

# Trufas y piñones: una apuesta innovadora frente a la crisis hídrica

**Sandra Gacitúa Arias**

Directora Ejecutiva del Instituto Forestal (INFOR)



En tiempos en que el cambio climático golpea con fuerza al sector silvoagropecuario chileno, reduciendo precipitaciones, aumentando temperaturas, y desplazando hacia el sur los cultivos frutales tradicionales, surgen preguntas ineludibles: ¿cómo mantener la productividad? ¿Qué alternativas se pueden ofrecer a pequeños y medianos agricultores que ven en riesgo su futuro? La respuesta, sorprendentemente, puede venir de la mano de dos productos gourmet: el piñón mediterráneo y la trufa.

Hace casi una década, el Instituto Forestal (INFOR), en conjunto con aliados públicos y privados, se atrevió a mirar más allá de lo convencional. Así nació el proyecto “Desarrollo de un modelo combinado de producción de trufas y piñones de pino piñonero”, financiado por FIA. Una propuesta disruptiva que buscó producir, en simultáneo, piñones de *Pinus pinea* —ingrediente esencial del pesto italiano y considerado el fruto seco más caro del mundo— y trufas de *Tuber borchii*, un hongo codiciado por la alta gastronomía global.

La innovación no es menor: esta combinación simbiótica no solo mejoraría la resistencia del árbol y adelantaría su producción, sino que también requiere menos agua que los frutales tradicionales. En un escenario de escasez hídrica creciente, este modelo ofrece una alternativa productiva viable y sostenible. Más aún, abre oportunidades para la pequeña agricultura, ya que con huertos reducidos las familias podrían generar ingresos relevantes y acceder a un mercado de exportación de alto valor.

Chile, además, tiene ventajas comparativas: más de 1,2 millones de hectáreas en la zona centro-sur con aptitud para el pino piñonero y una industria de truficultura en expansión. El camino, entonces, está abierto para diversificar la matriz agroforestal nacional con productos

de nicho capaces de posicionar al país en circuitos gastronómicos internacionales.

El rol de INFOR ha sido decisivo. No se trata solo de generar conocimiento técnico, sino de validarlo en terreno. Los siete ensayos experimentales que conforman una red se ubican entre las regiones Metropolitana y Aysén, y permiten un esfuerzo único en el mundo, que permitirá recoger información invaluable para el futuro del sector. Además, el trabajo con expertos internacionales y el vínculo con distintos actores ha dado solidez y proyección al modelo.

Hoy, el desafío es escalar esta experiencia a nivel técnico y comercial, con un desafío es claro: demostrar que la producción combinada de trufas y piñones no es solo un experimento, sino una verdadera alternativa de desarrollo sostenible.

La innovación agroforestal no es un concepto abstracto. El trabajo de INFOR nos recuerda que, frente al cambio climático, es urgente atreverse a pensar distinto, abrir caminos y ofrecer a los agricultores alternativas concretas. Porque el futuro de la alimentación —y de la sustentabilidad— puede estar, justamente, en la unión inesperada entre un hongo y un piñón mediterráneo, ambos milenarios.