est crucial car la truffe est un champignon hypogé , c'est-à-dire qu'elle pousse sous terre, et un sol meuble lui permet de se développer de manière optimale, sans compaction », souligne l'expert, ajoutant que la truffe « n'a pas besoin de sols très riches ». Elles prospèrent dans des sols dont la teneur en matière organique se situe entre 2 % et 5 %, et les précipitations annuelles nécessaires à la trufficulture dans ces régions doivent être

comprises entre 600 et 900 mm . Il existe cependant des endroits où elles peuvent être légèrement supérieures.

## Qu'est-ce qu'une truffe noire ?

La truffe noire (Tuber melanosporum) est l'un des champignons les plus prisés au monde pour son arôme complexe et intense. Sa recherche et sa récolte sont effectuées par des chiens dressés qui la détectent à son odeur unique.

## Étapes clés du processus de production et de récolte de la truffe noire

Dans l'hémisphère sud, la saison de la récolte des truffes noires s'étend de juin à fin août ou début septembre.

Terrada explique qu'une fois les conditions pédologiques et climatiques déterminées, il faut observer la qualité des plants, « car cette plante hébergera le champignon et il est important de

réaliser une analyse de mycorhization, ce qui garantit une bonne production de truffes à l'avenir. »

Ensuite, une fois la plantation en production, une étape cruciale du processus commence : la recherche et la récolte des truffes. « La recherche et la récolte constituent une étape clé de la production. La truffe étant un champignon hypogé (elle pousse sous terre), sa détection se fait à l'aide de chiens dressés » , explique-t-il.

Les chiens jouent un rôle essentiel dans la recherche de truffes ; sans eux, impossible de trouver des truffes, car ils aident à les localiser . « N'importe quel chien doté d'un odorat développé peut trouver des truffes. » Cependant, certaines races sont plus habituées à la vie en plein air, comme le Labrador , le Golden Retriever ou l' Épagneul Breton . « Le plus important, c'est que le chien soit bien dressé pour la recherche », souligne l'expert de Trufas del Nuevo Mundo (Truffes du Nouveau Monde).

Concernant l'entretien post-production, plusieurs tâches de gestion sont nécessaires : lutte antiparasitaire ; gestion des plants et du sol ( taille et préparation du sol pour l' ameublir ) ; et

application de spores, généralement des truffes déshydratées (parfois réduites en poudre) ou des truffes fraîches . « L'objectif de cette application est d'accroître les chances de reproduction des truffes et, ainsi, d'obtenir des niveaux de production plus élevés. »

## Volumes de production, marketing et compétitivité internationale

Bien qu'il n'existe pas encore de statistiques sur le marché argentin de la truffe noire, l'analyse des producteurs montre qu'« en 2025, la production était légèrement supérieure à une tonne » , explique l'expert, précisant qu'après la production ou la récolte, « il y a aussi tout un processus de post-récolte et de tri où les truffes sont nettoyées et préparées pour la consommation. »

Interrogé sur les principales destinations d'exportation , Terrada indique : « L'Argentine exporte principalement vers l'Europe : l'Espagne et la France . Nous exportons également vers les États-Unis et le Japon . Cette année, nous avons ouvert un marché au Mexique avec notre première exportation de truffes argentines,

et nous entrevoyons un potentiel sur certains marchés asiatiques , comme Hong Kong et Singapour , qui sont des destinations intéressantes . »

## Événement TRUFAR en juin

Espartillar possède la plus grande production de truffes noires du pays et ses habitants, depuis quatre ans, se réunissent au mois de juin pour accueillir au mieux ceux qui souhaitent déguster, apprendre et continuer à découvrir la truffe noire argentine.

Cet événement propose un cycle de conférences animées par des chefs de renom, offrant ainsi l'opportunité d'en apprendre davantage sur l'utilisation de la truffe en cuisine. Il donne également aux visiteurs la possibilité de rencontrer des trufficulteurs locaux et de participer à la récolte des truffes.

Source :
https://www.expoagro.com.ar/voces-del-agro/trufas-negras-con-sello-argentino-el-cultivo-exclusivo-que-destaca-a-espartillar/

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# English translation :

## Black truffles bearing the Argentinian label, the exclusive harvest that makes Espartillar famous.



Published on 17/11/2025

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Faustino Terrada, commercial director of Trufas del Nuevo Mundo, located in the south of the province of Buenos Aires, a few kilometers from Espartillar, tells us about the exclusive cultivation in Argentina, its particular harvesting method with the participation of trained dogs and its commitment to innovation and the development of a growing gastronomic market.

The production of black truffles on local soils positions the country as a new player on the world truffle map. In Espartillar and its surroundings, more than 87 hectares are cultivated by various producers, including "Truffles du Nouveau Monde".

Regarding the launch of the production project, Faustino Terrada explains that it was founded in 2011 by "five founding partners, passionate about black truffles, eager to develop them in Argentina." He describes how, in 2012, they began planting 25 hectares in Espartillar. The planting of the final 25 hectares was completed in 2014. "The total plantation covered 50 hectares and comprised more than 20,000 plants. The area was chosen

primarily because the climate and soil, specific conditions for truffle cultivation, are perfectly suited to it."

