

## PONENTES

### Taller de clasificación de calidades y tipos de trufa

**10:00 a 10:30 Philippe Barrière. L'Atelier de la Truffe, Carcassonne (Francia).**

En Carcassonne existe un pequeño lugar al que deben ir todos aquellos que quieran saborear y aprender sobre la trufa: L'Atelier de la Truffe está dirigido por Philippe Barrière que anteriormente fue responsable en la Cámara de Comercio de la Truficultura. Philippe Barrière es un experto en clasificar la trufa por tipos y calidades. Pero, sobre todo, en este establecimiento se pone en práctica todo lo relacionado con el conocimiento de la trufa, con degustaciones incluidas. En la pequeña taberna, L'Atelier de la Truffe sirven siempre la trufa de cada temporada, acompañada de otros ingredientes que contribuyen a potenciarla.



### Taller de manejo y cocina de la Trufa Blanca

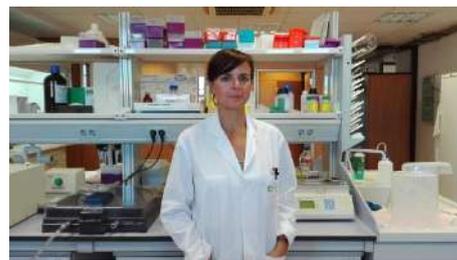
**10:35 a 11:45 Luciano Tona. Italia**

Luciano Tona, chef promotor de la cocina tradicional italiana, es experto en la culinaria de la trufa blanca de la que ha sido formador de otros profesionales. También fue director de Alma, Escuela Internacional de Cocina Italiana. Tona es propietario del restaurante "La Fermata". Director de Elsa Accademia Bocuse d'Or Italia y asesor en el sector Food & Beverage, comparte y promueve el concepto Ostitaly de comida moderna, donde promueven la sencillez en la presentación de los platos y el respecto a la materia prima.



### Caracterización y preservación de aromas de trufa

**12:00 a 12:30. Eva Guillamón (Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos), y Laura Mateo-Vivaracho (Dra. en Química Analítica), del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria**



Ambas científicas se dedican al aislamiento y cuantificación de compuestos bioactivos especialmente en hongos comestibles y legumbres, así como a la caracterización sensorial de los mismos, empleando diferentes tecnologías y ensayos científicos.



La trufa, uno de los ingredientes más exclusivos de nuestra cocina, y más valioso de nuestros montes, está considerada un manjar. Sin embargo, su característico perfil aromático, es uno de los más efímeros y complicados de preservar. ¿Cómo podemos disfrutar de su aroma fuera de temporada? ¿Qué opciones tenemos a día de hoy? La investigación está trabajando en la búsqueda de respuestas.

### Análisis sensorial e introducción práctica a la cata de la trufa

**12:30 a 13:00. Panel de cata entrenado de trufa. Daniel Brito, Panelista y vocal de ATRUTER. Lina Soler, Panelista y experta en análisis sensorial de la trufa.**

El Panel de Cata de Trufa es un grupo de expertos que nace en 2018 en Teruel con el objetivo de definir criterios organolépticos sobre la calidad de las trufas, empezando por la trufa negra o *Tuber melanosporum*.



El Panel de Cata de Trufa dispone de 23 panelistas que clasifican trufa fresca utilizando criterios organolépticos. Estos panelistas ejercen de jueces objetivos en concursos de calidad de trufa o ayudando a una empresa a conocer la calidad sensorial de sus trufas, clasificándolas de acuerdo a criterios científicos.

Además de dichas actividades de cata, el Panel tiene una importante labor divulgativa y educativa. Así, ofrece cursos



y charlas sobre la trufa y sus propiedades organolépticas para todo tipo de público, desde restauradores hasta consumidores que quieran profundizar en su conocimiento de este maravilloso hongo. Posee, además, material didáctico interactivo para involucrar al participante al máximo, experimentando la trufa con todos los sentidos.

### [Taller de manejo y cocina de la Trufa Negra](#)

**13:00 a14:00 Óscar García Marina, Soria. España**

Óscar García Marina es el chef del restaurante Baluarte, con una estrella Michelin, y del bar Mena de tapas, ambos en Soria. En Baluarte se presenta una cocina contemporánea llena de personalidad, pero marcada por el lema del máximo respeto por el producto, donde el aroma de la trufa negra en temporada alcanza niveles de espectacularidad. Óscar se define como un cocinero de tradición, aunque con flechazos por la diversidad de estilos y culturas culinarias. En Baluarte la micología es fundamento donde se cocina con unas 15 especies de setas diferentes, de las muchas que se pueden encontrar en los montes de Soria.

