

sábado, 4 de febrero de 2017

## Jornadas sobre la trufa "Trufforum" (sábado, 11, y domingo, 12)

El fin de semana del 11 de febrero, en el Palacio de Sástago de Zaragoza – Coso, 44. 976 288 870 -, Jornadas sobre la trufa "Trufforum", organizadas por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute", con mercado de trufa abierto al público, exposición de distintas variedades, conferencias divulgativas y degustación.



### Sábado 11 de febrero

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

12:00-15:00h Apertura al público nº 1 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 nº 2 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 nº 3 de Trufforum.

12:30h Conferencia: Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa.

Pierre Souzart. Técnico y truficultor 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 nº 4 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.