Thus, the first truffle appeared on August 4, 2016. "It was found by Tina, one of the company's first truffle dogs, who came from Spain," explains Terrada, specifying that the soil type and climatic conditions necessary for the successful cultivation of the truffle, "whose scientific name is Tuber melanosporum," are soils "with a silty, clay-loam, or silty-sandy texture, which must be well-drained and between 40 and 50 cm deep." "Ideally, the soil should be as loose as possible. This is crucial because the truffle is a hypogeous fungus, meaning it grows underground, and loose soil allows it to develop optimally, without compaction," emphasizes the expert, adding that the truffle "does not need very rich soils." They thrive in soils with an organic matter content between 2% and 5%, and the annual rainfall required for truffle cultivation in these regions must be between 600 and 900 mm. However, there are places where slightly higher rainfall is acceptable.

## What is a black truffle?

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

The black truffle (Tuber melanosporum) is one of the world's most prized mushrooms for its complex and intense aroma. Its search and harvesting are carried out by trained dogs that detect it by its unique scent.

## Key steps in the black truffle production and harvesting process

In the southern hemisphere, the black truffle harvesting season extends from June to the end of August or the beginning of September.

Terrada explains that once the soil and climatic conditions have been determined, the quality of the plants must be observed, "because this plant will host the fungus and it is important to carry out a mycorrhization analysis, which guarantees good truffle production in the future."

Then, once the plantation is in production, a crucial step in the process begins: the search for and harvesting of truffles. "The

search for and harvesting constitute a key step in production. As the truffle is a hypogeous fungus (it grows underground), its detection is done with the help of trained dogs," he explains.

Dogs play a vital role in truffle hunting; without them, truffles would be impossible to find, as they help locate them. "Any dog with a keen sense of smell can find truffles." However, some breeds are more accustomed to outdoor life, such as the Labrador, the Golden Retriever, or the Brittany Spaniel. "The most important thing is that the dog is well-trained for the search," emphasizes the expert from Trufas del Nuevo Mundo (New World Truffles).

Regarding post-production maintenance, several management tasks are necessary: pest control; plant and soil management (pruning and soil preparation to loosen it); and application of spores, generally dehydrated truffles (sometimes ground into powder) or fresh truffles. "The objective of this application is to increase the chances of truffle reproduction and, thus, to obtain higher production levels."

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

## Production volumes, marketing and international competitiveness

Although there are no statistics yet on the Argentine black truffle market, analysis by producers shows that "in 2025, production was slightly over one ton," explains the expert, specifying that after production or harvesting, "there is also a whole post-harvest and sorting process where the truffles are cleaned and prepared for consumption."

When asked about the main export destinations, Terrada stated: “Argentina exports primarily to Europe: Spain and France. We also export to the United States and Japan. This year, we opened a market in Mexico with our first export of Argentine truffles, and we see potential in certain Asian markets, such as Hong Kong and Singapore, which are interesting destinations.”

## TRUFAR event in June

*Revue de Presse hebdomadaire*

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

Espartillar has the largest production of black truffles in the country and its inhabitants, for the past four years, have been gathering in June to best welcome those who wish to taste, learn and continue to discover the Argentine black truffle.

This event features a series of talks led by renowned chefs, offering the opportunity to learn more about using truffles in cooking. It also gives visitors the chance to meet local truffle growers and participate in the truffle harvest.

Source :
https://www.expoagro.com.ar/voces-del-agro/trufas-negras-con-sello-argentino-el-cultivo-exclusivo-que-destaca-a-espartillar/

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# Traduzione italiana :

## Tartufi neri con etichetta argentina, la raccolta esclusiva che rende famosa Espartillar.



Pubblicato il 17/11/2025

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Faustino Terrada, direttore commerciale di Trufas del Nuevo Mundo, situata nel sud della provincia di Buenos Aires, a pochi chilometri da Espartillar, ci racconta la coltivazione esclusiva in Argentina, il suo particolare metodo di raccolta con la partecipazione di cani addestrati e il suo impegno per l'innovazione e lo sviluppo di un mercato gastronomico in crescita.

La produzione di tartufo nero su terreni locali posiziona il Paese come nuovo protagonista sulla mappa mondiale del tartufo. A Espartillar e dintorni, oltre 87 ettari sono coltivati da diversi produttori, tra cui "Truffles du Nouveau Monde".

Riguardo al lancio del progetto produttivo, Faustino Terrada spiega che è stato fondato nel 2011 da "cinque soci fondatori, appassionati di tartufo nero, desiderosi di svilupparlo in Argentina". Descrive come, nel 2012, abbiano iniziato a piantare 25 ettari a Espartillar. La piantagione degli ultimi 25 ettari è stata completata nel 2014. "La piantagione totale copriva 50 ettari e comprendeva oltre 20.000 piante. La zona è stata scelta principalmente perché il

clima e il terreno, condizioni specifiche per la coltivazione del tartufo, sono perfettamente adatti a questo scopo".

