CASTILLA Y LEÓN
es vida

cocinando con **trufa**
Soria (Castilla y León)

Junta de Castilla y León

Domingo, 1 de diciembre de 2019, de 11:00 a 12:30 h.
Aula Magna Tirso de Molina, Calle Calixto Pereda, 3, Soria.

ACCESO LIBRE HASTA LLENAR AFORO

JORNADA TÉCNICA

Control de la calidad de la trufa negra de invierno

(Tuber melanosporum)

por parte del EMI (Instituto Micológico Europeo)

Dirigida a profesionales de la cocina, la comunicación y público en general, con el objetivo de promover el uso responsable de la trufa negra en hogares y restaurantes y evitar confusiones y fraudes al consumidor.

La trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*) es una delicada "fábrica de aromas" capaz de generar cientos de compuestos aromáticos, siempre que se recolecte, preserve y utilice de forma adecuada. Por esto, el control de la calidad resulta esencial para garantizar una experiencia gastronómica plena. La organización del concurso "**Cocinando con Trufa**" ha establecido un riguroso control de calidad realizado por especialistas internacionales independientes, con el fin de que todos los participantes en el concurso dispongan de ejemplares de trufas homogéneos, en perfectas condiciones organolépticas. Aspectos como la redondez, la madurez, el peso, la ausencia de daños son tenidos en cuenta. El proceso es público y totalmente transparente, con el fin de contribuir a la educación de los consumidores.

Fernado Martínez Peña

Jaime Ollazola

Eva Guillamón

Philippe Barrière

Laura Mateo-Vivaracho

PROGRAMA

- **11:00 h.:** **Apertura**
- **11:10 h.:** **Presentación del control de calidad. Chema Díez,** Cadena Ser y **Fernando Martínez Peña,** EMI-CITA.
- **11:20 h.:** **Cómo distinguir especies de trufas similares a la auténtica trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*).** **Jaime Oliazola,** IdForest.
- **11:30 h.:** **Calidades de la trufa: cómo saber cuándo una trufa negra está en perfectas condiciones para el uso en la cocina.** **Eva Guillamón.** CCA-INIA.
- **11:40 h.:** **Inicio del control de la calidad de la trufa negra utilizada en el concurso "Cocinando con Trufa".** **Phillippe Barriere,** Barriere Truffes L'Atelier y miembros de la Asociación de Truficultores de Soria.
- **12:00 h.:** **Cómo conservar la trufa y su aroma. Laura Mateo-Vivaracho,** CCA-INIA.
- **12:30 h.:** **Fin del control de calidad y entrega de las trufas del concurso verificadas a la organización.**

www.cocinandocontrufa.com

@CongresoSoria
#cocinandocontrufa