

PUBLICIDADE LEGAL

Produção de trufas avança no RS, mas cadeia ainda busca escala

Com alto valor agregado e demanda crescente na gastronomia, cultivo ganha espaço

/ MERCADO GOURMET

Claudio Medaglia
claudiom@jcrs.com.br

A produção de trufas no Rio Grande do Sul começa a avançar como atividade econômica e já posiciona o Estado como principal produtor do País, ainda que em volumes reduzidos e sem dados consolidados. Associado à pecanicultura – concentrada sobretudo no Vale do Rio Pardo –, o cultivo reúne pesquisa científica, iniciativas empresariais e demanda crescente da gastronomia de alto padrão, mas segue em fase inicial de estruturação.

Apesar da ausência de estatísticas oficiais sobre área e produção, experiências já indicam viabilidade comercial. Em um dos casos mais avançados, o pomar da empresa Paralelo 30, em Cachoeira do Sul, registra colheitas anuais – entre novembro e fevereiro – que podem chegar a 50 quilos por safra, referência ainda pontual dentro de uma produção estadual dispersa e de difícil mensuração.

O biólogo e microbiologista

agrícola Marcelo Sulzbacher afirma que o mercado existe e tende a crescer, ainda que de forma gradual. Segundo ele, a produção atual é pequena e concentrada, mas já há demanda consistente.

“É um produto de nicho, com alto valor. A gente já consegue vender para o Rio e São Paulo, principalmente para gastronomia e hotelaria”, relata. A presença de trufas Sapucay no Estado foi identificada no contexto de pesquisas conduzidas pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) a partir de 2010. Esse trabalho, que contou com a colaboração de diferentes profissionais da área, culminou em 2016 na confirmação de exemplares com potencial gastronômico, a partir de coletas realizadas em pomares de nogueira-pecã.

Sulzbacher atuou diretamente na identificação em campo e, desde então, passou a desenvolver iniciativas voltadas à aplicação comercial do cultivo. Nessa esteira, criou a Simbiose Tartufo Ltda, empresa dedicada à produção de mudas de nogueira-pecã inoculadas com trufas, modelo inspirado em

Pesquisa e descoberta impulsionam atividade

Embora tenham sido identificadas apenas recentemente, as trufas provavelmente estão presentes no Estado há décadas. Segundo Zaida, a introdução ocorreu de forma indireta, com a importação de mudas de nogueira-pecã por volta da década de 1970, já inoculadas com fungos – prática comum na Europa.

Na época, o foco estava exclusivamente na produção de nozes, e a presença das trufas passou despercebida. A descoberta ocorreu apenas durante estudos conduzi-

dos pela equipe de Zaida na UFSM a partir de 2010, com a colaboração do pesquisador esloveno Tine Grebenc, do Instituto Florestal da Eslovênia, referência internacional em micologia aplicada, culminando na identificação do produto em 2016.

O alto valor das trufas está diretamente ligado à sua raridade e às características sensoriais. O aroma intenso é considerado um dos principais diferenciais gastronômicos, capaz de proporcionar experiências únicas ao consumidor.



SIMBIOSE TARTUFO/DIVULGAÇÃO/JC

Produto raro, a trufa é comercializada por até R\$ 8 mil o quilo no Brasil, com foco na alta gastronomia

práticas adotadas na Europa.

A partir desse sistema, o produtor implanta o pomar já com o fungo associado às raízes da planta. O retorno, no entanto, não é imediato: a produção pode começar a partir de quatro a cinco anos, dependendo das condições de solo e manejo. Além da produção primária, começam a surgir iniciativas voltadas à organização da cadeia. Na Divinut, também de Cachoeira do Sul e atuante no processamento de noz-pecã, a estratégia segue um modelo integrado.

O diretor da empresa, Edson Ortiz, afirma que o objetivo é replicar, no caso das trufas, a estrutura já consolidada para a pecã. “A gente quer produzir e vender a muda inoculada com trufas, dar assistência e comprar a produção para repassar ao mercado interno e externo”, explica. Segundo Ortiz, a empresa ainda não trabalha com volumes comerciais definidos, mas já iniciou ações de prospecção,

incluindo participação em feiras e contato com chefs de cozinha. “É uma cadeia que está sendo estruturada. Ainda não temos preços consolidados ou regramento comercial, mas existe interesse e aceitação do produto”, observa.

Atualmente, a comercialização está concentrada na gastronomia de luxo, com chefs e restaurantes utilizando a trufa como ingrediente de alto valor agregado. Um exemplo recente reforça esse posicionamento: a maior trufa já registrada no Brasil, com 213 gramas, foi encontrada no início deste ano em uma propriedade em Encruzilhada do Sul e vendida por cerca de R\$ 2 mil ao restaurante Tuju, em São Paulo, reconhecido com três estrelas Michelin. Em geral, exemplares comerciais variam entre 10 e 20 gramas. Um dos fatores que impulsionam o interesse pela atividade é a relação simbiótica entre a trufa e a nogueira-pecã. O fungo vive associado às raízes da planta, em uma

As trufas no RS

Produção ainda sem dados consolidados no Estado

- ▶ Colheitas pontuais chegam a 50 quilos por safra em propriedades específicas
- ▶ Preço varia entre R\$ 6 mil e R\$ 8 mil por quilo
- ▶ Mercado concentrado na alta gastronomia
- ▶ Produção associada à nogueira-pecã
- ▶ Cadeia produtiva em fase inicial de organização

relação conhecida como micorriza, que favorece a absorção de nutrientes e o desenvolvimento da cultura.

A bióloga Zaida Antonioli, da UFSM, explica que essa interação pode trazer benefícios agrônômicos ao pomar. “A presença da trufa tende a melhorar o desenvolvimento da planta e pode impactar na qualidade e no rendimento da pecã”, aponta.

consolidadas e de domínio técnico completo faz com que o avanço da atividade ocorra de forma gradual. Produtores e empresas adotam uma postura cautelosa, evitando investimentos em larga escala antes de maior previsibilidade produtiva.

“Não dá para tratar como uma mina de ouro. É um negócio promissor, mas ainda incipiente, que precisa ser melhor compreendido”, afirma Ortiz. Ao mesmo tempo, novas frentes começam a ser exploradas, como o uso na in-

dústria alimentícia – em produtos como azeites e queijos –, além de aplicações em cosméticos e no turismo rural, com experiências já consolidadas em países europeus.

A expectativa é de que, nos próximos anos, o avanço da pesquisa e a ampliação das áreas cultivadas permitam maior regularidade na oferta e contribuam para a consolidação do mercado. Até lá, o setor deve seguir combinando ciência, experimentação e nichos de alto valor para sustentar o crescimento.