

Trufforum, una cita internacional, para promocionar el consumo de este delicioso producto

Durante los días 11 y 12 de febrero, el palacio de Sástago acogerá un mercado de trufa abierto al público, conferencias divulgativas y degustación.

09/02/2017 a las 06:00 S. P.

Etiquetas Teruel provincia DPZ Europa Consumo



La trufa es un producto muy valorado por los consumidores. | CITA.

Este fin de semana, los próximos días 11 y 12 de febrero, el Palacio de Sástago de la [Diputación de Zaragoza](#) acogerá una cita muy especial, Trufforum, un encuentro que acogerá a los máximos responsables y productores del sector trufero europeo.

Ideado desde la [Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" \(AECT-EMI\)](#), este encuentro internacional, surge con el objetivo de **promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes**, sensibilizando a los consumidores sobre:

1. Los distintos orígenes de las trufas europeas.

2. Las distintas **especies** de trufas europeas y cómo distinguir las de las trufas asiáticas menos valoradas.
3. Las diferencias entre las trufas europeas y los aromas **sintéticos de imitación**.
4. La importancia del **control de la calidad** para evitar fraudes.
5. Los modos de uso más adecuados **en la cocina y en la gastronomía** para disfrutar de todas sus auténticas cualidades.
6. Promocionar el **micoturismo** en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

Organizado por el European Mycological Institute, cuenta con la colaboración y el patrocinio de Diputación Provincial. Además han colaborado y confirmado asistencia los máximos responsables de Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores, Federación Francesa de Truficultores, Federación, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Castellón, 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.

Durante las dos jornadas, de 12.00 a 15.00 y de 18.00 a 21.00, 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 (*Tuber melanosporum*) como por ejemplo (*Tuber uncinatum*, *Tuber brumale*, *Tuber mesentericum*, *Tuber indicum*). También habrá un **mercado de venta directa al público** de trufas previamente seleccionadas por la organización por lo que tendrán garantía de calidad y origen.

Se completará el programa con una **mesa redonda** a cargo de expertos como: Jean Charles Savignac, presidente de la Federación Europea de Truficultores; Josep María Serentil, presidente de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas; Julio Perales presidente de la Federación Española de Truficultores; Michel Tournayre, presidente de la Federación Francesa de Truficultores y José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión. Las charlas se completarán con la intervención de los cocineros Carmelo Bosque, restaurante Lillas Pastia de Huesca; y José Ignacio Acirón, del Grupo La Bastilla de Zaragoza, entre otros.

Además, el investigador del CITA Pedro Marco Montori, junto a Domingo Blanco de la Universidad de Zaragoza hablarán sobre cómo usar la trufa y evitar fraudes y distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y conservación. Sobre el turismo de la trufa disertará Joaquín Latorre de Micocyl-Cesefor.

Más información en el [Suplemento Heraldo del Campo](#)