



ATChile
2013



CON APOYO DE



**ENCUENTROS REGIONALES
ATCHILE • AGOSTO 2023**



© Trufa Negra



ENCUENTROS REGIONALES ATCHILE • AGOSTO 2023

La Asociación Gremial Truficultores de Chile (ATChile AG.), es una organización a nivel nacional que agrupa a agricultores dedicados al cultivo de trufas, a comercializadores y prestador de servicios en truficultura. Desde el año 2013, ha ido formando cultura sobre el cultivo y es la única organización que congrega al mundo de la trufa en Chile. El rol gremial busca potenciar el conocimiento, fomentar el intercambio, apoyar a sus socios y promover el consumo y la comercialización de la trufa chilena.

Con el apoyo del Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) - Ñuble, la Asociación organizó un programa de actividades regionales entre el 23 y 27 de agosto de 2023, con la participación de socios y el consultor español Sr. Marcos Morcillo, CEO de Micología Forestal & Aplicada (Micofera).

Sercotec, es una corporación de derecho privado, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Es la agencia de fomento productivo

especializada en el apoyo a la micro y pequeña empresa y el emprendimiento en Chile.

El objetivo del programa fue reunir a los socios, afianzar nuestros lazos y conocer la situación y estado de desarrollo de distintas truferas entre las regiones de Maule y Araucanía. Asimismo, intercambiar experiencias y recibir del experto invitado Sr. Marcos Morcillo sus opiniones respecto a la gestión de las truferas y transmitir los avances y novedades técnicas del cultivo de trufas a nivel mundial.



MARCOS MORCILLO SERRA

Marcos Morcillo es graduado de Biología de la Universidad de Barcelona en el año 1995. En 1998 se convirtió en el Director de la empresa Micología Forestal & Aplicada (MF&A, Micofora). Micofora es un centro de investigación privado especializado en especies del género *Tuber* (trufas).

Su empresa es especializada en transferencia de tecnología, incluye proyectos de innovación científica en diversos países del mundo para establecer viveros de producción de planta micorrizada con hongos de diferentes especies de trufas y/o con níscalos (*Lactarius* spp.). Los viveros de Micofora, incluye los propios en España y los licenciados en América, Oceanía, y África del Sur.

En 2006 Morcillo desarrolló los estándares de calidad de la Junta de Andalucía (España) para certificar las plantas micorrizadas con trufa.

El año 2015 realiza una actividad técnica en Chile con la Asociación de Truficultores (ATChile). Ha sido invitado a exponer en seminarios y reuniones de asociaciones de truficultores en Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos, entre otros. Anualmente organiza el Barcelona Truffle Tour.

El año 2023, aparte de participar en actividades con ATChile, lo hace en Turquía, EE.UU., y Sudáfrica.

Morcillo ha publicado dos libros sobre truficultura y manejo de plantaciones truferas, el Manual de Truficultura Andaluza (2007) y Cultivar Trufas, una realidad en expansión (2015).

Además, es truficultor y se encarga de la gestión de una trufera de 20 hectáreas de *Tuber melanosporum* y *Tuber borchii*.





© Caldo de hongos con whisky y tostadas de queso cabra, manzana verde y trufa.





ACTIVIDADES DÍA I

VISITAS

- Trufera **ACHIBUENO**, Linares, Maule.
- Empresa **KATANKURA**, San Nicolás, Ñuble.
- Trufera **TERRATRUF**, Coihueco, Ñuble.
- Trufera **AGRÍCOLA SAN INGNACIO**, Coihueco, Ñuble.





Trufera ACHIBUENO

 @trufasachibueno

Ubicada en Linares, y su nombre proviene del Santuario de la naturaleza «Cajón del Río Achibueno». Es una trufera en producción comercial inicial, de 8 años, con un marco de plantación diferenciado de alta densidad y un lote de densidad tradicional.

Sus propietarios, familia Villalobos, explicaron la gestión agronómica realizada e implementos especiales utilizados en sus labores mecanizadas.

«La visita de Marcos Morcillo fue sin duda una tremenda oportunidad para aclarar y confirmar conceptos generales y particulares de la truficultura, basada en nuestra realidad».

«Se valora la participación activa de los integrantes de la Asociación de Truficultores, lo que hizo de esta visita un evento muy relevante para nuestra historia como productores de trufas».





Empresa KATANKURA

@katankura_com
www.katankura.com



Ubicada en la región de Ñuble, nace el año 2015 con el fin de ofrecer trufas de alta calidad y subproductos para el mercado nacional e internacional.

