



[Inicio](#) > [Gastronomía](#) > El mundo europeo de la trufa se reúne en Zaragoza

## El mundo europeo de la trufa se reúne en Zaragoza



El Palacio de Sástago de **Zaragoza** acogerá los próximos 11 y 12 de febrero el evento que, bajo el nombre de **Trufforum**, acogerá a la práctica totalidad del sector trufero europeo. En esta cita, organizada por el European Mycological Institute, se busca promocionar el uso responsable de las trufas europeas en hogares y restaurantes. Se celebrarán, pues, charlas divulgativas, al tiempo que habrá exposición de trufas y hongos hipogeos, degustaciones, y un **mercado de venta directa al público** de este manjar.

Se trata de un **evento internacional** ideado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" (AECT-EMI) que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre diferentes cuestiones, como los distintos orígenes de las trufas europeas; las distintas especies de trufas europeas y cómo distinguirlas de las trufas asiáticas menos valoradas; las diferencias entre las trufas europeas y los aromas sintéticos de imitación; la importancia del control de la calidad para evitar fraudes, o los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades. También se hablará del **micoturismo** en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus trufficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

Durante las dos jornadas, el palacio de Sástago y estará abierto al público de 12 a 15 horas y de 18 a 21 horas. En el evento, que cuenta con la colaboración y el patrocinio de Diputación Provincial de Zaragoza, se podrá ver la exposición de hongos hipogeos y en particular de las principales especies de trufas que pueden causar confusión con la **auténtica trufa negra de invierno** (*Tubermelanosporum*), como por ejemplo *Tuberuncinatum*, *Tuberbrumale*, *Tubermesentericum*, *Tuberindicum*. Habrá también una **exposición de trufas y sus aromas**, y un mercado de venta directa al público de trufas previamente seleccionadas por la organización, por lo que tendrán garantía de calidad y origen.



El programa se completará con **charlas divulgativas** a cargo de expertos como **Jean Charles Savignac**, presidente de la Federación Europea de Truficultores; **Josep Maria Serentil**, presidente de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas; **José Carlos Capel**, presidente de Madrid Fusión, y los cocineros **Carmelo Bosque** (Restaurante Lillas Pastia, de Huesca) y **José Ignacio Acirón**, de Grupo La Bastilla de Zaragoza, entre otros.

En Trufforum han colaborado y confirmado asistencia los máximos responsables de la Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores, Federación Francesa de Truficultores, Federación Italiana de Truficultores, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Zaragoza, Asociación de Truficultores de Huesca, Asociación de Truficultores de Perigord y de la Asociación de Truficultores de Lot. La actividad cuenta con la colaboración técnica y científica del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón.