TRUFFORUM

Zaragoza · 2017

11 y 12 de febrero | Palacio de Sástago

INFORME FINAL

5.120 asistentes al evento

1.702 asistentes a la jornada día 11 febrero

3.414 asistentes a la jornada día 12 febrero

825 degustaciones

1300 trufas vendidas

Impacto Redes Sociales

TRUFFORUM

Twitter:

92 tweets #trufforum

212 Retweets

392 Me gusta

236.656 Usuarios alcanzados

Instagram:

30 publicaciones #trufforum

909 Me gusta

8.738 Usuarios alcanzados

Piezas

Identidad visual

Cartel

Piezas

TRUFFORUM

Cartelería exterior e interior

Piezas

TRUFFORUM

Invitaciones mail

Newsletter

Piezas

Folleto informativo

Piezas

TRUFFORUM

Folleto para el público

Piezas

TRUFFORUM

Señalética

Tarjetas exposición de trufas

MERCHANDISING

Delantales

Bolsas de compra

Cajas con pegatina

COMUNICACIÓN

TRUFFORUM

Convocatoria Rueda de Prensa

Convocatoria de prensa

DIPUTACIÓN D ZARAGOZA

PRESENTACIÓN DE LA FERIA TRUFFORUM,
QUE SE CELEBRARÁ EL 11 Y EL 12 DE FEBRERO
EN EL PALACIO DE SÁSTAGO

La Diputación de Zaragoza presentará mañana la feria Trufforum, un evento internacional para promocionar el consumo responsable de la trufa europea que se celebrará el 11 y el 12 de febrero en el palacio de Sástago.

En la rueda de prensa intervendrán el vicepresidente primero de la DPZ, Martín Llanas; el director del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), José Antonio Domínguez; y el director del Instituto Europeo de Micología y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña.

Día y hora: jueves, 2 de febrero, a las 11.00

Lugar: sala de prensa de la Diputación de Zaragoza (plaza de España, 2)

Diputación Provincial de Zaragoza
Gabinete de comunicación, 976 288 994
prensa@dpz.es @DPZaragoza www.dpz.es

Esta información puede usarse
en parte o íntegramente
sin necesidad de citar fuentes

Convocatoria Almuerzo de Prensa

TRUFFORUM

Zaragoza, 2 de febrero de 2017

CONVOCATORIA DE PRENSA

Almuerzo de Prensa
Presentación TRUFFORUM 2017
Martes, 7 de febrero, 14 horas
Restaurante Absinthium
(Coso, 11, Hotel Oriente)

Estimado amigo:

Tenemos el gusto de invitarte a la presentación de TRUFFORUM 2017, un evento internacional organizado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" (AECT-EMI) que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes.

Será el próximo martes día 7 de febrero de 2017 a las 14 horas durante un almuerzo en el restaurante Absinthium (Coso, 11, Hotel Oriente).

Contaremos con la presencia de Fernando Martínez Peña, director de investigación de CITA - Aragón y director del Instituto Europeo de Micología.

Se ruega confirmación de asistencia:
Barbacil Comunicación 976 25 82 65
elisa@barbacil.com

COMUNICACIÓN BARBACIL
www.barbacil.com

BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Cádiz, 7, 1ºB. 50004 Zaragoza Tlf. 976258265
www.barbacil.com
barbacilcomunicacion@barbacil.com

Notas de Prensa

TRUFFORUM

Zaragoza, 2 de febrero 2017

NOTA DE PRENSA
SE RUEGA SU DIFUSIÓN

NOTA DE PRENSA

Trufforum se celebrará los días 11 y 12 de febrero en el Palacio de Sástago de la Diputación Provincial de Zaragoza.

Trufforum es un evento internacional ideado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" (AECT-EMI) que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes.

Durante las dos jornadas habrá mercado de trufa abierto al público, exposición de las distintas trufas y sus calidades, conferencias divulgativas y degustación.

Los próximos días 11 y 12 de febrero en el Palacio de Sástago de la Diputación de Zaragoza tendrá lugar un evento que bajo el nombre de TRUFFORUM acogerá a la práctica totalidad del sector trufero europeo.

Está Organizado por el European Mycological Institute y cuenta con la colaboración y el patrocinio de Diputación Provincial. Además han colaborado y confirmado asistencia los máximos responsables de Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores., Federación Francesa de Truficultores, Federación Italiana de Truficultores, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Zaragoza, Asociación de Truficultores de Huesca, Asociación de Truficultores de Perigord y de la Asociación de Truficultores de Lot. La actividad cuenta con la colaboración técnica y científica del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón.

Se trata de un evento internacional ideado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" (AECT-EMI) que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeasen los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre: los distintos orígenes de las trufas europeas.Las distintas especies de trufas europeas y cómo distinguirlas de las trufas asiáticas menos valoradas.Las diferencias entre las trufaseuropeas y los aromas sintéticos de imitación.La importancia del control de la calidad para evitar fraudes.Los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades y también el micoturismo en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

COMUNICACIÓN BARBACIL www.barbacil.com

BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Cádiz, 7, 1ºB. 50004 Zaragoza Tlf: 976258265
barbacilcomunicacion@barbacil.com

TRUFFORUM

Zaragoza, 2 de febrero 2017

NOTA DE PRENSA

Durante las dos jornadas el palacio de Sástagoy en horario de apertura al público de 12 a 15horas y de 18 a 21 horas, se podrá ver la exposición de hongos hipogeos y en particular de las principales especies de trufas que pueden causar confusión con la auténtica trufa negra de invierno (*Tubermelanosporum*) como por ejemplo (*Tuberuncinatum, Tuberbrumale, Tubermesentericumy, Tuberindicum*). Exposición de trufas y sus aromas. También un mercado de venta directa al público de trufas previamente seleccionadas por la organización por lo que tendrán garantía de calidad y origen.

Se completará el programa con charlas divulgativas 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,Jose Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión y los cocineros Carmelo Bosque (Restaurante LillasPastia de Huesca y José Ignacio Acirón de Grupo La Bastilla de Zaragoza, entre otros.

COMUNICACIÓN BARBACIL www.barbacil.com

BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Cádiz, 7, 1ºB. 50004 Zaragoza Tlf: 976258265
barbacilcomunicacion@barbacil.com

Notas de Prensa

TRUFFORUM

Zaragoza, 11 de febrero 2017

NOTA DE PRENSA
SE RUEGA SU DIFUSIÓN

NOTA DE PRENSA

Trufforum abre hoy sus puertas en el Palacio de Sástago de la Diputación Provincial de Zaragoza.

El evento internacional sobre la trufa europea arranca hoy sábado y durante todo fin de semana ofrecerá un mercado de trufa abierto al público, exposición de las distintas trufas y sus calidades, conferencias divulgativas y degustación.

José Carlos Capel como presidente de Madrid Fusión y los chefs Carmelo Bosque (Lillas Pastia)y José Acirón (Gayarre y Grupo La Bastilla), participan como expertos ponentes.

Hoy sábado 11 de febrero arranca TRUFFORUM en el Palacio de Sástago de la Diputación de Zaragoza. Un evento que, durante el fin de semana, acoge a la práctica totalidad del sector trufero europeo.

A las 12 horas, y tras la apertura al público, se ha celebrado la inauguración de TRUFFORUM a la que han asistido Fernando Martínez Peña, director del European Mycological Institute y director de investigación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón; Juan José Borque, director del Área de Ciudadanía de la Diputación Provincial de Zaragoza; José Antonio Dominguez, director - gerente del CITA; Jean Charles Savignac, presidente de la Federación Europea de Truficultores; Julio Perales Vicente, presidente de la Federación Española de Truficultores y presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Teruel; y Michel Tournayre, presidente de la Federación Francesa de Truficultores

TRUFFORUM está organizado por el European Mycological Institute y cuenta con la colaboración y el patrocinio de Diputación Provincial. Además han colaborado y confirmado asistencia los máximos responsables de Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores., Federación Francesa de Truficultores, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Zaragoza, Asociación de Truficultores de Huesca, Asociación de Truficultores de Perigord y de la Asociación de Truficultores de Lot. La actividad cuenta con la colaboración técnica y científica del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón.

COMUNICACIÓN BARBACIL www.barbacil.com

BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Cádiz, 7, 1ºB. 50004 Zaragoza Tlf: 976258265
barbacilcomunicacion@barbacil.com

TRUFFORUM

Zaragoza, 11 de febrero 2017

NOTA DE PRENSA

Se trata de un evento internacional ideado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial "European Mycological Institute" (AECT-EMI) que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre: los distintos orígenes de las trufas europeas. Las distintas especies de trufas europeas y cómo distinguirlas de las trufas asiáticas menos valoradas. Las diferencias entre las trufas europeas y los aromas sintéticos de imitación. La importancia del control de la calidad para evitar fraudes. Los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades y también el micoturismo en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

Durante las dos jornadas el palacio de Sástago y en horario de apertura al público de 12 a 15 horas y de 18 a 21 horas, se pueden ver la exposición de hongos hipogeos y en particular de las principales especies de trufas que pueden causar confusión con la auténtica trufa negra de invierno (*Tubermelanosporum*) como por ejemplo (*Tuberuncinatum, Tuberbrumale, Tubermesentericumy, Tuberindicum*). Exposición de trufas y sus aromas. También un mercado de venta directa al público de trufas previamente seleccionadas por la organización por lo que tendrán garantía de calidad y origen.

Los asistentes también podrán degustar trufa negra de invierno de los distintos territorios como Huesca, Teruel, Zaragoza, Soria, Cataluña, o las zonas francesas de Perigord o Lalbenque. La degustación, ofrecida por el Grupo La Bastilla, consistirá en una tosta de trufa laminada con aceite de oliva virgen extra o un risotto con tuber melanosporum, a elegir, y acompañados por una bebida al precio de 3 euros.

Se completa el programa con charlas divulgativas 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,Jose Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión y los cocineros Carmelo Bosque del restaurante Lillas Pastia de Huesca y José Ignacio Acirón de Grupo La Bastilla de Zaragoza, entre otros.

