LA VANGUARDIA | Vida

Trufforum convertirá el 11 y 12 de febrero a la ciudad en la capital europea de la trufa

Zaragoza se convertirá los próximos días 11 y 12 de febrero en la capital europea de la trufa con la celebración del certamen Trufforum, que se desarrollará en el Palacio de Sástago. El evento ha sido organizado por el Instituto Europeo de Micología y la Diputación Provincial de Zaragoza y tiene un carácter educativo y promocional para favorecer un consumo responsable de este producto.

02/02/2017 13:22

ZARAGOZA, 2 (EUROPA PRESS)

Zaragoza se convertirá los próximos días 11 y 12 de febrero en la capital europea de la trufa con la celebración del certamen Trufforum, que se desarrollará en el Palacio de Sástago. El evento ha sido organizado por el Instituto Europeo de Micología y la Diputación Provincial de Zaragoza y tiene un carácter educativo y promocional para favorecer un consumo responsable de este producto.

El vicepresidente primero de la DPZ, Martín Llanas, el director del Instituto Europeo de Micología y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña, y el director del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), José

Antonio Domínguez, han presentado en rueda de prensa el programa de actividades de esta feria, que incluye conferencias, debates, degustaciones y un mercado de venta directa al público.

Llanas ha afirmado que desde la institución provincial "estamos muy orgullosos de poder acoger este evento en el Palacio de Sástago" y se ha mostrado convencido de la calidad de la trufa negra y de las "grandes posibilidades" de futuro que tiene este producto.

Trufforum es un certamen de carácter internacional que reunirá en la capital aragonesa a los principales productores de trufa europea, con expertos en gastronomía, distribuidores y consumidores. La DPZ lo apoya cediendo las instalaciones del Palacio de Sástago para su desarrollo, así como financiando sus actividades.

En este punto, el vicepresidente de la institución provincial ha recordado que la DPZ colabora con el CITA desde el año 2012 para analizar qué zonas de la provincia pueden tener un mayor potencial productor de la trufa negra, ya que el hongo puede ser también "un motor de desarrollo" económico para las localidades zaragozanas.

OCHO TERRITORIOS

El coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña, ha explicado que el certamen nace con vocación de ser un evento anual que congregue "a todo el sector de la truficultura europea" y ha agradecido a la DPZ su disposición a organizar esta feria por primera vez en Zaragoza.

En Trufforum habrá trufas de ocho territorios europeos y se llevará a cabo un estricto control de calidad de los ejemplares entre tres y dos horas antes de la apertura al público del mercado tanto el sábado como el domingo, por la mañana y por la tarde.

Martínez Peña ha advertido de la necesidad de "educar al consumidor para que conozca las especies", cómo se cultivan, sus posibilidades gastronómicas e, incluso, las rutas turísticas que existen dedicadas a este producto. Por ello, las actividades tienen un claro carácter educativo y pedagógico, a la vez que promocional, sobre el consumo responsable de la trufa europea.

Además del mercado de venta directa, se han programado mesas redondas sobre la cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa, conferencias dedicadas a la cocina del hongo, al turismo de la trufa como oportunidad para el medio rural, sobre los principales territorios truferos de Europa, charlas sobre su uso y cómo evitar fraudes.

DECÁLOGO

Asimismo, se dará a conocer un decálogo sobre la trufa negra, para explicar que se produce principalmente en Francia, España e Italia, países que cultivan de forma sostenible 80 toneladas anuales y dan trabajo a 10.000 truficultores y el 90 por ciento de ellos son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural.

La trufa negra se recolecta con la ayuda de perros adiestrados que la extraen en su justo punto de maduración; se trata de un producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo; contiene más de cien compuestos aromáticos y tiene un gran valor gastronómico, por ser un potente y delicado aromatizador de alimentos que marida muy bien con muchos productos y potencia sus sabores.

En cuanto al control de calidad del producto, que será realizado por especialistas franceses y del CITA, las trufas deben estar intactas, firmes, limpias de tierra y materia orgánica, libres de daños causados por la congelación, podredumbre o plagas y libres de aromas extraños.

Se clasifican en tres categorías: 'extra', para ejemplares de forma regular, globosa y superior a 20 gramos, con textura firme y exentas de cualquier daño superficial; 'primera', con un tamaño superior a los 10 gramos y que admite ligeros defectos de forma, color o abstracción superficial; y 'segunda', para trufas de más de 5 gramos, enteras o en trozos, que pueden tener defectos más severos de forma, color o superficie y ligeros defectos causados por podredumbre o plagas.

POTENCIA MUNDIAL

El también director del Instituto Europeo de Micología, Fernando Martínez Peña, ha subrayado que Aragón es "una potencia mundial en producción de trufa" y, aunque depende de los factores ambientales, la Comunidad ofrece el 70 por ciento de la producción anual española, que alcanza en todo el país las 30 ó 40 toneladas al año.

La provincia de Teruel es la principal zona de producción, con el 33 por ciento del territorio, si bien en Aragón se disponen de 8.000 hectáreas en las que se podría cultivar el hongo, por lo que "el potencial es todavía enorme" en esta región, siempre que sean zonas aptas para el riego.

En la provincia de Zaragoza existen unas 400 hectáreas apropiadas para la producción de este alimento, lo que "no quiere decir que no tenga un potencial para su cultivo en las zonas montañosas", ha comentado Martínez Peña, al detallar que los principales productores de trufa a nivel europeo son Francia, España e Italia.

Ha animado a trabajar en la promoción de la trufa y de las zonas de cultivo, al explicar el ejemplo de la zona francesa de Perigord, que "es de las que menos produce" en el país galo, pero son trufas reconocidas internacionalmente y se debe a que "han sabido canalizar otros valores en torno a la trufa" para darse a conocer.

Por último, el director del CITA, José Antonio Domínguez, ha deseado que el sector de la trufa se transforme "en un negocio" que beneficie al medio rural aragonés y ha apostado por la colaboración institucional, como la que se ha propiciado en la organización de este evento, para conseguirlo.

TRUFA EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

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 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.