

CONDICIONADO PARA LA PRESENTACIÓN DE UNA CANDIDATURA TRUFFORUM®



TRUFFORUM

1.- Concepto y objetivos de Trufforum®

Trufforum® es un evento internacional creado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial “European Mycological Institute” (AECT-EMI) con el objetivo de promocionar, en colaboración con las federaciones de truficultores europeos, el uso responsable de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) en los hogares y restaurantes, educando a los consumidores sobre: a) Los distintos orígenes de la trufa negra en Europa. b) Las distintas especies de trufas y cómo distinguirlas. c) Las diferencias entre la trufa negra y los aromas sintéticos de imitación. d) La importancia del control de la calidad para evitar fraudes. e) Los modos de uso más adecuados en la cocina y en la gastronomía para disfrutar de todas sus auténticas cualidades. f) El truffiturismo en los territorios europeos de la trufa: sus hábitats, sus truficultores, sus ferias, sus restaurantes especializados, etc.

2.- Dónde y cuándo se puede organizar Trufforum®

Trufforum® es un evento anual itinerante que pretende llegar al mayor número de consumidores por lo que se ha ideado para su organización en ciudades con espacios expositivos atractivos que garanticen la afluencia de público y la máxima difusión.

Trufforum® se celebra durante un fin de semana en plena campaña de trufa negra en Europa. La fecha de celebración no deberá coincidir con eventos o ferias consolidados relacionado con la trufa organizado por otros socios del EMI.

3.- Actividades que debe contener Trufforum®

El evento debe contar con las siguientes actividades:

- a) Mercado promocional educativo y demostrativo en el que una representación de las asociaciones de truficultores pertenecientes a los territorios del EMI podrá vender sus trufas directamente a los consumidores bajo un control de calidad, identidad visual y precios comunes.
- b) Exposición de distintas especies de trufas conducida por especialistas para explicar al público las diferencias entre ellas, así como las diferencias con los aromas artificiales.
- c) Charlas y talleres específicos para profundizar en el conocimiento de las temáticas objetivo de este evento promocional y divulgativo.
- d) Seminario científico técnico internacional para actualizar los conocimientos en la ecología, el cultivo y el uso agroalimentario, culinario y turístico de la trufa.
- e) Punto de degustación de trufas frescas de los distintos territorios europeos para popularizar el uso en la cocina de forma sencilla.
- f) Mercado paralelo de productos elaborados con trufa negra sin aromas de síntesis.

4.- Mercado promocional educativo y demostrativo internacional del trufa negra fresca.

Consiste en un mercado promocional de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) en el que deben participar representantes de las asociaciones de truficultores de los principales territorios productores de Europa integrados en el EMI. Las trufas se exhiben y venden directamente a los consumidores. Todas las trufas se verifican una a una por el control de calidad establecido en el mercado. Los truficultores establecen un precio de venta para cada una de dichas calidades antes de la apertura del mercado. Cada territorio dispondrá de una mesa en la que se ubicarán dos truficultores siguiendo una identidad común en todo el mercado.

La organización de Trufforum® debe contar con la colaboración de las Federaciones Nacionales de Truficultores de los países que integran el EMI y debe sufragar los gastos de viaje y manutención de al menos 2 representantes de cada una de las Asociaciones de Truficultores que participen en el mercado.

5.- Control de calidad de la trufa negra.

Todas las trufas a la venta en el mercado de Trufforum® se traerán lavadas y cepilladas y se controlarán una a una por personal especializado propuesto por el EMI. Para ello se convocará a todos los truficultores 2 horas antes de las aperturas previstas del mercado con el fin de realizar adecuadamente dicho control. El controlador de la calidad en presencia del truficultor verificará de cada los siguientes parámetros:

a) la especie guardando un canifé de cada una de las trufas.

b) la clasificación en calidades:

- Calidad Extra:
 - Forma globosa superior a 20g.
 - Textura dura y sin perforadores.
- Calidad Primera:
 - Tamaño superior a 10g (enteras) y a 20g. (trozos).
 - Ausencia de partes heladas y textura dura.
- Calidad Segunda:
 - Tamaño superior a 5g. (entera o trozos).
 - Puede estar afectada moderadamente por el hielo y perforadores.

Las asociaciones de truficultores, junto con la persona encargada de hacer el control y con el acuerdo del EMI, podrán modificar estas clasificaciones en el momento de realizar los controles en función de la calidad del producto.

El controlador devolverá las trufas controladas a cada truficultor antes de la apertura del mercado.

6.- Identidad visual común.

Todos los materiales promocionales utilizados en el mercado respetarán la identidad visual común establecida por el European Mycological Institute para el evento Trufforum® con el fin de ofrecer al consumidor una imagen de calidad y de unión de todos los truficultores, respetando la identidad de los productores de cada territorio.

A los truficultores se les proporcionará un vestuario común. Cada mesa de cada territorio contará con expositor de fondo con el logo de Trufforum®, recipientes de cristal y frío para exponer las trufas de las distintas calidades, balanzas para pesar las trufas, cajas y bolsas promocionales para envolver las trufas de venta y (opcional) un plasma para proyectar videos promocionales de su territorio y de la oferta de turismo en torno a la trufa en cada territorio.

7.- Exposición de trufas y aromas.

Se realizará una exposición de hongos hipogeos presentes en la región organizadora del evento en la fecha de celebración. Igualmente se expondrán varios ejemplares de las principales especies de trufas que pueden causar confusión con la trufa negra de invierno conteniendo al menos (*Tuber melanosporum*, *Tuber uncinatum*, *Tuber brumale*, *Tuber mesentericum* y *Tuber indicum*). Las trufas se expondrán en concentradores de aromas con el fin de facilitar la distinción entre las distintas especies. También se dispondrá de un microscopio para que los visitantes puedan

comprobar las diferencias microscópicas entre las trufas. La exposición contará con un monitor permanente durante toda la apertura del mercado.