NOTA DE PRENSA

COMUNICACIÓN BARBACIL www.barbacil.com

BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Cádiz, 7, 1ºB. 50004 Zaragoza Tlf: 976258265
barbacilcomunicacion@barbacil.com

Comunicación

TRUFFORUM

Difusión

- Agenda del Ayuntamiento de Zaragoza (http://www.zaragoza.es/ciudad/actividades)
- Zaragenda, Ocio y cultura en Zaragoza (http://zaragenda.com/agenda-zaragoza/?action=tribe_photo&tribe_paged=1&tribe_event_display=past&tribe-bar-search=trufforum)
- Academia Aragonesa de Gastronomía
- Alianza Agroalimentaria Aragonesa
- Base de datos de alumnos de Barbacil Comunicación
- DIRCOM, Directores de Comunicación de Aragón
- EURO-TOQUES. Asociación Europea de Cocineros
- Asociación de Cocineros de Aragón
- Asociación de Sumilleres de Aragón
- Asociación de Maîtres y Jefes de Sala de Aragón
- HORECA. Federación de Empresarios de Hostelería de Aragón.
- SIP, Centro de iniciativas turísticas de Aragón
- Asociaciones de consumidores: Cesar Augusta y Torre Ramona
- Asociación de Celiacos de Aragón.

FOTOGRAFÍAS

Rueda de Prensa

Almuerzo con Medios

FOTOGRAFÍAS

Trufforum

Control de Calidad

Inauguración

Exposición de trufas y aromas

Degustación de trufas

FOTOGRAFÍAS

Trufforum

Conferencias

FOTOGRAFÍAS

Trufforum

Mercado de trufas

TRUFFORUM

CLIPPING DE PRENSA

Prensa Escrita

Heraldo de Aragón

3/02/2017

ETCÉTERA

QUÉ COSAS

La marmota Phil predice seis semanas más de invierno

La marmota Phil, el animal meteorólogo más famoso del mundo, predijo ayer seis semanas más de invierno en Estados Unidos. Como cada 2 de febrero desde 1887, los vecinos de Punxsutawney (Pensilvania) subieron a la pequeña colina de Gobbler's Knob para conocer el pronóstico de su residente más ilustre. Phil vio su sombra al salir de la madriguera lo que, según la leyenda popular, significa que el invierno se alargará seis semanas más.

Risto Mejide y Laura Escanes ya tienen fecha para su boda

El publicista Risto Mejide y la 'influencer' Laura Escanes se darán el «sí, quiero» el próximo 20 de mayo en Cataluña. La diferencia de edad entre Risto y Laura ha convertido su romance en uno de los más criticados, pero el amor ha triunfado y tras comenzar su relación en 2014 han decidido pasar por el altar a pesar de las críticas.

Kiko Rivera, ingresado de urgencia por un ataque de gota

Kiko Rivera, el hijo de la tonadillera Isabel Pantoja, ha tenido que ser ingresado por un nuevo ataque de gota, similar al que sufrió durante su paso por 'Supervivientes' y que le obligó a abandonar el 'reality' en 2011. Rivera parece estar ya recuperado, porque ha subido una imagen con su mujer, Irene Rosales, en su cuenta de Instagram, dándose un baño.

Pepe Navarro y su hija, demandados por el abogado de Ivonne Reyes

El abogado de Ivonne Reyes ha dado un paso más en la batalla que la venezolana mantiene con Pepe Navarro, ya que ha interpuesto una demanda al periodista y a su hija por «vulnerar los derechos de un menor». Reyes participa actualmente en el 'reality' 'Gran hermano VIP', pero fue informada por el equipo sobre las informaciones de que habría unas pruebas de ADN realizadas a su hijo que determinarían que no es hijo biológico de Navarro.

UN GRAN DÍA

Envíe sus fotos y felicitaciones a undiaespecial@heraldo.es o a Heraldo de Aragón (Paseo de la Independencia, 29. Zaragoza. 50001), a la atención de la sección de Agenda. Deberán llegar con al menos tres días de antelación. No olvide adjuntar sus datos personales, incluido el DNI, y un teléfono de contacto.

Julia. «¡Felicidades, Julia! Te queremos muchos».

Sheila. «Felicidades, amor. Siempre única e inigualable. Te queremos».

Pili. «Muchas felicidades. Que pases un feliz día y lo disfrutes, de parte de tu familia. Un beso».

Elena. «Feliz cumpleaños. Cuatro añitos ya. Muchos besitos de tus abuelos, padres, tíos y primos».

INVITADO ESPECIAL

Los alumnos ganadores del colegio Santa Ana, junto a Nacho Escuín y Ana Armillas –a la derecha–.

Goya agiganta su figura desde la mirada de alumnos de 4º de ESO

Estudiantes del colegio Santa Ana ganan el concurso 'Tras la huella de Goya. El manuscrito secreto'

ZARAGOZA. La figura de Francisco de Goya se hizo ayer un poco más grande en el Museo de Zaragoza, donde se entregó el premio ganador del proyecto educativo 'Tras la huella de Goya. El manuscrito secreto', en el que han participado 200 alumnos de 4º de ESO de todo Aragón.

El galardón lo recibieron entusiasmados los 16 jóvenes del colegio Santa Ana, de Zaragoza, integrantes del grupo Pasarela Goyesca. **Ana Barón** tomó la palabra para reivindicar a «un artista con mayúsculas que nos hace reflexionar sobre los problemas que se repiten hoy, como las guerras».

«Además, hemos aprendido a investigar –prosiguió su compañera, **Lidia Cigüela**–, descubriendo quién era la otra dama que llegó al Palacio Real desde Buenos Aires, de la que Carlos III quedó prendado, o con un meticuloso trabajo sobre la Quinta del Sordo».

Eso sí, también hubo momentos muy divertidos. Los describió **Ana Leal**: «Recreamos el cuadro de la familia de don Luis de Borbón y realizamos pequeños actos vandálicos distribuyendo carteles de nuestro monstruo particular por varias calles». Antes de los agradecimientos, las tres dejaron una última reflexión: «Pensamos que Goya no pintaría hoy sobre lienzo; el suyo sería un arte social, callejero y revolucionario y así lo hemos querido expresar».

Ana Armillas, coordinadora de la Fundación Goya en Aragón, les agradeció su «magnífico trabajo» y también el de los 20 centros escolares que han participado. Y el director general de Cultura, **Nacho Escuín**, plasmó la idea de que «este concurso representa el objetivo de que la cultura se inserte en el contenido curricular, de ahí que lo queramos implantar en Primaria».

Al concluir el acto, los 16 alumnos ya planeaban cómo y cuándo van a disfrutar del premio: una visita al Museo del Prado haciendo especial hincapié, por supuesto, en las salas de Goya.

ALEJANDRO TOQUERO

Zaragoza quiere ser capital de la trufa

ZARAGOZA. Zaragoza se quiere convertir en la capital europea de la trufa los próximos días 11 y 12 de febrero con la celebración de Trufforum, una feria internacional y foro de debate que reunirá a los principales productores del continente para promocionar y reivindicar el consumo responsable de las distintas variedades europeas y especialmente de la 'Tuber melanosporum', de la que Aragón es el primer productor del mundo.

La cita tendrá lugar en el Palacio de Sástago por iniciativa del Instituto Micológico Europeo, en colaboración con la Diputación Provincial –que también financia parte de la convocatoria– y del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). El director del Instituto Europeo de Micología y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña, resaltó ayer que esta feria, que «nace con vocación de continuidad», incluirá un mercado de trufas en el que se venderán directamente ejemplares de los ocho territorios europeos participantes. Todas las trufas pasarán los correspondientes controles de calidad realizados por personal especializado, que clasificarán los productos en categorías extra, primera y segunda. Se podrán comprar trufas frescas durante los dos días y habrá sorteos sorpresa con trufas negras como premio. Además de las conferencias, en las que participarán los chefs Carmelo Bosque y Carlos Acirón, habrá degustaciones gratuitas.

J. L. SOLANILLA

4/02/2017

JORNADAS Y CONVOCATORIAS

Miguel Luis Lapeña, José Vicente Girón y Miguel Gracia, durante la presentación de Trufa-te.

Trufa-te repartirá en Fraga 12.000 pinchos

El alcalde, Miguel Luis Lapeña, y el presidente de la Diputación, Miguel Gracia, presentaron ayer la décima edición de la convocatoria, que se celebrará en la capital del Bajo Cinca, el próximo 18 de marzo. POR PATRICIA PUÉRTOLAS

FRAGA. La ciudad de Fraga será la sede de la décima edición de Trufa-te. La actividad, que organiza la Diputación Provincial de Huesca, tiene el objetivo de promocionar el consumo de trufa negra, un producto exquisito, que cada vez tiene mayor presencia en el campo y en la mesa.

Trufa-te se desarrollará el próximo 18 de febrero, a partir de las 19.00, en el pabellón del Sotet, donde habrá cocina en vivo, degustación y venta de trufa negra. Durante toda la jornada, está previsto servir casi 12.000 tapas, que serán elaboradas con 11 kilos de trufa negra y que saldrán de las cocinas de los nueve establecimientos inscritos (Pim Pam, La Sitja, sidrería Trasgu, Salones Casanova, Restaurante Martín, Espaioró, +Billauba, Papachu Degustasió y Bar Galicia).

Por un precio de 2,50 euros, los asistentes podrán disfrutar de dos tapas y una consumición. En total, podrán elegir entre nueve propuestas diferentes, tradicionales y vanguardistas, que reflejan el gran potencial del sector hostelero de Fraga.

Además, el público tendrá la oportunidad de ver en vivo la elaboración de algunas de las propuestas diseñadas y, por supuesto, adquirir trufa fresca en el punto de venta de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Aragón. Para finalizar, a partir de las 23.00, habrá una sesión de baile en la cercana discoteca Florida 135.

Ayer, en la presentación de esta nueva edición, el presidente de la Diputación Provincial de Huesca (DPH), Miguel Gracia, recordó la trayectoria de esta actividad, que, al igual que el propio cultivo de la trufa, ha logrado extenderse y consolidarse en la provincia de Huesca.

25.000 PERSONAS EN NUEVE AÑOS. En estas nueve ediciones, Trufa-te ha sumado la participación de 25.000 personas y ha contado con la implicación de 90 establecimientos. Tras su estreno, que tuvo lugar en la ciudad de Huesca, llegó hasta Barbastro, Jaca, Aínsa, Graus y Binéfar. Según explicó Gracia, el proyecto siempre tuvo un fin concreto: «Promocionar el consumo de la trufa negra y, de su mano, consolidar una nueva forma de vida en el medio rural, que resultara rentable y fuera capaz de asentar a la población».

Por ello, además del propio certamen, la DPH lleva varios años apoyando con éxito el cultivo de este exclusivo hongo, que ha logrado colonizar nuevas comarcas, así como el trabajo de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Aragón. En 1999, el colectivo sumaba 23 socios y, en la actualidad, ronda los 250, según indicó su presidente, José Vicente Girón.

