



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Trufforum convierte a Zaragoza en la capital internacional de la trufa

La feria Trufforum convertirá a Zaragoza en la capital internacional de la trufa negra los próximos días 11 y 12 de febrero, citando a los productores, distribuidores y otros profesionales del sector de la trufa de ocho territorios europeos, con el objetivo de promocionar entre el sector hostelero y los consumidores finales el consumo de trufa europea, enseñando a los asistentes a distinguirla de la trufa asiática, y mucho más, como su producción, su conservación, su uso en la cocina...



VeSid
03 FEB 17



El Palacio de Sástago de **Zaragoza** es el escenario elegido para la celebración de la primera edición de la **feria Trufforum**, un evento promovido por el Instituto Micológico Europeo que se desarrollará la próxima semana, concretamente los días 11 y 12 de febrero de 2017, y que está organizado en colaboración de la Diputación de Zaragoza y el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón). Hay que decir que este evento ha nacido con vocación de continuidad, según las declaraciones del director del Instituto Micológico Europeo y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña.

Esta cita pretende atraer a todos los profesionales del sector a nivel europeo, reuniendo a los principales productores y distribuidores, y es que entre sus objetivos está promocionar y reivindicar el consumo de las distintas variedades de la **trufa negra europea**, en detrimento de las trufas asiáticas que llegan al mercado europeo y que son menos apreciadas por tener menos calidad.

Para ello es necesario educar al consumidor, para que sepa cómo distinguir las [trufas de mayor calidad](#), y también cómo conservarlas, cómo manipularlas, cómo incorporarla a los platos, etc. Para ello se están organizando exposiciones, degustaciones, charlas y una feria o mercado de venta directa al público.

La feria **Trufforum 2017** se desarrollará en horario ininterrumpido, de 12:00 a 20:00 horas, y en la feria contará con vendedores de trufas de ocho territorios europeos. La organización garantiza que la trufa negra que se ponga a la venta en este mercado habrá pasado los controles de calidad pertinente, con lo que, además, se clasificarán en categorías extra, primera y segunda.

No se ha dado a conocer un programa concreto, pero sí los objetivos de la feria, algunos ya los hemos comentado: Promocionar los distintos orígenes y variedades de las trufas europeas, enseñar a distinguirlas de las asiáticas y de los aromas de imitación, destacar la importancia del control de calidad para evitar fraudes, divulgar la aplicación culinaria de las [trufas](#) para disfrutar de todas sus cualidades, ilustrar sobre los hábitos ideales para la práctica de la truficultura, y entre otras cosas, dar a conocer a los principales productores, las ferias más importantes y los restaurantes o cocineros especializados.

Se realizará una mesa redonda dedicada a la 'Cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa', conferencias que tratarán temas como 'La cocina de la trufa según José Ignacio Acirón' del grupo La Bastilla de Zaragoza, 'El turismo de la trufa: una oportunidad para el medio rural', 'Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa' y 'Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo observar las trufas'. También se han programado las charlas 'La cocina de la trufa según Carmelo Bosque' chef del restaurante Lillas Pastia de Huesca y 'Aprendiendo a degustar los distintos territorios de la trufa'.

Según datos de los organizadores de Trufforum, proporcionados durante la presentación del evento, los **principales países productores de trufa negra** son Francia, Italia y España, con 80 toneladas anuales. En Aragón se produce el 70% de toda la producción española, lo que representa entre unas 30 y 40 toneladas anuales, para lo que se dedican unas 8.000 hectáreas.