8.- Demostraciones culinarias.

En las demostraciones culinarias participarán cocineros de prestigio (preferentemente con estrella Michelin y de los territorios del EMI) con experiencia en la cocina de la trufa negra. Se utilizará trufa fresca y en ningún caso cualquier producto trufado que contenga aromas de síntesis o la palabra “aroma” en el etiquetado de sus ingredientes.

9.- Mercado de productos trufados

En el mercado de productos trufados estará en un espacio expositivo separado del mercado de trufa fresca. Se expondrán productos locales de los territorios del EMI y no se expondrá en ningún caso cualquier producto que contenga aromas de síntesis o la palabra “aroma” en el etiquetado de sus ingredientes.

10.- Degustación popular de trufas

El evento contará con un punto expedidor de bebidas y tapas sencillas con trufa fresca a precios populares con el fin de promocionar el consumo de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) entre la población local. Igualmente, en esta degustación no se podrá utilizar ningún producto que contenga aromas de síntesis o la palabra “aroma” en el etiquetado de sus ingredientes.

11.- Seminario científico-técnico internacional

El seminario científico estará coordinado por el EMI y contará con la participación de al menos 5 ponentes especializados en las siguientes materias: ecología de la trufa, cultivo, innovación post cosecha, trufiturismo, promoción y marketing.

La organización sufragará los gastos de viaje, alojamiento y manutención de los ponentes y coordinadores del seminario.

La organización proporcionará una sala de conferencias para al menos 150 personas y los medios audiovisuales y servicios de traducción necesarios.

12.- Acciones de comunicación y marketing.

El evento contará con un plan de comunicación y marketing que se detallará en la candidatura. Se promocionará el evento a nivel local, nacional e internacional. La promoción en redes sociales se realizará desde twitter, Facebook e Instagram Trufforum oficial. La web del evento será www.trufforum.com .

Toda la información se publicará al menos en inglés, francés y español. En caso de tener grupos interesados la organización ofrecerá también información y visitas guiadas para el turismo procedente de China.

El siguiente decálogo formará parte del contenido a comunicar:

1. *Tuber melanosporum es el nombre científico de la trufa negra de invierno europea. ¿Sabías que conocer el nombre científico es muy importante para diferenciarla en el mercado de otras especies de trufas de valor inferior?*
2. *¿Sabías que algunas especies de trufas presentan un gran parecido con la trufa negra (Tuber melanosporum) y que es importante aprender a diferenciarlas para evitar fraudes al consumidor?*
3. *La trufa negra es un potente y delicado aromatizador de alimentos al alcance de todos. ¿Sabías que con una trufa negra pequeña puedes aromatizar huevos para más de 100 personas?*
4. *La trufa negra se produce principalmente en Francia, España e Italia. ¿sabías que estos países producen 100 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 truficultores?*
5. *La trufa negra se produce de forma sostenible y responsable en Europa. ¿Sabías que el 90% de los truficultores son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural?*
6. *La trufa negra se recolecta con ayuda de perros adiestrados. ¿Sabías que los perros truferos permiten a los truficultores extraer las trufas en su justo punto de maduración?*
7. *La trufa negra de invierno es un producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo en Europa. ¿Sabías que la trufa fresca madura es la mejor forma de disfrutar de todos sus auténticos aromas?*
8. *La trufa negra fresca madura contiene más de 100 compuestos aromáticos cuya combinación y proporciones es una experiencia gastronómica inimitable. ¿Sabías que existen productos sintéticos utilizados en la industria agroalimentaria que tratan de imitar el aroma de trufa pero que son otro producto diferente a la auténtica trufa negra?*
9. *La trufa negra se produce en paisajes de una gran belleza y contemplar la caza de la trufa es una experiencia única. ¿Sabías que hay productos turísticos específicos para conocer la cultura de la trufa en los territorios rurales productores?*
10. *La trufa negra tiene un gran valor gastronómico que marida muy bien y potencia muchos alimentos. ¿Sabes que hay restaurantes especializados que ofrecen menús en temporada centrados en la trufa negra?*

13.- ¿Quién puede presentar candidatura?

Las candidaturas pueden ser presentadas por los socios del EMI siempre que se acepte el presente condicionado y cuenten con una financiación mínima público/privada comprometida en la candidatura de 50.000 euros, con el fin de garantizar los mínimos de calidad, promoción e imagen exigido en el evento.

14.- ¿Quién evalúa las candidaturas y con qué criterios?

El proceso de selección de la candidatura cuenta con una comisión de evaluación compuesta por 3 miembros del Comité Científico del EMI, así como el Director del EMI (con voz pero sin voto).

En cuanto a los criterios de selección que tendrá en cuenta la comisión de selección son los siguientes:

- Presupuesto comprometido para la organización de trufforum (hasta 20 puntos).
- Calidad y ubicación del espacio de celebración. (hasta 20 puntos).
- Programa de actividades y fecha propuesta, (hasta 20 puntos).
- Plan de comunicación (hasta 20 puntos).
- Atractividad del lugar de celebración en relación a las visitas potenciales previstas. (hasta 20 puntos)

Una vez realizada la evaluación de las candidaturas se informa a los socios del EMI que deberán ratificar la candidatura elegida en Asamblea.

Firmado
El representante de la candidatura
Xxxxxx

Firmado
El Director del EMI
Fernando Martínez Peña