TAPAS TRADICIONALES Y MODERNAS. En el mismo acto, el alcalde de Fraga, Miguel Luis Lapeña, se mostró satisfecho con el desarrollo de esta iniciativa, que permitirá dar a conocer «el gran potencial y pujanza» del sector hostelero de la ciudad.

En sus elaboraciones, los restauradores locales han apostado por unir tradición y modernidad con el fin de crear nueve atractivas tapas. Entre ellas, canelones, manitas de cerdo, aves o cremas trufadas. El cocinero y sumiller Gregorio Abadía explicó las nueve tapas que participan: «Vamos a estar a la altura», aseguró. A los cocineros se dirige el taller que el próximo lunes desarrollará el chef Josean Alija, del restaurante Nerua Guggenheim de Bilbao, en el restaurante Espaioró de Fraga. La actividad, que está incluida en la programa de Trufa-te, versará sobre el uso de la trufa negra en la cocina y estará abierta a todos los restauradores interesados.

Teoría y práctica de la trufa en el palacio de Sástago

Trufforum se celebrará los días 11 y 12 en la sede de la Diputación Provincial.

POR J. L. S.

ZARAGOZA. Los próximos días 11 y 12 de febrero tendrá lugar en el palacio de Sástago, sede de la Diputación Provincial de Zaragoza, Trufforum, al que asistirán representantes de todo el sector trufero europeo. Está Organizado por el European Mycological Institute y cuenta con la colaboración y el patrocinio de Diputación Provincial. Han confirmado su asistencia los máximos responsables de Federación Europea de Truficultores y de las federaciones nacionales de España, Francia e Italia.

Se celebra con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre la necesidad de distinguir los distintos orígenes y variedades de las trufas europeas para no confundirlas con las trufas asiáticas, que tienen menos valor, ni con los aromas sintéticos.

En este foro también se hablará sobre el control de la calidad para evitar fraudes, sobre los modos de uso más adecuados en la cocina para disfrutar de todas sus cualidades y del micoturismo en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etcétera.

Trufforum fue presentado el pasado jueves por el vicepresidente de la DPZ, Martín Llanas; por el director del CITA, José Antonio Domínguez, y por el director del Instituto Europeo de Micología y coordinador de Trufforum, Fernando Martínez Peña.

Se podrán comprar trufas frescas durante los dos días y habrá sorteos sorpresa con trufas negras como premio. Además de las conferencias, en las que participarán los chefs Carmelo Bosque y Carlos Acirón, habrá degustaciones gratuitas.

Aragón es la región que produce más trufa negra en el mundo, con el 70% del total que se saca en España, que se cifra entre 30 y 40 toneladas anuales. Un 33% del territorio de la comunidad es apto para la plantación de trufas por lo que el potencial es enorme.

Tapas y menús en Teruel y provincia

TERUEL. El pasado martes arrancaron las V Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel, que se prolongarán hasta el 5 de marzo. Hasta el 12 de febrero, las creaciones de 55 establecimientos se materializan en tapas a partir de 2,50 euros y hasta el 5 de marzo en el caso de restaurantes con menús del día, a partir de 15 euros. También se ofrecen menús completos de cinco platos con trufa, a modo degustación, que oscilan entre 30 y 45 euros.

Al precio de las tapas se añade un euro si se acompañan con una copa de vino Viñas del Vero Roble o una cerveza San Miguel. En los menús degustación, pasará a ser San Miguel Especial XV para los fieles a la cerveza o un Viñas del Vero Crianza o Chardonnay Colección para los incondicionales del vino. Maridajes que ya son clásicos en estas jornadas gastronómicas.

El objetivo de estas jornadas es acercar al público este diamante culinario, del que la provincia de Teruel es un referente nacional. También se promociona Teruel como un destino de turismo gastronómico.

Este año se han programado dos nuevos mercados de venta de trufa fresca. La primera cita, en la plaza del Torico, el 12 de febrero, coincidiendo con la entrega de las medallas de los Amantes. El segundo tendrá lugar en Rubielos de Mora, junto a la casa consistorial, el 5 de marzo, como broche final a las jornadas.

Heraldo de Aragón

11/02/2017

VINOS Y LICORES

CONVOCATORIAS La próxima semana se celebrará en Zaragoza el II Salón de la Viña Ibérica. POR J. L. SOLANILLA

Ricos vinos autóctonos

Los próximos días jueves y viernes tendrá lugar en los salones del Gran Hotel de Zaragoza la segunda edición de Viña Ibérica, un salón en el que se podrán degustar vinos de variedades autóctonas. En el año 2015, también en el marco de Enomaq, se celebró el I Salón de la Viña Ibérica. Participaron 15 bodegas y asistieron cerca de 350 personas. «El objetivo del salón estuvo centrado en recordar que cada vez que se descorchaba una botella de vino, debíamos rendir homenaje a las variedades tradicionales de uva que se emplazan en un país con cerca de un millón de hectáreas de viñedo. Estamos en un país con una enorme gama de categorías de vinos, de plena biodiversidad vitivinícola interna y externa que rodea a las viñas, pese a que hemos tardado en valorizar ese inmenso patrimonio, que se configura como uno de los más antiguos de mundo a la hora de reconocer la veteranía de sus uvas y la diversidad cultural de sus orígenes», señala Jorge Hernández, responsable de Sloow Food de Zaragoza, que organiza esta convocatoria.

La primera edición del Salón Viña Ibérica se celebró en Zaragoza hace dos años. HERALDO

Para asistir al salón hay que pagar una entrada de 10 euros, que da derecho a un portacopas de Slow Food con una copa retornable a la organización y a un bono de cinco degustaciones entre las bodegas presentes en el espacio.

Una vez agotado ese bono, se podrá entregar el roseardo y, pagando cinco euros más, se tendrá derecho a otras cinco consumiciones.

También se podrán degustar algunas tapas de La Ontina y comprar botellas de las bodegas a precios especiales.

BODEGAS INSCRITAS. Hasta el momento, se han inscrito las siguientes bodegas: Vinos del Desierto, de la comarca de Monegros; SAT del Niño Jesús, de Aniñón (D. O. Calatayud); Bodega L'Olivera, de Vallbona de los Monges (Lérida); Bodegas Borsao (D. O. Campo de Borja); Iginius, de Almonacid de la Sierra; La Bodega de las Estrellas, de Valdeperías; Bodega Alcoví, de Almedilar (Castellón); Bodegas Sers, de Cofita (D. O. Somontano); Bodegas Edra, de Ayerbe (Vinos de la Tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas); Bodegas Témporo, de Lécera (Vinos de la Tierra del Bajo Aragón); Bodegas Dominio del Cuco, de Curiel de Duero (Valladolid); y Bodegas y Viñedos Pablo, de Almonacid de la Sierra (D. O. Cariñena).

Además, Slow Food, con Vinos Botica, pondrá un 'stand' de vinos de diversas variedades de uvas que muestran la gran biodiversidad vínica de Aragón; parreta, derechero, viladillo, moriscal, alcañón, garnacha blanca y macabeo, entre otras.

El salón se completará con un puesto de las rutas del Cáster y otro con el Arca del Gusto de Slow Food. En total, se espera que haya cerca de una veintena de puestos en los que aprender más sobre la cultura del vino degustando numerosas referencias de variedades autóctonas de distintas partes de España.

El salón estará abierto desde las 18.00 hasta las 22.00, los dos días.

Pazo Baión, mejor blanco de España

ZARAGOZA. El albariño Pazo Baión ha sido elegido mejor vino blanco de España en los reconocidos Premios Verema, que son otorgados a través de los votos de los amantes del mundo del vino y de la gastronomía que conforman esta gran comunidad de aficionados, que cuenta con más de 43.800 usuarios registrados.

Más de 7.000 personas han votado en esta nueva entrega de los premios, lo que hace que este galardón sea de los más respaldados por los consumidores finales, que han valorado las características organolépticas y la buena relación entre calidad y precio de este albariño, eligiéndolo como el mejor vino blanco español dobido a su frescura, persistencia e intensidad aromática.

Recientemente, la bodega Pazo Baión también ha sido distinguida como mejor rincón y mejor espacio enoturístico 2016 en los premios Rutas del Vino de España, destacando el gran proyecto enoturístico desarrollado en la finca desde que en el año 2008 la bodega Condes de Albarei adquiriera la propiedad.

Este reconocimiento se suma a muchos otros conseguidos por este albariño que ha recogido muy buenas puntuaciones en las guías de vinos, como la 'Guía Peñín', que le otorgó 93 puntos; o la 'Guía Proensa', en la que obtuvo 94 puntos.

Reconocimientos como el Best Of Class en Los Angeles International Wine Awards 2014, o el Gran Oro por la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, entre otros muchos, convierten este vino en uno de los blancos españoles más premiados.

Es un vino elaborado con uva 100% albariño y acogido a la D. O. Rías Baixas. Actualmente, está en el mercado la cosecha de 2015, de la que se elaboraron unas 80.000 botellas, cuya forma es muy característica.

Esta es la octava cosecha que esta bodega ha elaborado y comercializado. El albariño Pazo Baión responde fielmente al espíritu del proyecto empresarial, en el que apreciamos que transmita toda la magia y el encanto que tiene el lugar de Pazo Baión, y que queremos compartir con todos los consumidores del vino, señalan los responsables de la bodega.

El vino tiene una gran intensidad aromática, destacando las notas cítricas, con un paso por boca fresca, con mucho volumen.

J. L. S.

OPINIÓN

Juan Barbacil
De la Academia Aragonesa de Gastronomía

Trufa negra

La Academia Aragonesa de Gastronomía concedió en junio del año 2004, hace casi 13 años, el premio a la mejor labor gastronómica a las Asociaciones de Truficultores de Aragón, entonces había dos, la de Huesca y la de Teruel. Y decía la Academia entonces que serán estos actos se intensifica y se posibilita un mayor contacto entre los protagonistas. Y así lo hemos intentado. No hemos querido premiar a una sola de las dos existentes, sino a las dos, pues tanto en la zona de Graus como en la de Sarrión hay un gran futuro por delante. La trufa ha de ser la de Aragón pues así nos irá mejor a todos y a ellos también, ya que la comercialización de este hongo estupendo traspasa las fronteras de lo regional y se posiciona en el ámbito de lo nacional e incluso de lo internacionale. La Junta de la Academia había estado pendiente de los movimientos truferos.

