

Por ALBERTO CEBRIÁN



TRUFFORUM: La trufa europea tiene una cita en el Palacio de Sástago (Zaragoza) los días 11 y 12 de febrero

Publicado el domingo, 5 de febrero de 2017



TRUFFORUM es 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.

Durante las dos jornadas habrá mercado de trufa abierto al público, exposición de las distintas trufas y sus calidades, conferencias divulgativas, y degustación.

TRUFFORUM acogerá a la práctica totalidad del sector trufero europeo.

Se quiere sensibilizar a los consumidores sobre:

- 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.
- Los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades.
- El micoturismo en los territorios europeos de la trufa: Sus hábitats, truficultores, ferias, restaurantes especializados,...

Durante las dos jornadas el Palacio de Sástago (en horario de apertura al público de 12 a 15 y de 18 a 21 horas) acogerá 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* y *Tuber indicum*.

Habrà un mercado de venta directa al público de trufas previamente seleccionadas por la organización, por lo que tendrán garantía de calidad y origen.

Se complementará el programa 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** (Restaurante Lillas Pastia de Huesca) y **José Ignacio Acirón** (de Grupo La Bastilla de Zaragoza), entre otros.