

Zaragoza será la capital internacional de la trufa gracias a la feria 'Trufforum'

Jueves 2 - Febrero - 2017 ·

El evento, que se desarrolla en el Palacio de Sástago el 11 y el 12 de febrero, servirá para promocionar y reivindicar el consumo de la trufa europea y reunirá a los principales productores y distribuidores.

Redacción. Zaragoza se convertirá en la capital europea de la trufa gracias a **la feria Trufforum, que se celebrará en el palacio de Sástago el fin de semana del 11 y el 12 de febrero.** Este evento de



Presentación de la feria.

carácter internacional reunirá a los principales productores y distribuidores del continente y servirá para promocionar y reivindicar el consumo de las distintas variedades europeas de trufa a través de charlas, degustaciones, exposiciones y un mercado de venta directa al público.

Trufforum es una iniciativa de **Instituto Micológico Europeo** organizada en la capital aragonesa gracias a la colaboración de la Diputación de Zaragoza y del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). “El objetivo de este gran evento es promocionar el consumo responsable de la trufa europea en los hogares y en los bares y restaurantes –ha destacado en la presentación de la feria el vicepresidente primero de la DPZ, Martín Llanas–. **En el mercado existen otras especies asiáticas menos apreciadas e incluso aromas de imitación**, por eso es importante educar a los consumidores sobre los distintos tipos de trufa europea, sobre su origen y sobre cómo distinguirlas de esas otras trufas de menor calidad”.

Llanas ha recordado que desde el año 2012 la DPZ colabora con el CITA en la realización de distintos trabajos para determinar qué zonas de la provincia de Zaragoza tienen un mayor potencia trufero. “**Creemos que la trufa negra puede ser un moto de desarrollo muy importante para muchos de nuestros municipios**, por eso estamos apoyando los estudios que está realizando el CITA y por eso también nos hemos volcado con Trufforum: además de ceder el palacio de Sástago, la Diputación de Zaragoza va a contribuir a la financiación de la feria”, ha explicado.

El director del Instituto Micológico Europeo y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña, ha subrayado que este evento “se celebra por vez

primera pero nace con vocación de continuidad”. **“Queremos que se organice cada año** como punto de encuentro de todo el sector trufero: productores, distribuidores y restauradores”, ha indicado.

Por su parte, el director del CITA, José Antonio Domínguez, ha insistido en que el proyecto Trufforum es “un ejemplo de colaboración entre distintas instituciones de distintos países” y ha recordado el enorme potencial que tiene la truficultura como motor de desarrollo. “El cultivo de la trufa puede generar muchos empleos en zonas del medio rural muy afectadas por la despoblación”, ha recalado.

Los objetivos y el programa. El Instituto Micológico Europeo es una agrupación europea de cooperación territorial, y como tal se dedica a la puesta en marcha de proyectos transfronterizos. En el caso de Trufforum, los objetivos que persigue el evento son difundir los distintos orígenes y las distintas variedades de las trufas europeas; enseñar a distinguirlas de las asiáticas y de los aromas de imitación; recalcar la importancia del control de calidad para evitar fraudes; promocionar los usos gastronómicos más adecuados para disfrutar todas las cualidades de la trufa europea; informar de cuáles son los hábitats ideales para la truficultura; y dar a conocer a los principales productores, las ferias más importantes, los restaurantes especializados en este delicioso producto...

La feria se celebrará el fin de semana del 11 y el 12 de febrero en horario de 12.00 a 20.00. En ella se podrá ver una 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*”). También habrá degustaciones 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 de Trufforum se completará con charlas divulgativas 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; José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión; y los cocineros Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia de Huesca, y José Ignacio Acirón, del grupo La Bastilla de Zaragoza, entre otros.

Han colaborado y confirmado su asistencia a Trufforum los máximos responsables de la Federación Europea de Truficultores, la Federación Española de Truficultores, la Federación Francesa de Truficultores y las asociaciones de truficultores de Zaragoza, Huesca, Teruel, Cataluña, Perigord y Lot –estas dos últimas, en Francia–.

El apoyo de la DPZ a la truficultura. Los trabajos realizados por el CITA con el apoyo de la Diputación de Zaragoza se han traducido en la realización de dos mapas: uno para conocer las áreas de la provincia de Zaragoza en las que ecológicamente se puede desarrollar el hongo –mapa de distribución del hábitat de la trufa negra– y otro para ubicar los territorios óptimos para la truficultura –mapa de aptitud para el cultivo de la

trufa negra—.

Además, como segundo paso dentro de esos estudios de potencial trufero, el CITA ha iniciado la comprobación in situ de las posibilidades reales de cultivo de trufas. La primera validación se centró en la Comunidad de Calatayud y el Campo de Daroca, y confirmó que esas áreas de la provincia de Zaragoza son aptas para el cultivo de la trufa.