



# cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

V EDICIÓN  
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

## JORNADA TÉCNICA DE CONTROL DE CALIDAD DE LA TRUFA NEGRA DE SORIA (TUBER MELANOSPORUM) EMPLEADA EN EL CONCURSO INTERNACIONAL «COCINANDO CON TRUFA»

SÁBADO 8 DE FEBRERO DE 2025 · 9:00 a 9:30 h.

**DIRIGIDO 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.

**COORDINACIÓN:**

- Fernando Martínez Peña - EMI
- Joaquín Latorre Mingell - EMI
- Jaime Olaizola - IDForest

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 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.

### PARTICIPANTES:

- Jaime Olaizola - ID Forest
- Narciso Miguel García - Asociación de Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
- Javier Garijo - Asociación de Truficultores de Soria (ATRUSORIA)

COLABORADORES INSTITUCIONALES



  @CongresoSoria



Junta de  
Castilla y León