

ACTIVIDAD
GRATUITA

JORNADA TÉCNICA

Conoce las cualidades sensoriales
de la **trufa negra** (*Tuber melanosporum*)

Viernes 4 de marzo de 2022, de 17:00 a 18:30 h.

Aula Magna Tirso de Molina

Coordinado por **Fernando Martínez Peña** y **Joaquín Latorre Minguell**,
miembros del EMI (Instituto Micológico Europeo)

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.

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.

PROGRAMA:



- 17:00 h.** Apertura. Conduce la jornada **Nieves Caballero** (El Norte de Castilla).
- 17:10 h.** Presentación del control de calidad. **Fernando Martínez Peña** (EMI).
- 17:20 h.** Cómo distinguir especies de trufas similares a la auténtica trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*). **Jaime Olaizola** (IdForest).
- 17:30 h.** Cualidades de la trufa: cómo saber cuándo una trufa negra está en perfectas condiciones para el uso en la cocina. **Eva Guillamón** (INIA-CSIC).
- 17:40 h.** Cómo conservar la trufa y su aroma. **Laura Mateo-Vivaracho** (EMI).
- 17:50 h.** Inicio del control de la calidad de la trufa negra utilizada en el concurso “Cocinando con Trufa” aportada por la **Asociación de Truficultores de Soria y ASFOSO**.
- 18:30 h.** Fin del control de calidad y entrega de las trufas del concurso verificadas a la organización.

