EXPTE. D- 3940 /26-27

FOLIO 1 Pcia. BS. AS.

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

L E Y

ARTÍCULO 1°: Declárase a la localidad de Espartillar, Partido de Saavedra - Pigüé, Provincia de Buenos Aires, como "Capital Provincial de la Trufa Negra".

ARTÍCULO 2°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Mariela Silvina Vitale
DIPUTADA
Bloque la Libertad Avanza
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

Ubicada en el Partido de Saavedra-Pigüé, en el sudoeste de nuestra provincia, Espartillar es una pujante localidad de aproximadamente ochocientos habitantes. Fundada a fines del año 1910 por Juan Taux y Reinaldo Monterrastelli, su identidad se forjó gracias al esfuerzo de inmigrantes de diversas procedencias europeas y al trabajo sostenido en el ámbito agropecuario.

Sin embargo, en los últimos años, este rincón bonaerense ha cobrado una inmensa relevancia nacional e internacional debido a la producción del llamado "diamante negro" de la alta cocina: la trufa negra (Tuber melanosporum). Se trata de un hongo subterráneo sumamente codiciado en la gastronomía mundial por sus singulares cualidades aromáticas y gustativas, llegando a cotizarse a precios muy elevados en los principales mercados.

El suelo de esta región meridional de la Provincia cuenta con niveles de acidez, textura y composición calcárea excepcionales, conformando el ecosistema perfecto para que este hongo prospere en simbiosis con las raíces de ciertas especies arbóreas. Aprovechando estas condiciones naturales únicas, desde el año 2006 se comenzaron a impulsar emprendimientos e investigaciones que terminaron por posicionar a Espartillar como el mayor polo productor de trufas del país, superando las 80 hectáreas cultivadas en total.

De hecho, la localidad alberga el emprendimiento trufero más grande de la Argentina, consistente en un bosque de unas 50 hectáreas con más de veinte mil árboles implantados. La recolección de este manjar, que se lleva a cabo entre los

meses de junio y septiembre, mantiene una mística particular, ya que para desenterrar los hongos es indispensable contar con la destreza de perros especialmente adiestrados para rastrearlos mediante el olfato. Hoy en día, la producción local no solo abastece nuestro mercado, sino que cumple con los estándares necesarios para exportarse a destinos sumamente exigentes como Francia, España y Estados Unidos.

A nivel culinario, la trufa negra se utiliza tanto cruda como cocida para realzar platos que van desde pastas y carnes hasta la elaboración de salsas clásicas, patés y embutidos. Para celebrar y promover esta nueva identidad productiva, el pueblo organiza anualmente la Fiesta de la Trufa Negra (conocida como TRUFAR), coincidiendo con el inicio de la temporada de cosecha en junio.

Este evento, que ha llegado a congregar a más de 6.000 personas en sus últimas ediciones, transforma las instalaciones del Club Sportivo Belgrano y la plaza central en un gran polo gastronómico. Allí, los visitantes pueden disfrutar de demostraciones de búsqueda con perros, recorrer paseos de productores regionales, realizar visitas guiadas a las plantaciones y presenciar clases magistrales dictadas por los chefs más reconocidos del país.

Otorgar a Espartillar el título de "Capital Provincial de la Trufa Negra" no es solo un reconocimiento formal a la innovación y al trabajo incansable de sus productores, sino una herramienta fundamental para potenciar el turismo y dinamizar la economía regional. Esta declaración permitirá consolidar el circuito turístico-gastronómico del sudoeste bonaerense, generando un impacto positivo en múltiples sectores vinculados a la actividad.

EXPTE. D- 3940 /26-27

FOLIO 4 Pcia. BS. AS.

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

Por los motivos expuestos, y entendiendo la importancia de fomentar el desarrollo productivo y cultural de nuestros pueblos, es que solicito a mis pares que acompañen con su voto favorable el presente proyecto de ley.

Mariela Silvina Vitale
DIPUTADA
Bloque la Libertad Avanza
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.