



TRUFFORUM

Zaragoza • 2017

11 y 12 de febrero | Palacio de Sástago

Organiza



Colabora



PROGRAMA

Sábado 11 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº1 de Trufforum.

12:00-12:30h Inauguración.

12:30-13:30h Mesa redonda: La cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa.

Moderador:

Daniel Oliach CTF-Cataluña y Fernando Martínez-Peña. CITA-Aragón.

Participantes:

- *Jean Charles Savignac. Presidente de la Federación Europea de Truficultores.*
- *Julio Perales Vicente. Presidente de la Federación Española de Truficultores.*
- *Michel Tournayre. Presidente de la Federación Francesa de Truficultores.*
- *José Carlos Capel. Crítico Gastronómico.*

• *Josep María Serentill. Presidente de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas.*

16:00-18:00h Control de calidad de las trufas

18:00-21:00h Apertura al público nº2 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según José Ignacio Acirón. Grupo La Bastilla.

19:30h Conferencia: El turismo de la trufa: una oportunidad para el medio Rural. Joaquín Latorre. Micocyl-Cesefor.

Domingo 12 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº3 de Trufforum.

12:30h Conferencia: Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa. Pierre Souzart. Técnico y trufficultor de la región de Occitanie (Francia).

13:30h Conferencia: Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo conservar las trufas. Pedro Marco Montori, CITA -Aragón, y Domingo Blanco Parmo, Universidad de Zaragoza.

16:00-18:00h Control de calidad de trufas.

18:00-21:00h Apertura al público nº4 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según Carmelo Bosque. Restaurante Lillas Pastia (Huesca).

19:30h Conferencia: Aprendiendo a “degustar” los distintos territorios de la trufa. Jean Rondet EMI-France.

Coordinación

Fernando Martínez Peña, CITA - Aragón, y Jean Rondet, EMI-France

Decálogo Trufforum

1 *Truber melanosporum* es el nombre científico de la trufa negra europea.

¿Sabías que conocer el nombre científico es muy importante para diferenciarla de otras especies de trufas de apariencia muy similar y de valor inferior?

2 Las trufas asiáticas tienen un precio hasta 20 veces inferior al de la trufa negra europea.

¿Sabías que algunas trufas asiáticas presentan un gran parecido con la trufa negra y que diferenciarlas requiere la labor de expertos?

3 La trufa negra es un potente y delicado aromatizador de alimentos al alcance de todos. ¿Sabías que con una trufa negra pequeña puedes aromatizar huevos para más de 100 personas?

4 La trufa negra se produce principalmente en Francia, España e Italia. ¿Sabías que estos países producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 trufficultores?

¿Sabías que estos países producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 trufficultores?

5 La trufa negra se produce de forma sostenible y responsable en Europa. ¿Sabías que el 90% de los trufficultores son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural?

6 La trufa negra se recolecta con ayuda de perros adiestrados.

¿Sabías que los perros truferos permiten a los trufficultores extraer las trufas en su justo punto de maduración?

7 La trufa negra de invierno es un producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo en Europa.

¿Sabías que la trufa fresca madura es la mejor forma de disfrutar de todos sus auténticos aromas?

8 La trufa negra fresca madura contiene más de 100 compuestos aromáticos

cuya combinación y proporciones es una experiencia gastronómica inimitable. ¿Sabías que existen productos sintéticos utilizados en la industria agroalimentaria que tratan de imitar el aroma de trufa pero que son otro producto diferente a la auténtica trufa negra?

9 La trufa negra se produce en paisajes de una gran belleza y contemplar la caza de la trufa es una experiencia única. ¿Sabías que hay productos turísticos específicos para conocer la cultura de la trufa en los territorios rurales productores?

10 La trufa negra tiene un gran valor gastronómico

que marida muy bien y potencia muchos alimentos. ¿Sabes que hay restaurantes especializados que ofrecen menús en temporada centrados en la trufa negra?