Los días 21 y 22 de octubre de 1995, en la Casa de la Cultura de Ayuntamiento de Graus, se celebraron las I Jornadas Internacionales sobre truficultura en Aragón. Estas visiones organizadas por la DGA, y fueron coordinadas por Carlos Palazón, Ignacio Delgado, Juan Vilas y Juan Barriuso. Durante las mismas se dio un amplio repaso a la situación que entonces se vivía en el sector de la trufa en Aragón y se obtuvieron conclusiones muy interesantes. Fruto de aquellas jornadas y por el impulso de los organizadores nació la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón que quiso llamarse de Aragón para aglutinar en una sola a la D. O. Rías Baixas. Actualmente, está en el mercado la cosecha de 2015, de la que se elaboraron unas 80.000 botellas, cuya forma es muy característica.

Esta es la octava cosecha que esta bodega ha elaborado y comercializado. El albariño Pazo Baión responde fielmente al espíritu del proyecto empresarial, en el que apreciamos que transmita toda la magia y el encanto que tiene el lugar de Pazo Baión, y que queremos compartir con todos los consumidores del vino, señalan los responsables de la bodega.

El vino tiene una gran intensidad aromática, destacando las notas cítricas, con un paso por boca fresca, con mucho volumen.

J. L. S.

Antes, la Asociación de Cultivadores y Recolectores de Trufa de la Provincia de Teruel se constituye a finales de 1997. Los orígenes o, por así decirlo, el primer alfabeto de lo que hoy es esta Asociación lo encontramos a principios de los años noventa. Hoy y mañana en la DPZ, en el Palacio de Sástago, se celebra el primer congreso europeo sobre la trufa. También la trufa necesita fusión.

12/02/2017

ETCÉTERA

GASTRONOMÍA

Las garnachas de Aragón revalidan el número de medallas de 2016

Las bodegas de la comunidad obtienen en Cerdeña un total de 51 premios: 25 oros, 22 platas y cuatro bronces

CAGLIARI (ITALIA). Las garnachas de Aragón siguen estando en plena forma y en la quinta edición del Concurso Garnachas del Mundo, que se clausuró ayer en la Isla de Cerdeña, revalidaron el número de medallas que obtuvieron el año pasado, en que el certamen tuvo lugar en el monasterio de Veruela. De esta quinta edición se traen un total de 51 medallas, cuatro más que el año pasado, si bien han conseguido menos metales dorados. El balance total ha sido de 25 medallas de oro (en 2016 fueron 29), 22 de plata (frente a las 10 del año pasado) y cuatro de bronce (ocho se quedaron el año pasado en Aragón).

El resultado es bueno si tenemos en cuenta que en esta edición había más competencia, con casi 700 vinos a concurso, con un incremento del 19% respecto al año pasado.

Por denominaciones de origen, la más laureada en Cerdeña ha sido Campo de Borja, que ha logrado 11 medallas de oro y cinco de plata, seguida de la de Calatayud, con 10 oros y ocho platas. La zona de Somontano ha recibido dos de oro y otras tantas de plata, y la de Cariñena, una medalla de oro y cuatro de plata.

En cuanto a las bodegas, las más sobresalientes han sido Borsao (Campo de Borja) y San Alejandro (D. O. Calatayud), que se traen cuatro medallas de oro cada una. La primera, para sus vinos Borsao Berola 2014, Bole 2014, Crianza Selección 2015 y Tinto Selección 2015. La bodega de Miedes, para los Baltasar Gracián Crianza 2014, Garnacha Nativa 2013, Reserva 2013 y Viñas Viejas 2015.

Otra bodega puntera de Campo de Borja, Bodegas Aragonesas, hace el oro en sus vinos Coto de Hayas Crianza 2014, Aragonia Selección Especial 2015 y Vendimia Seleccionada 2014.

En el Somontano, llegan los oros de Secastilla de Viñas del Vero 2014 y de Mascún 2015, de Bodegas Osca. El único oro que llega a Cariñena es para Corona de Aragón Selección Especial 2014, de Grandes Vinos. También el 'S' de Pago Ayllés, bodega de Mezalocha con calificación de pago. Los premios se conocieron ayer, en la Noche de las Garnachas celebrada en Cagliari, brillante colofón del concurso.

JOSÉ LUIS SOLANILLA

Un productor de trufa de Soria muestra el aroma de sus productos a dos vistantes. ARAGÓN TURISMO

Todo sobre la trufa, en el palacio de Sástago

ZARAGOZA. Aunque cada vez está más presente, en España aún existe un gran desconocimiento sobre la trufa. Así lo constatan las principales asociaciones de productores de este aromático manjar que, por primera vez, se reúnen en Zaragoza este fin de semana dentro de la feria Trufforum, un encuentro alentado por el European Mycological Institute y apoyado por la DPZ y el CITA.

Con el palacio de Sástago como marco (la entrada es gratis), los representantes de los mejores territorios truferos de Europa (Zaragoza, Huesca, Teruel, Castellón, Cataluña, Castellón, Soria y el Perigord francés) alman esfuerzos para acabar con algunos mitos sobre este hongo, darlo a conocer y ensañar a distinguirlo de trufas de poca calidad o de productos aromatizados que poco tienen que ver con la verdadera calidad y propiedades de sus trufas. Según Fernando Martínez Peña, director científico del CITA, Trufforum busca «la normalización de la trufa». «Por un lado –dijo–, haciendo pedagogía con el público y, por otro, estimulando al sector». Así, lo mismo se pueden degustar tapas (por tres euros con un vino) como comprar trufa, como apreciar a través de un microscopio el aspecto de una verdadera trufa negra. De eso se encarga Jaime Olalavia, representante de ID Forest, cuyos laboratorios investigan las propiedades de los hongos hipógenos (las trufas) para preservarlos y protegerlos, también de las malas imitaciones. Es importante para Trufforum ir formando al consumidor para que pueda defenderse de fraudes o alimentos supuestamente trufados que, en realidad, no son tales.

«La mejor forma de consumir trufa es rallada y fresca», coinciden los productores. También apuntan la idea de ampliar el recetario. «Hay aún mucha gente que no sabe qué hacer con las trufas», dijo el trufero catalán Carlos Villanova. «Por ejemplo, está exquisita con un carpaccio de salmón y aguacates, sugirió».

El precio es fijo en Trufforum: 80, 100 o 120 euros los 100 gramos, según calidades. El horario es de 12.00 a 15.00 y de 18.00 a 21.00.

ANA USIETO

UN GRAN DÍA

Envíe sus fotos y felicitaciones a **undiaespecial@heraldo.es** o a Heraldo de Aragón (Paseo de la Independencia, 29, Zaragoza. 50001), a la atención de la sección de Agenda. Deberán llegar con al menos tres días de antelación. No olvide adjuntar sus datos personales, incluido el DNI, y un teléfono de contacto.

Yago. «Muchas felicidades en tu segundo cumpleaños de parte de toda tu familia. Te queremos».

Javier. «Tus abuelos te desean muchas felicidades en tu primer cumpleaños».

Beatriz. 6 años. «Felicidades, querida Bea. Eres toda amor».

Iván. 14 años. «Feliz cumpleaños! De parte de tu madre, hermanas y Ramón. Que pases un gran día. Un besazo de yayos y tías.

Álvaro. «Muchas felicidades! Ya 9 años, campeón. Pasa un gran día. Un besazo de yayos y tías.

Roberto. «Tu eres la historia más bonita que el destino escribió en mi vida. Te quieros.

Tamara. «Felicidades, mi cachorrito, este año tan especial. Te quiero muchos.

Eduardo. «Para el campeón de la casa, de parte de todos los que te queremos, que cumplas muchos más».

Jorge y Daniel. «Muchas felicidades, 7 años ya ratoncitos, os quiero mucho. Mamá. Por muchas horas de abracitos juntos».

Vicente. «Gracias por acompañarme durante todos estos años. Te quiero».

PRENSA ESCRITA

TRUFFORUM

Heraldo de Aragón

12/02/2017

AZNAR Flores Viveros
Ctra Villamayor, km. 2, Nº 32
50162 ZARAGOZA
✆ 976 574 578
L-S de 8 a 20 h
D y festivos de 9 a 14 h

HERALDO
DE ARAGON
EDITA: HERALDO DE ARAGÓN EDITORA, S.L.U.

AZNAR Flores Viveros
Este San Valentín regala rosas

LA COLUMNA
Jesús F. Frago

Fin de semana

El fin de semana es ese periodo de tiempo en el que el ciudadano corriente trata de distraerse de las rutinas diarias y durante el que los partidos políticos, a veces, celebran o disputan congresos. El ciudadano aprovecha el sábado y el domingo para tomar un chocolate con churros o un vermut con los amigos, ir al cine, viajar al pueblo, leer unas horas, subir a la nieve, corregir exámenes, salir al campo, hacer una escapada turística, tal vez ordenar un poco la casa o simplemente tumbarse en el sofá delante del televisor con una cerveza en la mano, en medio de una plácida pereza. Al político se le distingue enseguida del ciudadano corriente: es como un arúspice que se pasa el día adivinando nuestro futuro y proclamándose siempre defensor de la gente de a pie. Si no solicita su voto, tal vez sea porque está distraído con alguno de esos congresos organizados para reforzar la figura del líder. O para constatar el despertar de un sueño. Ni las primeras sentencias del caso Gürtel ni las declaraciones de empresarios valencianos confesando que financiaron ilegalmente al PP van a hacer mella en el liderazgo de Rajoy, un político más o menos sólido al que hacen aún mejor y más estable las debilidades de la izquierda: un PSOE extraviado en una crisis eterna y un partido nuevo que se ha hecho viejo de pronto en cuatro días. Podemos vino para asaltar el cielo y se ha enredado en una lucha cruenta por el poder.

La última del domingo

«La tierra aragonesa es un paraíso para la trufa»

FERNANDO MARTÍNEZ PEÑA
Director de investigación del CITA

Fernando Martínez Peña.

EL PERSONAJE

Fernando Martínez Peña (Zaragoza, 1968) es director de investigación del CITA y director del Instituto Europeo de Micología

Durante este fin de semana, Zaragoza es la capital mundial de la trufa.
Así es. En Truforum hemos reunido a truficultores europeos que suponen el 80% de la producción mundial de este manjar. Es una iniciativa del Instituto Europeo de Micología, organismo que dirijo. Va a ser anual y se celebrará en grandes capitales europeas.

¿Por qué en Zaragoza?
Porque hemos recibido respaldos importantes, como los de la Diputación Provincial de Zaragoza. Además, Aragón es un referente indiscutible de la trufa. Es un recurso que macroeconómicamente puede parecer poco relevante, pero, focalizado en determinadas zonas sin otras alternativas, se ha mostrado como motor vital de desarrollo rural. Me refiero a la provincia de Teruel, por ejemplo.

