

Trufforum, nuevo certamen sobre la trufa en Zaragoza

El Palacio de Sástago de Zaragoza acogerá, los días 11 y 12 de febrero, el certamen Trufforum, que reunirá a los principales productores y distribuidores del continente y cuyo objetivo es favorecer el consumo responsable de la trufa europea y dar a conocer sus muchas posibilidades.



El [Instituto Europeo de Micología](#), con la colaboración de la [Diputación Provincial de Zaragoza](#) y Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón ([CITA](#)) organizan la feria internacional **Trufforum**, que incluye conferencias, debates, degustaciones y un mercado de venta directa al público.

El certamen, que nace con **vocación anual**, reunirá en la capital aragonesa a los principales productores de trufa europea, con expertos en gastronomía, distribuidores y consumidores. Habrá trufas de ocho territorios europeos y se llevará a cabo un estricto control de calidad de los ejemplares.

Los organizadores de **Trufforum** pretenden educar al consumidor para que conozca las diferentes especies de trufa, cómo se cultivan, sus posibilidades gastronómicas y las rutas turísticas que existen dedicadas a este producto, potenciando **el consumo responsable de la trufa europea**.

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

Las ponencias correrán 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.

Además, en **Trufforum** 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.

La cita, en el [Palacio de Sástago](#) de Zaragoza, el fin de semana del **11 y el 12 de febrero**.

También le puede interesar:

- [La app para los amantes de la trufa negra](#)
- [Perlas de trufa negra](#)
- [En marcha el IV Congreso internacional Soria Gastronómica](#)
- [Mejor sumiller del cava, La Rioja Capital, Talleres en...](#)
- [Laumont lanza su app para informar a los chefs sobre las...](#)

Like { 2

¿Quiere leer más artículos como este? Reciba gratis nuestro newsletter. ¡Suscríbese!

Nombre y Apellidos

Email *

¡Suscríbese!