Las instalaciones de la empresa están ubicadas en el predio de Viña Berta en San Nicolás, contigua al inmueble y jardines patrimoniales de la Viña. En esta oportunidad se congregaron numerosos socios y además el director regional de Sercotec, Sr. Pedro Elissetche Cruz, junto a ejecutivos de Codesser.

La visita consistió en recorrer las instalaciones de la Viña y de Katankura, ocasión en que la Sra. Sonja Ungar (CEO de Katankura) da a conocer su equipo de trabajo, productos y las instalaciones de la planta de proceso.

Para la ocasión, la propietaria ofreció un cóctel con productos trufados y maridajes con vinos de la Viña Berta.

«Gracias por la visita. Qué lindo ver cada día la truficultura toma más fuerza en Chile».

«Un millón de gracias a la organización y quienes vinieron a conocer donde está Katankura. Estuvo increíble el encuentro de los truficultores».

«Impecable las instalaciones del packing y del proceso que realizan con las trufas».





Trufera TERRATRUF

www.terratruf.cl



Una trufera establecida el año 2008 y en producción comercial a contar del año 2018.

Ubicada en el sector rural de la comuna de Coihueco, cuyo nombre nace de la lengua mapuche «Agua de Coihue».

Es una trufera tradicional, que incluye mayoritariamente encinas españolas (Q. ilex) y algunos encinos o roble común (Q. Robur).

Junto a nuestro invitado Marcos Morcillo y los socios, se recorre la trufera y se explica la gestión agronómica realizada, la cual mayoritariamente se hace de manera manual. Se comenta también, las plagas que afectan a esta trufera adulta y las técnicas biológicas y mecánicas para su control.

«Las visitas a terreno son insustituibles, expresan una realidad en detalles que no es simple mostrar de otra manera».

«Tuve la oportunidad de recibir a Marcos Morcillo 10 años antes en esta plantación, aún improductiva a esa fecha. Ahora, produciendo y con varias lecciones aprendidas».





Trufera AGRÍCOLA SAN IGNACIO



Ubicada en la comuna de Coihueco, región de Ñuble.

Una trufera juvenil de 3 años.

La problemática de establecimiento de una trufera y su desarrollo fueron temas de conversación con Marcos Morcillo y los socios asistentes, entre ellos el control de maleza y resguardo de contaminación cruzada cuando en el predio hay otros cultivos.

«Fue una muy buena experiencia, nos dio recomendaciones puntuales. Como eliminar contaminante y el manejo de los primeros años de una trufera».

«Marcos entregó una mirada a largo plazo en relación a las inoculaciones que se están haciendo en España».





ACTIVIDADES DÍA 2

CAMPO Y AULA

- Reunión de campo en Trufera **SANTA FE DE CATO**, Coihueco, Ñuble.
- **CONVERSATORIO EN EL CLUB DE ÑUBLE**, Chillán, Ñuble.

Este día de actividades fue un encuentro con la mayoría de los socios de ATChile y sus acompañantes.

Durante la mañana, una reunión de campo y en la tarde, un conversatorio con Marcos Morcillo en el Club de Ñuble, en Chillán.





Trufera SANTA FE DE CATO

 @trufasantafedecato



Trufera ubicada en el sector de Cato, en la precordillera andina, comuna de Coihueco.

Una de las truferas más antiguas del país, en producción y con diferentes lotes en cuanto a edades, marco de plantación y técnicas utilizadas.

La actividad comenzó con una recepción informal ofrecida por parte del propietario donde se pudo degustar entremeses trufados, snack y servicio de café/agua. Luego recorrido por la extensa trufera, donde su propietario Carlos Weber iba explicando las características de los sectores visitados, intercalando las opiniones de Marcos Morcillo y consultas de los truficultores presentes.



En esta actividad estuvo presente el Director Regional de Sercotec Ñuble, Sr. Pedro Elissetche Cruz.

«Estuvo maravilloso. Muchas gracias Carlos por compartir no solo el espacio, sino también los conocimientos»

«Una maravilla la visita».

«No se compara una visita a terreno, son para aprender y modelos a seguir».

«Una acogida espléndida, un encuentro numeroso de socios, mucho aprendizaje. Una trufera interesantísima».



CONVERSATORIO con Marcos Morcillo

Luego de la jornada de campo en la mañana, los participantes se trasladaron a Chillán para participar en la tarde en un interesante conversatorio con Marcos Morcillo en el Club de Ñuble.