Così, il primo tartufo è apparso il 4 agosto 2016. "È stato trovato da Tina, uno dei primi cani da tartufo dell'azienda, proveniente dalla Spagna", spiega Terrada, specificando che il tipo di terreno e le condizioni climatiche necessarie per la coltivazione di successo del tartufo, "il cui nome scientifico è Tuber melanosporum", sono terreni "a tessitura limosa, argilloso-limosa o limoso-sabbiosa, che devono essere ben drenati e profondi tra i 40 e i 50 cm". "Idealmente, il terreno dovrebbe essere il più sciolto possibile. Questo è fondamentale perché il tartufo è un fungo ipogeo, ovvero cresce sottoterra, e un terreno sciolto gli permette di svilupparsi in modo ottimale, senza compattazione", sottolinea l'esperto, aggiungendo che il tartufo "non ha bisogno di terreni molto ricchi". Prospera in terreni con un contenuto di sostanza organica compreso tra il 2% e il 5% e le precipitazioni annue necessarie per la tartuficoltura in queste regioni devono essere comprese tra 600 e 900 mm. Tuttavia, ci sono luoghi in cui sono accettabili precipitazioni leggermente più elevate.

*Revue de Presse hebdomadaire*

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

## Cos'è il tartufo nero?

Il tartufo nero (Tuber melanosporum) è uno dei funghi più pregiati al mondo per il suo aroma complesso e intenso. La sua ricerca e raccolta vengono effettuate da cani addestrati che lo individuano grazie al suo odore inconfondibile.

## Fasi chiave del processo di produzione e raccolta del tartufo nero

Nell'emisfero australe, la stagione della raccolta del tartufo nero si estende da giugno fino alla fine di agosto o all'inizio di settembre.

Terrada spiega che una volta determinate le condizioni pedoclimatiche, bisogna osservare la qualità delle piante, "perché questa pianta ospiterà il fungo ed è importante effettuare un'analisi di micorrizazione, che garantisce una buona produzione di tartufi in futuro".

Poi, una volta che la piantagione è in produzione, inizia una fase cruciale del processo: la ricerca e la raccolta dei tartufi. "La ricerca e la raccolta costituiscono una fase fondamentale della produzione. Poiché il tartufo è un fungo ipogeo (cresce sottoterra), la sua ricerca avviene con l'ausilio di cani addestrati", spiega.

I cani svolgono un ruolo fondamentale nella ricerca del tartufo; senza di loro, sarebbe impossibile trovarlo, poiché aiutano a localizzarlo. "Qualsiasi cane con un olfatto sviluppato può trovare tartufi". Tuttavia, alcune razze sono più abituate alla vita all'aria aperta, come il Labrador, il Golden Retriever o l'Epagneul Breton. "La cosa più importante è che il cane sia ben addestrato alla ricerca", sottolinea l'esperto di Trufas del Nuevo Mundo (Tartufi del Nuovo Mondo).

Per quanto riguarda la manutenzione post-produzione, sono necessarie diverse attività gestionali: controllo dei parassiti; gestione delle piante e del terreno (potatura e preparazione del terreno per dissodarlo); e applicazione di spore, generalmente tartufi disidratati (a volte macinati in polvere) o tartufi freschi.

"L'obiettivo di questa applicazione è aumentare le possibilità di riproduzione del tartufo e, quindi, ottenere livelli di produzione più elevati."

## Volumi di produzione, marketing e competitività internazionale

Sebbene non esistano ancora statistiche sul mercato del tartufo nero argentino, le analisi dei produttori mostrano che "nel 2025 la produzione ha superato di poco la tonnellata", spiega l'esperto, specificando che dopo la produzione o la raccolta, "c'è anche tutto un processo di post-raccolta e selezione in cui i tartufi vengono puliti e preparati per il consumo".

Alla domanda sulle principali destinazioni di esportazione, Terrada ha dichiarato: "L'Argentina esporta principalmente in Europa: Spagna e Francia. Esportiamo anche negli Stati Uniti e in Giappone. Quest'anno abbiamo aperto un mercato in Messico con la nostra prima esportazione di tartufi argentini e vediamo del

potenziale in alcuni mercati asiatici, come Hong Kong e Singapore, che sono destinazioni interessanti".

## Evento TRUFAR a giugno

Espartillar vanta la maggiore produzione di tartufo nero del Paese e i suoi abitanti, da quattro anni, si riuniscono a giugno per accogliere al meglio quanti desiderano assaggiare, conoscere e continuare a scoprire il tartufo nero argentino.

L'evento propone una serie di incontri tenuti da chef rinomati, offrendo l'opportunità di approfondire l'uso del tartufo in cucina. Inoltre, offre ai visitatori la possibilità di incontrare i tartufai locali e di partecipare alla raccolta.

Fonte :
https://www.expoagro.com.ar/voces-del-agro/trufas-negras-con-sello-argentino-el-cultivo-exclusivo-que-destaca-a-espartillar/