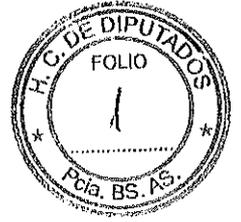




EXPTE. D- 1863 124-25



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS
AIRES

DECLARA

De Interés Legislativo la III Edición de la Fiesta de la Trufa Negra , que se llevará a cabo el 21 y 22 de junio en Espartillar partido de Saavedra.

Asimismo, vería con agrado que sea declarada de Interés Provincial por el Poder Ejecutivo a través de sus organismos competentes.

Fernando COMPAGNONI

Diputado

H. Cámara de Diputados Prov. De Bs.As



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

FUNDAMENTOS

En Espartillar -pueblo de unos 800 habitantes estables- se encuentra el mayor campo productivo de trufas negras de la Argentina.

La trufa negra (*tuber melanosporum*), también conocida como trufa de Périgord, es uno de los ingredientes exóticos más apreciados por la cocina internacional de alto nivel.

Se destaca por su peculiar aroma y su delicioso gusto, lo que le confiere un alto valor económico (en temporada, el kilo del producto fresco puede costar entre 800 y 2.000 euros). Por este motivo algunos la llaman «el diamante negro» de la gastronomía.

La trufa es un hongo que se encuentra bajo el suelo (hipogeo) y que posee un aspecto exterior oscuro tirando a negro, de superficie verrugosa.

Se pueden emplear en la cocina cruda o cocida. Suele emplearse en la elaboración de salsas (como es en el caso de la salsa Perigord) para acompañar carnes o pasta; en la elaboración de ensaladas; y en la fabricación de embutidos y foie gras.

Se cultiva en las denominadas truferas. Se recolecta en el invierno, utilizándose para ello perros especialmente adiestrados.

Con la presencia de destacados chefs, se desarrollará en la localidad de Espartillar, distrito de Saavedra, la Fiesta de la Trufa Negra en Argentina – Trufar.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

El evento gastronómico tendrá lugar en la sede del club Sportivo Belgrano, entre el 21 y 22 de este mes.

En el predio habrá una feria gastronómica, un paseo de stands de productos regionales y clases magistrales de cocina a cargo de renombrados cocineros.

Entre estos estarán Lele Cristóbal, Osvaldo Gross, Ana Irie, Valentina Salezzi y Carlos Valle, entre otros.

Además, habrá productores regionales e invitados, degustaciones y demostración de búsqueda de trufas con perros expertos en la plaza central de la localidad.

Los visitantes, podrán visitar la trufera (zona de producción de trufas negras), un bosque con más de 20.000 árboles que ocupa unas 50 hectáreas de superficie.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores acompañen con su voto la presente iniciativa.

Fernando COMPAGNONI

Diputado

H. Cámara de Diputados Prov. De Bs. As.