Hubo una exposición sobre varios aspectos del cultivo según las actuales tendencias en el mundo e hizo hincapié en los temas planteados por los socios de ATChile, que consistieron en:

- Efecto calentamiento global y medidas de gestión para mitigar. Tendencia en el marco de plantación.
- Gestión de riego, uso racional del agua en diferentes estados de desarrollo de la plantación.
- Factores que influyen en el tamaño de las trufas y medidas para influir en ellas.
- Tendencias en la mecanización.
- Consideraciones en las reinoculaciones.

«Muy bueno todo. Y muy bueno verlos a todos».

«Muchas gracias a todos. Gran trabajo. Disfrutamos y aprendimos mucho».

«Gracias a todos por la excelente jornada y gran experiencia. En especial a los truficultores que abrieron sus puertas a los demás socios».

«Gracias a ATChile y a Marcos Morcillo por tan buen evento».

«Un conversatorio muy didáctico y enriquecedor».



4 CLIENTE



Las trufas duran entre 7 y 10 días, manteniendo fresca y condiciones organolépticas (aroma).

LA RUTA DE LA TRUFA

1 COSECHA

- Ⓞ El perro entrenado detecta y localiza la trufa, luego se ubica y saca con la mano.
- Ⓞ Posteriormente y transitoriamente, se conserva con tierra en el lugar en un envase refrigerado.



5 CONSUMO

- Ⓞ Láminas o rallada sobre el plato.



- Ⓞ La trufa no utilizada vuelve al refrigerador envuelta en papel absorbente.

La trufa es de término. No permite cocción. No más de 40°C.

2 SALA DE PROCESO

- Ⓞ Limpieza minuciosa con agua.

- Ⓞ Secado con papel absorbente y conservación en refrigeración.



3 VENTA



- Ⓞ Al recepcionar la trufa, envolver en papel absorbente, colocar dentro de un frasco hermético y dejar en el refrigerador parte baja.

- Ⓞ Entre uno y dos días cambiar papel absorbente y volver a colocar en el refrigerador.

- Ⓞ Selección de la trufa por categorías.
- Ⓞ Acondicionamiento de la trufa, gelpack y envase aislante.
- Ⓞ Envío al consumidor.



ACTIVIDADES DÍA 3

VISITAS

- Trufera **LAS PEÑAS**, Cabrero, Biobío.
- Trufera **TRUFKEN**, Mulchén, Biobío.
- Trufera **TRUFAS ARAUCANÍA**, Perquenco, Araucanía.





Trufera LAS PEÑAS

@las.penas.ltda



Una trufera dedicada a la trufa de primavera (*Tuber borchii*) ubicada en las cercanías de la ciudad de Cabrero, región del Biobío.

Tres hectáreas de entre 5 y 3 años, establecida con el Pino Piñonero como árbol hospedero. Esta plantación fue parte de un proyecto realizado por el Instituto Forestal (Infor) y el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

«Esta visita permitió invitar a otros integrantes del proyecto Infor-FIA».

«Esta plantación es nueva en el país, en comparación a la trufa negra que lleva años en producción».

«Gracias a la Asociación tuvimos visita del Sr. Morcillo en nuestra trufera. Fue muy esclarecedor y marcando una hoja de ruta a seguir. Fue fundamental para entender los procesos productivos tanto de la trufa borchii y del pino piñonero. Fue muy abierto en sus comentarios».

«Conversamos sobre la poda, el suelo arenoso y realizar injertos con pinos altamente productivos en piñas».





Trufera TRUFKEN

@tintoytrufas



Trufken es una palabra de origen mapuche y significa «cenizas». Esta trufera está ubicada en la comuna de Mulchén, región del Biobío.

Recibidos a medio día, comienza la visita con una recepción ofrecida por el dueño de casa, el socio Sr. Martín Guilisasti, con típicas empanadas o sopaipillas.

Luego a la trufera, observando una plantación en diferentes estados de crecimiento y de producción.

Se mencionan técnicas particulares de manejo llevadas a cabo y acciones para remediar las dificultades presentadas, seguidas por los comentarios de parte del Sr. Marcos Morcillo.



Aprovechando la visita, nos acompañó el Sr. Marcos Gerding, quien realiza una consultoría para el control biológico de plagas que afectan al cultivo de trufas en el país.

«Gracias por la visita Martín, muy interesante cada comentario y consultas realizadas a los entendidos».

«La visita de Marcos fue un apoyo y un privilegio muy importante, ya que es de las personas influyentes en la truficultura a nivel mundial».

«Aprovechamos al máximo la visita, presentándole nuestras maquinarias, hicimos calicatas para analizar el suelo y quedaban algunas trufas por lo que también pudimos compartir el aroma de nuestras trufas».