El dato del crecimiento de alumnos en colegios de municipios pequeñitos, como Sarrión, está directamente vinculado a la trufa.
Es una forma de vertebrar Aragón. Yo me he criado en un medio rural muy despoblado, como Soria, con muchos pueblos de menos de 100 vecinos, como en muchas comarcas aragonesas, y sé de la importancia de un puesto de trabajo en el medio rural. De ahí el gran valor de la trufa. Se ha creado una microeconomía relacionada con la trufa. Solo nos resta potenciar la valorización del turismo gastronómico en torno a la trufa.

Usted empezó con la micología en Soria.
Sí. Nací en Zaragoza. Mi familia es de Tarazona. Pasé por Soria y ahora he regresado a Zaragoza como director de investigación del Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria (CITA), en Montañana, en el campus de Aula Dei. En Soria desarrollamos el programa de micología de Castilla y León. Soria es un modelo en esta materia, igual que Dordogna en el Périgord, en Aquitania, cerca de Burdeos. O Alba, en el Piamonte.

Mostremos la joya de corona: el Tuber melanosporum.
Es el nombre científico de la auténtica trufa negra

Dicen que es la mejor...
Sin ninguna duda.

¿Por qué es la mejor?
Porque reúne las mejores cualidades de aroma: más de 100 compuestos volátiles.

Un verdadero deleite... Pero es muy cara la trufa...
No, porque con muy poca cantidad se puede aromatizar muchos platos. En Europa se producen 80 toneladas de trufa negra al año. De ellas, en España, entre 30 y 40. En Aragón, el 70% de España.

¿Qué es necesario para que broten trufas? ¿Cómo nacen? ¿Cómo crecen? ¿Cómo se cosechan?
Necesitamos un árbol, normalmente una encina. A las raíces de la encina vive asociada la trufa en simbiosis. La trufa es el fruto del hongo Tuber melanosporum. En condiciones óptimas, fructifica. También se necesita un truficultor que mantenga la plantación y un perro que las localice.

Árboles, hongos, truficultores, un perro...
El sistema de riego también es importante, sobre todo con el cambio climático. Y, por supuesto, un suelo adecuado. El suelo es importantísimo. Y en eso, la tierra aragonesa es un paraíso para la trufa. El 33% del suelo de Aragón es óptimo para la truficultura, según los datos del CITA.

¿Y hay que esperar mucho para la cosecha?
De siete a diez años.

Qué paciencia...
La plantación más antigua se hizo en el año 1968 en Castellón. Es una actividad relativamente reciente.

La labor del CITA no se ciñe exclusivamente a la trufa...
No. Hay mucho más. Somos 236 personas trabajando en más de 80 actividades entre proyectos autonómicos, nacionales, europeos... Tratamos de optimizar y poner en valor el sector agroalimentario en producción y sanidad animal, hortofruticultura, sanidad vegetal, recursos forestales, suelo, riegos, economía agraria y recursos naturales.

¿Considera un suceso aleatorio que una importante firma del sector de la alimentación haya decidido recientemente crear un macrocomplejo en Épila?
Por supuesto que no. Es una consecuencia de la privilegiada ubicación y de la calidad de los productos aragoneses.

R. LAHOZ

Descubre la nueva guía de ocio en Aragón
TODA LA INFORMACIÓN DE...
HERALDO ocio — OCIO.HERALDO.ES
cine · conciertos · teatro · actividades · exposiciones

El Periódico de Aragón

12/02/2017

LAS PROPUESTAS DE LA SEMANA

La trufa, gran protagonista

► **Jornadas con Enate y también en Teruel, además de la convocatoria Trufforum**

G. A.
ZARAGOZA

Enate, dentro de su estrategia de apostar por el marketing experimental, ha planteado unas jornadas gastronómicas que alían sus vinos y la trufa negra aragonesa, que se podrán disfrutar hasta el 5 de marzo en restaurantes de todo Aragón.

Se presentaron en el restaurante Aragonia Palafox –Casa Jiménez, s/n–, donde la responsable de marketing, Marta Serrano, señaló que «Enate inicia una experiencia de alto valor para los sentidos que nace de dos productos de calidad y de la tierra, a los que darán forma el ingenio y buen hacer de los mejores chefs».

Cada uno de los treinta y dos restaurantes ofrece un menú maridado con los vinos de alta gama de la bodega, Enate Chardonnay fermentado en barrica, Reserva, Merlot Merlot, Cabernet Cabernet, Syrah-Shiraz y Varietales. El enólogo de la casa, Jesús Artajona, destacó que «hemos elegido nuestros vinos más complejos y elegantes, capaces de resistir el peculiar aroma de la trufa». De hecho, recordó que es la primera vez que la bodega se asocia con la trufa, mientras que sí lo han hecho con otros alimentos, como el queso, las carnes o la lamprea.

Por su parte, el truficultor Óscar Cagigós, de Artruf, la empresa que colabora con las jornadas, recordó que «la trufa sigue siendo una gran desconocida. Es un producto nuestro que hay que difundir y poner en valor».

Buena prueba fue el menú que diseñó Noelia Andía para la presentación, combinando productos de la tierra con inusuales maridajes, ya que se comenzó con el Merlot merlot –gyoza de latón de La Fueva; crema de garbanzos e hinojo–, chardonnay fermentado en barrica –alcachofa y pato, esturión con crema de queso– y Cabernet cabernet, con un Navarín de ternasco y el postre, arroz con leche y papaya al enebro.

Una vez finalizadas las jornadas, la experiencia podrá continuarse desde la bodega Enate, combinando la visita a las plantaciones de trufa de la empresa aragonesa Aratruf, ubicada en Graus, y a la propia bodega.

►► El equipo de Enate y el del Aragonia brindan por el éxito de las jornadas.

►► Ana Cris Lahoz y Trinidad Usón apuestan por la difusión de la trufa.

TRUFFORUM / El zaragozano palacio de Sástago acoge mañana y pasado Trufforum, organizado por el European Mycological Institute, con un doble sentido. Por una parte, para el público en general, de 12 a 15 y de 18 a 21 horas, exposición de hongos, de trufas y venta de trufa fresca seleccionada. Por su parte, profesionales venidos de toda Europa participan en unas jornadas técnicas, con diferentes charlas y conferencias, con especial incidencia en los controles de calidad de las trufas.

JORNADAS EN TERUEL / Por su parte, la provincia de Teruel también disfruta de sus propias jornadas, en una doble vertiente. El domingo concluye la oferta de tapas trufadas, a partir de 2,50 euros, pero la disponibilidad de la trufa en los menús se prolonga en diferentes restaurantes hasta el 5 de marzo; bien en forma de su inclusión en menús, a partir de 15 euros, o degustaciones de cinco platos, entre 30 y 45 euros.

Las jornadas se complementan con varias actividades, como un mercado de la trufa fresca, en la plaza del Torico, el domingo, y talleres como el que habrá el martes, 14 en El Mercao.

NACE DISTRUFARTE / Y la trufa sigue generando noticias, ya que Trinidad Usón, comercializadora de trufa a través de su empresa, Foresta Algairén, y la cocinera y profesora Ana Cris Lahoz, también conocida en su faceta de bloguera como Persemoon, han unido sus fuerzas para difundir y auspiciar la cultura de la trufa, a través del proyecto DisTrufArte.

Se trata de «aprender, saborear y disfrutar» de la trufa, según afirmaron en su presentación. Para ello organizan sesiones formativas y divulgativas , demostraciones de cocina, cursos, cenas y comidas privadas, maridadas o no, eventos con cocina y degustación de producto. Y siempre en entornos singulares tales como bodegas, estudios de pintores, galerías de arte, e incluso domicilios, adaptándose siempre a las necesidades de los interesados, particulares y empresas.

SAN VALENTÍN / San Valentín es el otro protagonista del fin de semana, con diversos menús degustación a partir de este mismo sábado, por ejemplo en el Aragonia Palafox y Parrilla Albarracín. La Ternasca marca la diferencia con su vermú torero de este sábado y el próximo, donde propone un amoroso beso de vino, a través de un concurso de selfies con su espagueti de vino. ▬

Más información en la agenda de GASTRO ARAGÓN: www.igastroaragon.com

IVA INCLUIDO

JOSÉ MIGUEL **Martínez Urtasun**

Modelos

Parece que va definiéndose el modelo agroalimentario que complace a nuestro actual Gobierno regional. El reciente y publicitado anuncio de la instalación y réplica de la Corporación Alimentaria Guissona en Épila, así lo corrobora. Unas gigantescas instalaciones que integran todo el ciclo productivo de numerosos alimentos, desde el porcino hasta el pan. Generará puestos de trabajo, miles dicen, y compraremos barato en Bon Àrea.

También crece la granja Virgen del Rosario, que va a duplicar su producción de huevos camperos, actualmente unos 30.000 diarios, frente al millón y medio convencional, que también salen del Campo de Daroca. Destinados a Carrefour en una de sus líneas diferenciada, una vez que aquí en España, al contrario que en Francia, sí vende huevos de gallinas enjauladas.

Dado que somos un enorme desierto, parece que nuestro destino apunta, precisamente, a explotar el territorio para alimentar, de forma bastante industrial, a la población que nos rodea, cómodamente instalada en ciudades bien dotadas de servicios. O al menos, eso se desprende de las explicaciones de nuestros responsables políticos.

Desde el pesimismo –hay más tocinos en Aragón que personas–, uno espera que, al menos, esta apuesta no impida los proyectos pequeños y cercanos, los ecológicos, aquellos en los que conocemos al productor de alimentos, es decir al agricultor y ganadero. Que requiere territorio, sí, pero menos y más integrado en su entorno rural.

Prodúzcanse alimentos industriales a precios ridículos si así lo quiere mayoritariamente la ciudadanía, vale. Pero dejen también que quienes consideran su forma de comer otra forma más de hacer política la puedan ejercer. Apoyen a los pequeños con las misma fruición que a los grandes, aunque no proporcionen titulares; o al menos no les pongan dificultades.

Ni se imaginan ustedes lo complicado que resulta en esta tierra elaborar queso con leche cruda. Con lo fácil que resulta una vez cruzados los Pirineos. ▬

Diario del Alto Aragón

03/02/2017

Trufforum, la trufa europea exige consumo responsable

El Palacio de Sástago acoge el 11 y el 12 a lo más granado del sector trufero.

J.G.A.

HUESCA.- Trufforum, un evento en el que se propugnará el consumo responsable de las trufas, concitará el 11 y 12 de febrero en el Palacio de Sástago de la Diputación de Zaragoza a la práctica totalidad del sector trufero europeo con un completo programa organizado por el European Mycological Institute.

