



TRUFFORUM

Zaragoza • 2017

11 y 12 de febrero

Palacio de Sástago

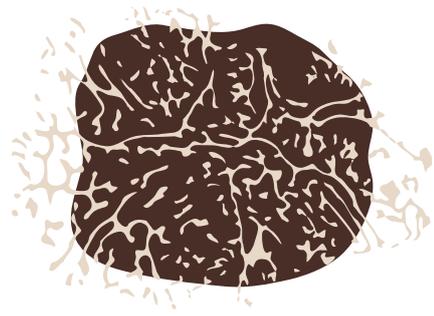
Organiza



Colabora



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, educando a los consumidores sobre:



TRUFFORUM

-
- 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, sus trufficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

MERCADO DE TRUFA CON GARANTÍA DE CALIDAD Y ORIGEN

Venta directa realizada por truficultores procedentes de las principales zonas de producción de Europa. Todas las trufas a la venta en el mercado de Trufforum se controlan y se clasifican una a una siguiendo las recomendaciones UNECE STANDARD FFV-53 “concerning the marketing and commercial quality control of Tuffles- 2016 Edition”:

Todas las trufas **deberán estar intactas, firmes, limpias** (exentas de tierra y otra materia orgánica), **libres de daños causados por congelación, podredumbre o plagas, y libres de aromas extraños**. Un pequeño corte superficial (“canifé”) no será considerado como defecto.

Categoría Extra

- Forma regular, globosa, y superior a 20g.
- Textura firme y exentas de cualquier daño superficial.

Categoría Primera

- Tamaño superior a 10g.
- Los daños no afectarán a la apariencia y calidad general de la trufa. Se permitirán ligeros defectos de forma, color o abrasión superficial.



Categoría Segunda

- Tamaño superior a 5g. (entera o trozos).
- Se permitirán defectos más severos de forma, color y abrasión superficial, y ligeros defectos causados por podredumbre o plagas.



El control de calidad será realizado dos horas antes de las cuatro aperturas del mercado **por personal especializado** (Phillippe Barrière. SARL Barrière Truffles, Sergio Sánchez Durán, Pedro Marco Montori y Sergi García Barreda. CITA - Gobierno de Aragón).

EXPOSICIÓN DE TRUFAS Y AROMAS

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*. Las trufas se exponen en concentradores de aromas con el fin de facilitar la distinción entre las distintas especies.

También se dispondrá de un microscopio para que los visitantes puedan comprobar las diferencias microscópicas entre las trufas. La exposición contará con un monitor permanente durante toda la apertura del mercado. Jaime Olaizola. ID Forest Biotecnología Forestal Aplicada.



Tuber melanosporum



Tuber mesentericum



Tuber uncinatum



Tuber brumale



Tuber indicum

Fotografías: Antonio Rodriguez (www.trufamania.com)



DEGUSTACIÓN DE TRUFAS Y MARIDAJES

Tapas sencillas elaboradas directamente con trufa fresca a precios populares con el fin de promocionar el consumo de la trufa. Se degustará la trufa de los distintos orígenes de procedencia.

CONCURSOS

Las 4 aperturas del mercado **contarán con música, animadores y concursos sorpresa entre el público** asistente para difundir las ideas del evento. Los premios consistirán en trufas frescas de calidad extra.

CONFERENCIAS DIVULGATIVAS

Sobre la ecología y los paisajes truferos de Europa, el uso correcto de la trufa para evitar fraudes y el turismo de la trufa.

Decálogo Trufforum

1 *Tuber melanosporum* es el nombre científico de la trufa negra europea.

¿Sabías que conocer el nombre científico es muy importante para diferenciarla de otras especies de trufas de apariencia muy similar y de valor inferior?

2 Las trufas asiáticas tienen un precio hasta 20 veces inferior al de la trufa negra europea. ¿Sabías que algunas trufas asiáticas presentan un gran parecido con la trufa negra y que diferenciarlas requiere la labor de expertos?

3 La trufa negra es un potente y delicado aromatizador de alimentos al alcance de todos. ¿Sabías que con una trufa negra pequeña puedes aromatizar huevos para más de 100 personas?

4 La trufa negra se produce principalmente en Francia, España e Italia. ¿Sabías que estos países producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 trufficultores?

5 La trufa negra se produce de forma sostenible y responsable en Europa. ¿Sabías que el 90% de los trufficultores son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural?

6 La trufa negra se recolecta con ayuda de perros adiestrados. ¿Sabías que los perros truferos permiten a los trufficultores extraer las trufas en su justo punto de maduración?

7 La trufa negra de invierno es un producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo en Europa. ¿Sabías que la trufa fresca madura es la mejor forma de disfrutar de todos sus auténticos aromas?

8 La trufa negra fresca madura contiene más de 100 compuestos aromáticos cuya combinación y proporciones es una experiencia gastronómica inimitable. ¿Sabías que existen productos sintéticos utilizados en la industria agroalimentaria que tratan de imitar el aroma de trufa pero que son otro producto diferente a la auténtica trufa negra?

9 La trufa negra se produce en paisajes de una gran belleza y contemplar la caza de la trufa es una experiencia única. ¿Sabías que hay productos turísticos específicos para conocer la cultura de la trufa en los territorios rurales productores?

10 La trufa negra tiene un gran valor gastronómico que marida muy bien y potencia muchos alimentos. ¿Sabes que hay restaurantes especializados que ofrecen menús en temporada centrados en la trufa negra?



PROGRAMA

Sábado 11 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº1 de Trufforum.

12:00-12:30h Inauguración.

12:30-13:30h Mesa redonda: La cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa.

Moderador:

Daniel Oliach CTF-Cataluña y Fernando Martínez-Peña. CITA-Aragón

Participantes:

- *Jean Charles Savignac. Presidente de la Federación Europea de Truficultores.*
- *Julio Perales Vicente. Presidente de la Federación Española de Truficultores.*
- *Michel Tournayre. Presidente de la Federación Francesa de Truficultores.*

- *José Carlos Capel. Crítico Gastronómico.*
- *Josep María Serentill. Presidente de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas.*

16:00-18:00h Control de calidad de las trufas

18:00-21:00h Apertura al público nº2 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según José Ignacio Acirón. Grupo La Bastilla.

19:30h Conferencia: El turismo de la trufa: una oportunidad para el medio Rural. Joaquín Latorre. Micocyl-Cesefor.

Domingo 12 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº3 de Trufforum.

12:30h Conferencia: Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa. Pierre Souzart. Técnico y truficultor de la región de Occitanie (Francia).

13:30h Conferencia: Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo conservar las trufas. Pedro Marco Montori, CITA -Aragón, y Domingo Blanco Parmo, Universidad de Zaragoza.

16:00-18:00h Control de calidad de trufas.

18:00-21:00h Apertura al público nº4 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según Carmelo Bosque. Restaurante Lillas Pastia (Huesca).

19:30h Conferencia: Aprendiendo a "degustar" los distintos territorios de la trufa. Jean Rondet EMI-France.

Coordinación

*Fernando Martínez Peña, CITA - Aragón,
y Jean Rondet, EMI-France*



TRUFFORUM

Zaragoza • 2017

11 y 12 de febrero | Palacio de Sástago

Calle del Coso nº 44, 50003 Zaragoza (España)

www.trufforum.com