Trufera TRUFAS ARAUCANÍA

 @trufasaraucania
www.trufasaraucania.com



Trufas Araucanía, es una empresa cuya plantación se encuentra en la comuna de Perquenco, región de la Araucanía. Además, comercializa variados productos en base a trufa negra de confección propia.

La trufera es una plantación adulta en producción comercial desde el año 2019, con un marco de plantación tradicional e incorpora dos variedades de árboles hospederos, Encina española (Quercus. Ilex) y Encinos (Q.Robur). Cuatro perros truferos integran el equipo de cosecha.

Dispone de una sala de proceso, donde se realiza la selección, limpieza y embalaje de las trufas.

Una vez realizada una interesante visita a la trufera y sala de proceso, su propietaria y truficultora Sra. Ma. Angélica García Huidobro y su hija Antonia Córdova, invitaron a los asistentes a un café.

«Buena ver la trufera nuevamente y seguir aprendiendo».

«Una cálida bienvenida y provechosa visita»

«Una excelente jornada, aclaramos muchas dudas, gracias a todos».

«Siempre ha sido interesante ver esta trufera y gestión que realizan, una ubicación hermosa».





ACTIVIDADES DÍA 4

VISITAS

- Trufera **SANTA CLARITA**, Villarrica, Araucanía.
- Trufera **TRUFAS NEGRAS DE FIN FIN**, Freire, Araucanía.

En el último día de actividades, el Sr. Marcos Morcillo visitó las Truferas Santa Clarita y Trufas Negras de Fin Fin, junto a sus propietarias, truficultoras Sras. Loreto Allende y Patricia Schneider.

Ambas truferas están en producción.





Trufera SANTA CLARITA



Una trufera compuesta por un sector de 10 años y otra recién establecida. Las labores son mayoritariamente mecanizadas.

«En nuestro caso, la visita cumplió con todas las expectativas».





Trufera TRUFAS NEGRAS DE FIN FIN

«La visita de Marcos a Chile después de unos 8 años, lo encuentra con una truficultura madura, con otros desafíos».

«Me pareció interesante el planteamiento que hizo Marcos, como estimar la vida útil restante de una trufera y como prepararse para el declive de la producción».





COMENTARIOS FINALES

TÉRMINO DE LA ACTIVIDAD

Al finalizar las visitas, se concluye el programa de actividades con una reunión de cierre, donde participaron el Sr. Marcos Morcillo, el presidente y vice presidente de ATChile, Srs. Javier Rozas Vera y Rafael Henríquez Chamorro.

Concluye de esta manera 5 días de recorrido entre Santiago y Araucanía, visitas y reuniones con el Sr. Marcos Morcillo, con una gran participación de los socios de ATChile, quienes concurren desde distintas regiones entre la Metropolitana/Valparaíso y Los Ríos.

Una actividad enriquecedora técnica y socialmente, de mucho aprendizaje, y valoriza la asociatividad y el soporte que entregan organismos como Sercotec.

● Comentarios finales de los socios:

«Gracias a ATChile y a Marcos por tan buen evento. Este tipo de actividades marcan la diferencia».

«Realmente superior todo lo que se hizo para que estos días con Marcos Morcillo fueran increíbles. En katankura la perfección en todo y el cariño con el que fuimos recibidos. Después, donde la trufera de Javier, increíble, generosidad y conocimiento. Donde Andrea, una trufera que despega. Lo de Carlos, con todas esas hectáreas que no terminan y un desayuno increíble. Luego, la charla de Marcos muy didáctica y enriquecedora. Donde Martín, ya cosechando trufas y con un almuerzo rico.

Muchas gracias a todos, por la organización perfecta, por la buena disposición y el ánimo siempre arriba».

«Excelentes jornadas, muy útil para los que estamos empezando. Gracias a los que expusieron sus truferas, con tanta transparencia en los datos y solidaridad».

«Realmente fue una gran experiencia tener y aprovechar a Marcos Morcillo en Chile y de la manera que se hizo. Felicitaciones a todos los que hicieron posible esto. A quienes participaron, a los dueños de casa, al interés demostrado. Esto es una medida que tenemos una gran Asociación».

«A seguir trabajando con generosidad para hacer de Chile un gran país de truficultores».



COMENTARIOS FINALES

● Marcos Morcillo:

«He visto un gran cambio en la madurez de las plantaciones. Es un país que claramente está despegando la truficultura».

«De verdad ha sido un placer este viaje, y aunque intenso lo he disfrutado mucho y espero haya cumplido las expectativas».





AT Chile
2013

 www.atchile.cl

 @atchileag

 Atchile AG

 atdechile@gmail.com

 Asociación Gremial Truficultores de Chile

 +56 9 89001074