Colaboran y han confirmado asistencia los máximos responsables de la Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores., Federación Francesa de Truficultores, Federación Italiana de Truficultores, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Zaragoza, Asociación de Truficultores de Huesca, Asociación de Truficultores de Lot. La parte técnica y científica corresponde al Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón.

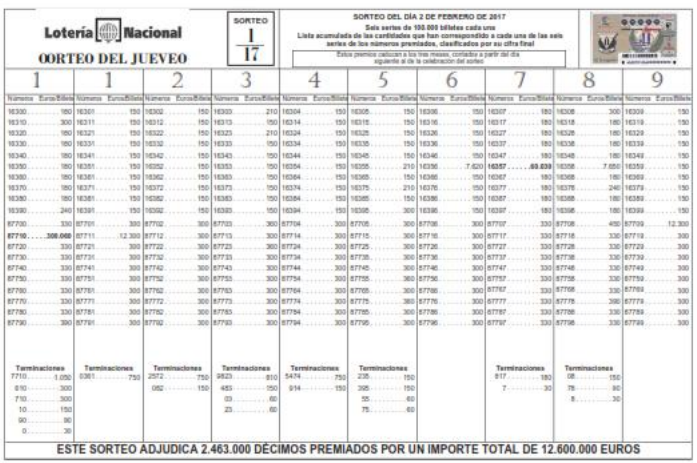
Surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre los orígenes, las especies, diferenciación respecto a las asiáticas, aromas sintéticos de imitación, control de calidad, usos gastronómicos y el micoturismo.

Martín Llanas, vicepresidente de la DPZ, entre José Antonio Domínguez y Fernando Martínez, del CITA

De 12 a 15 horas y de 18 a 21 horas los dos días, se podrá ver la exposición de hongos hipogeos y de las principales especies de trufas que pueden causar confusión con la auténtica trufa negra de invierno (Tuber melanosporum) como por ejemplo (Tuber uncinatum, Tuber brumale, Tuber mesentericumy, Tuber indicum) y una muestra de trufas y sus aromas.

También se dispondrá un mercado de venta directa al público de trufas previamente seleccionadas por la organización, por lo que tendrán garantía de calidad y origen. Las cuatro aperturas del mercado dispondrán de música, animadores y concursos sorpresas. Además, habrá degustación.

Se completará el programa con charlas divulgativas a cargo de expertos como Jean Charles Savignac, presidente de la Federación Europea de Truficultores; los presidentes español y francés Julio Perales y Michel Tournayre; Josep María Serentill, 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; representantes del CITA, truficultores de Francia y expertos en el turismo de la trufa, entre otros. ●



Lotería Nacional
SORTEO DEL JUEVES

SORTEO 1 17

SORTEO DEL DÍA 2 DE FEBRERO DE 2017
Seis series de 100.000 billetes cada una
Lista acumulada de las cantidades que han correspondido a cada una de las seis series de los números premiados, clasificados por su cifra final

1	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete	Número	Euros/Billete
16300 180	16301 150	16302 150	16303 210	16304 150	16305 150	16306 150	16307 180	16308 300	16309 150
16310 300	16311 150	16312 150	16313 150	16314 150	16315 150	16316 150	16317 180	16318 180	16319 150
16320 180	16321 150	16322 150	16323 210	16324 150	16325 150	16326 150	16327 180	16328 180	16329 150
16330 180	16331 150	16332 150	16333 150	16334 150	16335 150	16336 150	16337 180	16338 180	16339 150
16340 180	16341 150	16342 150	16343 150	16344 150	16345 150	16346 150	16347 180	16348 180	16349 150
16350 180	16351 150	16352 150	16353 150	16354 150	16355 210	16356 ..... 7.620	16357 ..... 60.030	16358 ..... 7.650	16359 150
16360 180	16361 150	16362 150	16363 150	16364 150	16365 150	16366 150	16367 180	16368 180	16369 150
16370 180	16371 150	16372 150	16373 150	16374 150	16375 210	16376 150	16377 180	16378 240	16379 150
16380 180	16381 150	16382 150	16383 150	16384 150	16385 150	16386 150	16387 180	16388 180	16389 150
16390 240	16391 150	16392 150	16393 150	16394 150	16395 300	16396 150	16397 180	16398 180	16399 150
87700 330	87701 300	87702 300	87703 300	87704 300	87705 300	87706 300	87707 330	87708 450	87709 ..... 12.300
87710 ..... 308.000	87711 ..... 12.300	87712 300	87713 300	87714 300	87715 300	87716 300	87717 330	87718 330	87719 300
87720 330	87721 300	87722 300	87723 360	87724 300	87725 300	87726 300	87727 330	87728 330	87729 300
87730 330	87731 300	87732 300	87733 300	87734 300	87735 300	87736 300	87737 330	87738 330	87739 300
87740 330	87741 300	87742 300	87743 300	87744 300	87745 300	87746 300	87747 330	87748 330	87749 300
87750 330	87751 300	87752 300	87753 300	87754 300	87755 300	87756 300	87757 330	87758 330	87759 300
87760 330	87761 300	87762 300	87763 300	87764 300	87765 300	87766 300	87767 330	87768 330	87769 300
87770 330	87771 300	87772 300	87773 300	87774 300	87775 360	87776 300	87777 330	87778 390	87779 300
87780 330	87781 300	87782 300	87783 300	87784 300	87785 300	87786 300	87787 330	87788 330	87789 300
87790 390	87791 300	87792 300	87793 300	87794 300	87795 300	87796 300	87797 330	87798 330	87799 300

Terminaciones
7710 ..... 1.250
810 300
710 300
10 150
90 90
0 30

Terminaciones
0361 750

Terminaciones
2572 750
052 150

Terminaciones
9823 810
453 150
03 60
23 60

Terminaciones
5474 750
914 150

Terminaciones
235 150
395 150
55 60
75 60

Terminaciones
817 180
7 30

Terminaciones
08 150
78 90
8 30

ESTE SORTEO ADJUDICA 2.463.000 DÉCIMOS PREMIADOS POR UN IMPORTE TOTAL DE 12.600.000 EUROS

12/02/2017

Veggies, la alimentación vegetal gana adeptos y demanda establecimientos

El 7,8 por ciento de la población adulta de España se adscribe a este nuevo movimiento.

ESPAÑA es un país amante del jamón, el chuletón y las gambas, pero está creciendo el número de personas que optan por una dieta vegetal. Preocupado por el medioambiente, la salud o por motivos éticos, el 7,8 por ciento de la población adulta en España se adscribe al movimiento "veggie".

Son datos del estudio "The Green Revolution", de la consultora de innovación Lantern y presentado en Madrid, que analiza el fenómeno "veggie", que engloba a flexitarianos (dieta vegetal con consumo puntual de productos animales), vegetarianos y veganos (alimentación cien por cien vegetal).

"En España cada vez está ganando más fuerza la tendencia hacia lo natural y menos procesado", afirma el director general de Lantern, Jaime Martín. Y es que sin adscribirse a ninguna de las citadas categorías, en el último año un 35 % de la población ha decidido disminuir su consumo de carne roja, según este informe. Aunque en nuestro país un mercado que mueve a nivel mundial 4.000 millones de dólares no es tan maduro como el de Reino Unido o Alemania, los datos apuntan a que la tendencia alcista es imparable, por lo que Martín señala que se trata de una oportunidad de mercado para la hostelería y tiendas de alimentación.

Actualmente, el 7,8 por ciento de la población adulta de España es "veggie" (las mujeres suponen algo más de dos tercios) y en el último lustro el número de negocios dedicados a satisfacer sus necesidades alimenticias se ha duplicado, llegando a casi 800 establecimientos en 2016, entre restaurantes y tiendas especializadas.

La alimentación vegetal gana adeptos.

En la encuesta realizada a 2.000 "veggies" se ha detectado un problema común: la hostelería no está preparada para dar respuesta a estos consumidores, que además encuentran poca oferta de productos en supermercados y tiendas y que sufren la "ignorancia" del resto de la población. "La ola 'veggie' está llegando y a una velocidad mayor de la esperada. Hay una excelente oportunidad para las empresas", advierte el responsable de Lantern.

Si bien se trata de un movimiento más urbano, "no hay que caer en el tópico de que se concentra sobre todo en las grandes ciudades como Madrid o Barcelona, ya que el 48,1 por ciento de los 'veggies' viven en ciudades de menos de 100.000 habitantes".

Los motivos éticos y animalistas mueven al 57 % de los vegetarianos y veganos de España, mientras que el 21 % lo hace por razones de protección del medioambiente y el 17 por ciento preocupado por la propia salud.

Son más numerosos los flexitarianos, el 6,3 por ciento de la población española, porcentaje que va en progresión y que "en los próximos cinco años se convertirán en un segmento muy atractivo para las marcas de alimentación y bebidas", ha destacado Martín. Los vegetarianos suponen el 1,3 % de la ciudadanía y los veganos el 0,2.

Según el estudio, las dietas "veggies" tienen penetración en todo tipo de edades y si bien los veganos y vegetarianos tienden a ser más jóvenes, los flexitarianos cuentan con una elevada proporción de personas mayores de 55 años, "fundamentalmente porque este grupo de edad hace cada vez más hincapié en regímenes para prevenir el sobrepeso, prescripciones médicas y una mayor inquietud por cuidar la salud".

En cuanto a situación socioeconómica, este tipo de alimentación predomina en las "nuevas clases medias", que el estudio sitúa en empresarios y directivos, profesores universitarios, funcionarios con titulación universitaria y mandos intermedios. "El consumidor vegetariano y vegano medio español, en sentido amplio, es una mujer, 'millennial', preocupada por su salud, los animales y la sostenibilidad. En este segmento aproximadamente hay cuatro mujeres por cada hombre, ya que son más conscientes de la importancia de la nutrición y buscan alimentos más saludables. En cuanto al rango de edad, el segmento principal está entre 20-35 años", resume Martín. ● EFE

Trufforum ofrece y divulga el valor y las cualidades de la trufa europea

Carmelo Bosque interviene hoy en el Palacio Sástago de Zaragoza.

TRUFFORUM se celebra ayer y hoy en el Palacio de Sástago de la Diputación de Zaragoza, que acoge la práctica totalidad del sector trufero europeo y ponentes tan reconocidos como ayer José Carlos Capel, crítico gastronómico, y los presidentes de las Federaciones Europea, Española y Francesa de Truficultores y el de la Federación Española de Empresarios de Setas y Trufas junto al cocinero de La Bastilla José Ignacio Asirón.

