agroinformacion.com

Medio ambiente | Forestal

El sector europeo de la trufa se da cita en Zaragoza el 11 y 12 de febrero con la celebración de Trufforum

02/02/2017

Zaragoza se convertirá en la capital europea de la trufa los días 11 y 12 de febrero con la celebración de Trufforum, una feria internacional que reunirá a los principales productores del continente para promocionar y reivindicar el consumo responsable de las distintas variedades europeas.

La cita tendrá lugar en el Palacio de Sástago de la capital aragonesa por iniciativa del Instituto Micológico Europeo y en colaboración con la Diputación Provincial de Zaragoza, que también financia parte del certamen, y del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

El certamen ha sido presentado en rueda de prensa por el vicepresidente de la DPZ, Martín Llanas; el director del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), José Antonio Domínguez, y el director del Instituto Europeo de Micología y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña.

Martín Llanas ha resaltado que la institución provincial colabora desde 2012 con el CITA en distintos estudios para determinar las zonas que tienen mayor potencial trufera.

Y ha insistido en que en el mercado existen otras especies asiáticas menos apreciadas e incluso aromas de imitación, por lo que 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.

UN MERCADO CON TRUFAS DE OCHOS PAÍSES Y DOS JORNADAS DE CONFERENCIAS TÉCNICAS

Por su parte, Martínez Peña ha explicado que este evento que se celebra por vez primera pero "nace con vocación de continuidad" y ha detallado el programa, que incluye un mercado de trufas en el que se venderán directamente ejemplares de los ocho territorios europeos participantes, que se abrirá tras los correspondientes controles de calidad realizados por personal especializado que clasificarán los productos en categorías extra, primera y segunda.

También una mesa redonda sobre "La cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa" en la que participarán, entre otros, el presidente de la Federación Europea de Truficultores, Jean Charles Savignac; el de la Federación Española, Julio Perales, y el de la Federación Francesa, Michel Tournayre.

El programa de la jornada del sábado se completa con las conferencias "La cocina de la trufa según José Ignacio Acirón" y "El turismo de la trufa: una oportunidad para el medio rural".

El domingo 12 volverá a abrirse el mercado y se desarrollarán las conferencias "Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa", a cargo del técnico y truficultor de la región de Occitanie y Sergio Sánchez-Durán, y "Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo observar las trufas".

"La cocina de la trufa según Carmelo Bosque" y "Aprendiendo a degustar los distintos territorios de la trufa" son las dos charlas con las que se cerrará el certamen.

Entre los datos que ha dado a conocer Martínez Peña dentro del "Decálogo Trufforum" ha resaltado que la trufa negra se produce principalmente en Francia, Italia y España, que producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 truficultores o que el 90 por ciento de los mismos son pequeños propietarios que fijan población en el medio rural.

Aragón produce el 70 % del total del país, que se cifra entre 30 y 40 toneladas anuales, y un 33 por ciento del territorio de la comunidad es apto para la plantación de trufas, siendo unas 8.000 las hectáreas dedicadas a la truficultura en la comunidad.

Teruel es la provincia en la que más se produce y es en Zaragoza donde la producción es más incipiente, con unas 400 hectáreas destinadas a la trufa, según Martínez Peña, quien ha destacado que ello no significa que no haya un potencial adecuado.

Ha reconocido también que muchos truficultores turolenses han tenido problemas para extraerlas debido a las últimas nevadas y heladas que han afectado a la provincia, lo que ha vinculado con la necesidad de que existan controles de calidad, si bien ha mostrado su confianza en que se puedan extraer en breve.

Desde el CITA, Domínguez ha resaltado que Aragón es un referente en la producción de trufa negra, así como la colaboración y cooperación entre las instituciones para lograr que la truficultura sea un instrumento de desarrollo y empleo en el medio rural.