En la cita, organizada por el European Mycological Institute y la Diputación de Zaragoza, el público pudo conocer y disfrutar en este evento que surge con el objetivo de promocionar el uso responsable de las trufas europeas en los hogares y restaurantes, sensibilizando a los consumidores sobre los distintos orígenes de las trufas europeas, la diferenciación respecto a especies menos valiosas, el control de calidad, los usos en la cocina y el micoturismo. Hubo exposición de trufas, degustación, maridajes y concursos que se extienden hoy.

Hoy, a las 12.30 se tratará sobre la Ecología de la trufa y principales territorios en Europa con Pierre Sourzat, truficultor de la región francesa de Occitanie y Sergio Sánchez Durán del CITA-Aragón, para seguir con Pedro Marco Montori y Domingo Blanco de este último organismo sobre cómo evitar fraudes en la trufa, y, por la tarde, las conferencias de Carmelo Bosque, del Restaurante Lillas Pastia de Huesca, y Jean Rondet, de EMI France, centradas en la cocina.

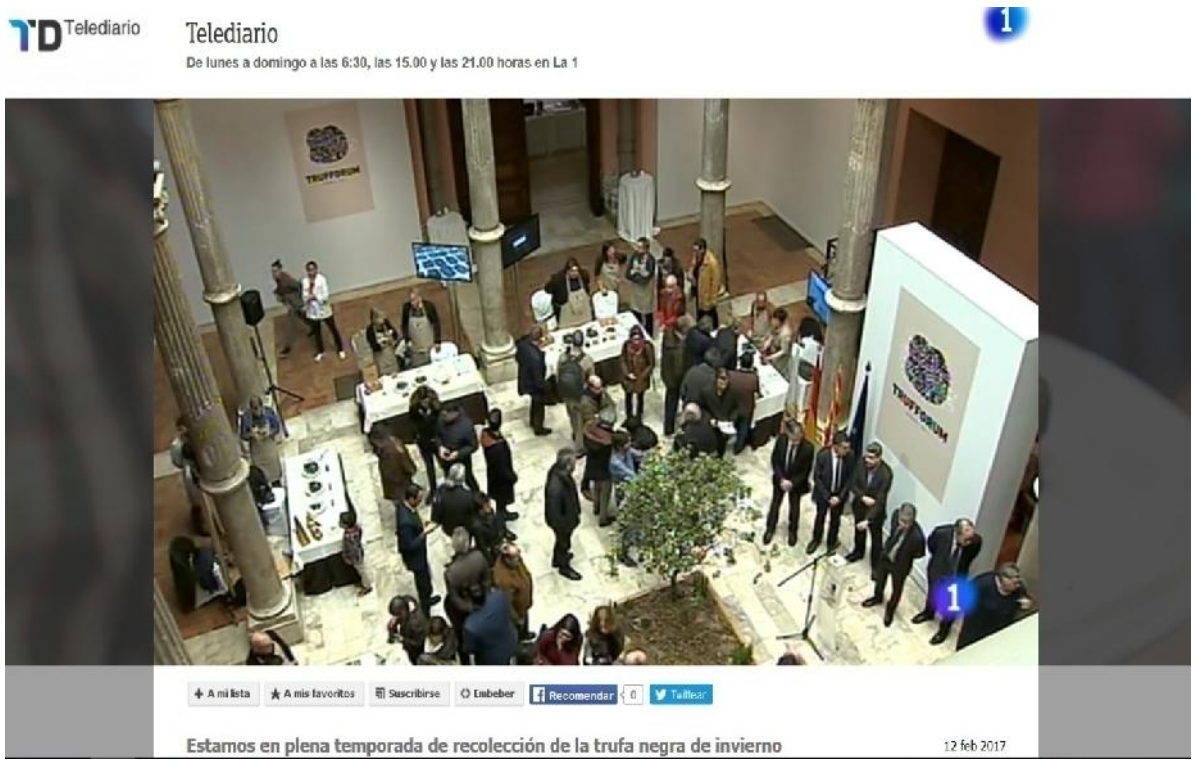
Visitantes ayer en el Palacio de Sástago a la jornada de Trufforum.

TELEVISIÓN

La 1 de Televisión Española: Telediario 21 horas

12/02/2017

http://www.rtve.es/alacarta/videos/telediario/estamos-plena-temporada-recoleccion-trufa-negra-invierno/3911945/



TRUFFORUM

Telecinco: Informativos Telecinco 15 horas

11/02/2017

http://www.telecinco.es/informativos/reportajes_gastronomicos/trufa_negra-Zaragoza_2_2322630055.html

Aragón Televisión: Aragón Noticias 2 (minuto 16:46)

11/02/2017

http://alacarta.aragontelevision.es/informativos/aragon-noticias-2-11022017-2030

On Line

Asociación Forestal de Soria. 01/02/2017.
http://www.asfoso.org/trufforum-2017/

Europapress. 02/02/2017.
http://www.europapress.es/aragon/noticia-trufforum-convertira-11-12-febrero-zaragoza-capital-europea-trufa-20170202131546.html?platform=hootsuite

On Line

La Vanguardia. 02/02/2017.
http://www.lavanguardia.com/vida/20170202/413946050396/trufforum-convertira-el-11-y-12-de-febrero-a-la-ciudad-en-la-capital-europea-de-la-trufa.html

LA VANGUARDIA Vida

Trufforum convertirá el 11 y 12 de febrero a la ciudad en la capital europea de la trufa

Zaragoza se convertirá los próximos días 11 y 12 de febrero en la capital europea de la trufa con la celebración del certamen Trufforum, que se desarrollará en el Palacio de Sástago. El evento ha sido organizado por el Instituto Europeo de Micología y la Diputación Provincial de Zaragoza y tiene un carácter educativo y promocional para favorecer un consumo responsable de este producto.

Comparte en Facebook Comparte en Twitter

ZARAGOZA, 2 (EUROPA PRESS)

Zaragoza se convertirá los próximos días 11 y 12 de febrero en la capital europea de la trufa con la celebración del certamen Trufforum, que se desarrollará en el Palacio de Sástago. El evento ha sido organizado por el Instituto Europeo de Micología y la Diputación Provincial de Zaragoza y tiene un carácter educativo y promocional para favorecer un consumo responsable de este producto

Lo + Visto

Brutal ataque de un hombre desnudo a una mujer en plena calle

¿Puedes ver a los doce soldados camuflados en esta foto?

Cocinar el arroz con el

Agroinformación.com. 02/02/2017.
http://www.agroinformacion.com/sector-europeo-la-trufa-se-da-cita-zaragoza-11-12-febrero-la-celebracion-trufforum/

agroinformacion.com

El sector europeo de la trufa se da cita en Zaragoza el 11 y 12 de febrero con la celebración de Trufforum

On Line

El Periódico de Aragón. 02/02/2017.
http://www.elperiodicodearagon.com/noticias/aragon/sector-europeo-trufa-da-cita-zaragoza-11-12-febrero_1177912.html

Diario del Alto Aragón. 02/02/2017.
http://www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1043266&Av=1

On Line

20 Minutos. 02/02/2017.
http://www.20minutos.es/noticia/2949857/0/trufforum-convertira-11-12-febrero-ciudad-capital-europea-trufa/

Aragón Liberal. 02/02/2017.
http://aragonliberal.es/noticias/noticia.asp?notid=99724

On Line

Zaragoza buenas noticias. 02/02/2017.
http://zaragozabuenasnoticias.com/2017/02/02/zaragoza-sera-la-capital-internacional-de-la-trufa-gracias-a-la-feria-trufforum/

ZARAGOZA buenas noticias

Zaragoza será la capital internacional de la trufa gracias a la feria 'Trufforum'

Lea También…

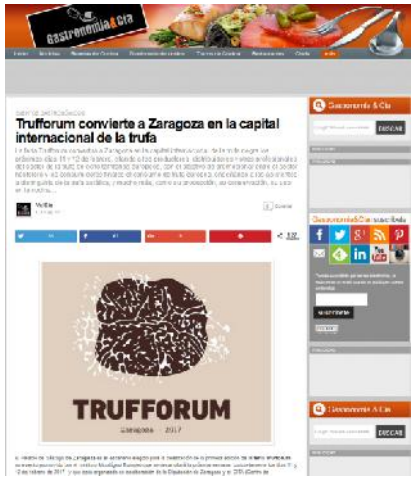
El Economista. 02/02/2017.
http://www.eleconomista.es/espana/noticias/8127691/02/17/Trufforum-convertira-el-11-y-12-de-febrero-a-la-ciudad-en-la-capital-europea-de-la-trufa.html#

elEconomista.es

Trufforum convertirá el 11 y 12 de febrero a la ciudad en la capital europea de la trufa

On Line

Gastronomía&cia. 03/02/2017.
https://gastronomiaycia.republica.com/2017/02/03/trufforum-convierte-a-zaragoza-en-la-capital-internacional-de-la-trufa/



Diario del AltoAragón. 03/02/2017.
http://www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1043453

On Line

Diario del Campo. 05/02/2017.
http://www.diariodelcampo.com/detallepost.asp?id=285593&idcat=3

El Diario de Soria. 05/02/2017.
http://www.eldiasoria.es/Noticia/Z9C771D0F-F2B0-A121-822E284514CB183F/Soria-en-Trufforum

On Line

Agencia News. 05/02/2017.
http://www.icalnews.com/Mostrar.cfm/noticias/l/soria/participara/certamen/trufforum/celebra/proximo/fin/semana/zaragoza/386375

Profesional Horeca. 06/02/2017.
http://profesionalhoreca.com/trufforum-nuevo-certamen-la-trufa-zaragoza/

On Line

Akí Zaragoza. 08/02/2017.
https://akizaragoza.com/2017/la-trufa-negra-tuber-melasnoporum/

Gastronomía&cia. 08/02/2017.
https://gastronomiaycia.republica.com/2017/02/08/decalogo-de-la-trufa-negra-europea/

On Line

Heraldo de Aragón. 09/02/2017.
http://www.heraldo.es/noticias/suplementos/heraldo-del-campo/2017/02/09/trufforum-una-cita-internacional-para-promocionar-consumo-este-delicioso-producto-1157954-1431024.html

HERALDO

Trufforum, una cita internacional, para promocionar el consumo de este delicioso producto

El Periódico de Aragón. 10/02/2017.
http://www.elperiodicodearagon.com/noticias/aragon/trufa-gran-protagonista_1179783.html

el Periódico Aragón

La trufa,gran protagonista

3 Jornadas con Cnate y también en Teruel, además de la convocatoria Trufforum

On Line

La Vanguardia. 10/02/2017.
http://www.lavanguardia.com/vida/20170210/414222747019/el-sector-europeo-de-la-trufa-se-reune-este-fin-de-semana-en-el-palacio-de-sastago-con-trufforum.html

LA VANGUARDIA | Vida

El sector europeo de la trufa se reúne este fin de semana en el Palacio de Sástago con Trufforum

El sector europeo de la trufa tiene una cita este fin de semana en Zaragoza gracias a la feria Trufforum, que se celebra este sábado y domingo en el palacio de Sástago.

Comparte en Facebook | Comparte en Twitter

ZARAGOZA, 10 (EUROPA PRESS)

El sector europeo de la trufa tiene una cita este fin de semana en Zaragoza gracias a la feria Trufforum, que se celebra este sábado y domingo en el palacio de Sástago.

Este evento de carácter internacional reunirá a los principales productores

Lo + Visto

Brutal ataque de un hombre desnudo a una mujer en plena calle

¿Puedes ver a los doce soldados camuflados en esta foto?

Cocinar el arroz con el

Spanish blacktruffle.com

Spanish blacktruffle.com

La trufa: el diamante negro de la cocina
Brillat-Savarin

Arranca Trufforum, evento internacional para promocionar la trufa europea

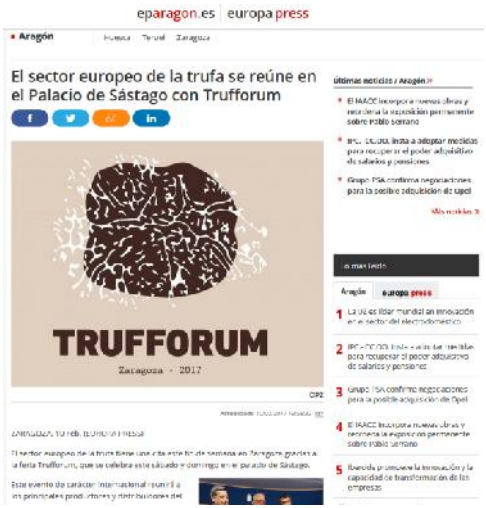
Últimas noticias

Archivos

Categorías

On Line

Europapress. 10/02/2017.
http://www.europapress.es/aragon/noticia-sector-europeo-trufa-reune-palacio-sastago-trufforum-20170210135556.html



Aragón Digital. 11/02/2017.
http://www.aragondigital.es/semanaImagenes.asp?id=3851#arriba

On Line

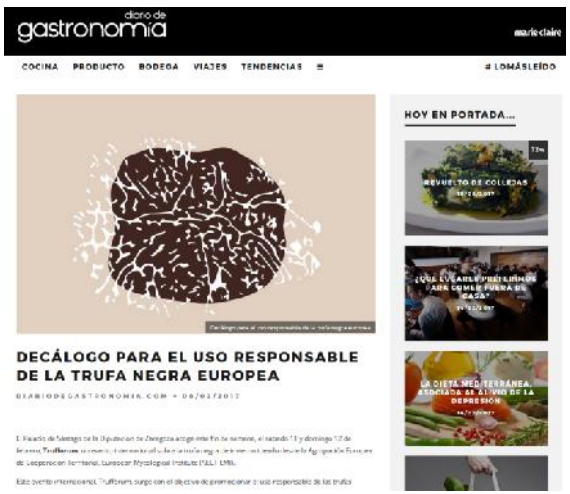
Aragón en tu cesta. 11/02/2017.
http://www.aragonentucesta.es/front-end/Eventos/547

Heraldo de Aragón. 11/02/2017.
http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza-provincia/zaragoza/2017/02/11/el-sector-europeo-trufa-reune-palacio-sastago-con-trufforum-1158571-301.html

On Line

Descubre la trufa. 11/02/2017.
http://descubrelatrufa.com/1679-2/

Diario de Gastronomía. 11/02/2017.
http://diariodegastronomia.com/decalogo-uso-responsable-las-trufas-europeas/



On Line

ADEA Club de marketing. 11/02/2017.
http://www.directivosadea.com/trufforum/

Redaragón. 11/02/2017.
http://www.redaragon.com/agenda/fichaevento.asp?id=84522

On Line

20 Minutos. 11/02/2017.
http://www.20minutos.es/noticia/2957972/0/trufforum-abre-sus-puertas-palacio-sastago-diputacion-provincial/

Heraldo de Aragón. 11/02/2017.
http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza-provincia/zaragoza/2017/02/11/zaragoza-huele-trufa-1158608-301.html

On Line

La Vanguardia. 11/02/2017.
http://www.lavanguardia.com/vida/20170211/414260241448/trufforum-abre-sus-puertas-en-el-palacio-de-sastago-de-la-diputacion-provincial.html

LA VANGUARDIA Vida

Trufforum abre sus puertas en el Palacio de Sástago de la Diputación Provincial

El certamen Trufforum ha abierto sus puertas este sábado, 11 de febrero, en el Palacio de Sástago de la Diputación Provincial de Zaragoza (DPZ). Este evento congregará durante el fin de semana a la práctica totalidad del sector trufero europeo.

Comparte en Facebook Comparte en Twitter

ZARAGOZA, 11 (EUROPA PRESS)

El certamen Trufforum ha abierto sus puertas este sábado, 11 de febrero, en el Palacio de Sástago de la Diputación Provincial de Zaragoza (DPZ). Este evento congregará durante el fin de semana a la práctica totalidad del sector trufero europeo.

A la inauguración han asistido el director del European Mycological

Lo + Visto

Brutal ataque de un hombre desnudo a una mujer en plena calle

¿Puedes ver a los doce soldados camuflados en esta foto?

Cocinar el arroz con el método tradicional

ABC. 11/02/2017.
http://www.abc.es/espana/abci-zaragoza-capital-trufa-5319938487001-20170211013005_video.html

ABC España

Zaragoza, capital de la trufa

On Line

Expo Horeca Magacine. 11/02/2017.
http://www.expohorecamagazine.com/n-/es/14877/trufforum-abre-sus-puertas-en-el-palacio-de-sastago-de-la-diputacion-provincial

Europapress. 11/02/2017.
http://www.europapress.es/aragon/noticia-trufforum-abre-puertas-palacio-sastago-diputacion-zaragoza-20170211173246.html

On Line

Expo Horeca Magacine. 11/02/2017.
http://www.expohorecamagazine.com/n-/es/14877/trufforum-abre-sus-puertas-en-el-palacio-de-sastago-de-la-diputacion-provincial

EFE Tour. 11/02/2017.
http://www.efetur.com/noticia/fin-de-semana/

Zaragoza, capital de la trufa

Y terminamos en Zaragoza que se convertirá este fin de semana en la **capital europea de la trufa** con la celebración de Trufforum, una feria internacional que reunirá a los principales productores del continente para promocionar y reivindicar el consumo responsable de las distintas variedades europeas.

La cita tendrá lugar en el Palacio de Sástago de la capital aragonesa, e incluye un **mercado de trufas** en el que se venderán ejemplares de los ocho territorios europeos participantes; degustaciones; una mesa redonda sobre "La cooperación europea como garantía de mejora del sector de la trufa"; y distintas conferencias como "La cocina de la

ON LINE: BLOGS

Chef Manolito. El blog de Manolito Barranco. 03/02/2017.
http://chefmanolito.blogspot.com.es/2017/02/trufforum.html

La buena vida. El blog de Tino Fondevila. 06/02/2017.
http://labuenavidaenzaragoza.com/trufforum-se-celebrara-los-dias-11-12-febrero-palacio-sastago-la-diputacion-provincial-zaragoza/

ON LINE: BLOGS

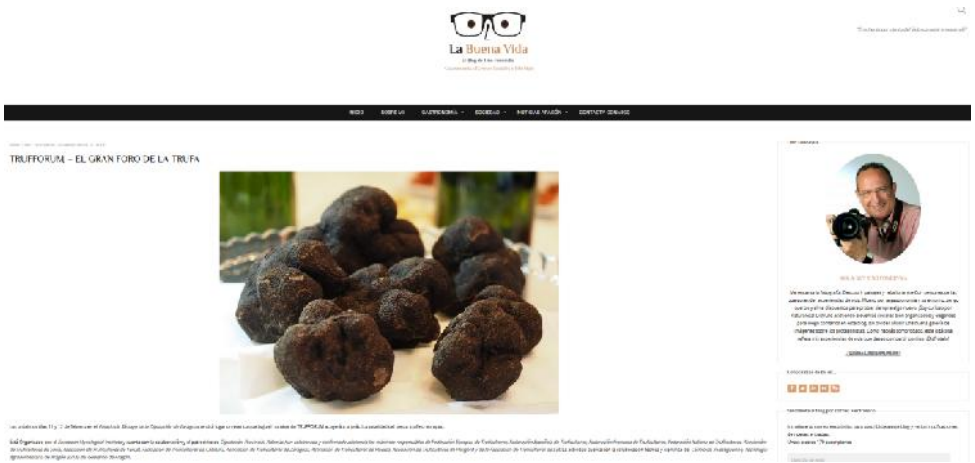
Gastronomía en Zaragoza. 07/02/2017.
http://gastronomiazgz.blogspot.com.es/search?updated-max=2017-02-09T01:18:00-08:00&max-results=5&start=3&by-date=false

Diario de un glotón. 08/02/2017.
http://www.diariodeungloton.com/trufforum-decalogo-la-trufa/

ON LINE: BLOGS

Blog del CTFC. 08/02/2017.
http://blog.ctfc.cat/language/ca/esdeveniment/trufforum/

La buena vida. El blog de Tino Fondevila. 10/02/2017.
http://labuenavidaenzaragoza.com/trufforum-gran-foro-la-trufa/



ON LINE: BLOGS

Lugares con estrella, por Eduardo Bueso. 10/02/2017.
http://lugaresconestrella.com/blog/trufforum-el-gran-foro-de-la-trufa/

Gastronomía en Zaragoza. 10/02/2017.
http://gastronomiazgz.blogspot.com.es/2017/02/trufforum-evento-internacional-de-la.html

ON LINE: BLOGS

Blog Ángel de Uña. 14/02/2017.
https://angeldeuna.com/blog/el-sector-europeo-de-la-trufa-toma-impulso-en-zaragoza/

Gastroactitud. 15/02/2017.
http://www.gastroactitud.com/modulo/pistas/trufforum-trufa-negra-zaragoza/1335.html

ON LINE: BLOGS

Gastronotas De-Capel. 16/02/2017.

http://elpais.com/elpais/2017/02/16/gastronotas_de_capel/1487246175_071866.html