



# TRUFFORUM

Un ejemplo de cooperación europea para el intercambio de conocimiento y la promoción del uso responsable de la trufa en hogares y profesionales.

**Dr. Fernando Martínez-Peña.**

Investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. CITA-Aragón.

Director del European Mycological Institute (EMI)





TRUFFORUM



# Diagnóstico del Sector de la Trufa

## Fortalezas

Calidad de trufa y zonas de prod.  
Cultura gastromicológica creciente  
Éxito de las plantaciones  
Apoyo instituciones de I+D+i

## Debilidades

Falta de vertebración sector  
Falta de datos y estadísticas fiables  
Falta de gestión e I+D+i colaborativa  
Falta de Marketing y descoordinado

DAFO

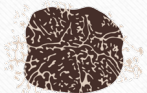
## Amenazas

Cambio climático  
Globalización del cultivo y mercado  
Fraude y confusión al consumidor  
Crisis geopolítica y sanitaria

## Oportunidades

Diversificación modelos de negocio.  
Promoción y marketing conjunto.  
Trufiturismo.  
Cooperación europea





TRUFFORUM



**emi**

European  
Mycological  
Institute

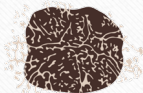


# La cooperación clave en el desarrollo del sector.



Congreso de los Diputados  
(Madrid, 17 noviembre 2015)





**TRUFFORUM**

# La cooperación clave en el desarrollo del sector.



## Desarrollo institucional

Nuevos socios y asociados  
Lobbying EU  
Alianzas



## Vertebración sectorial

Mesas Micológicas  
Asociaciones  
Privado/publico



## Coordinación Proyectos

Regional  
Nacional  
Europeo



## Transferencia de conocimiento

Formación  
Prestación de Servicios  
Intercambio de buenas prácticas



## Gestión Forestal

(micosilvicultura & aprovechamiento)



## Micotourismo

Recolección  
Gastronómico  
Cultural



## Agroindustria

Nuevos productos  
Saludable  
Trazabilidad



## Mico-gastronomía

Formación  
Sensibilización consumidor  
Red de restaurantes micológicos-  
GastroMicoLabs



**TRUFFORUM**

## Creación de Trufforum en 2017

Trufforum nace para promover el consumo responsable de la trufa negra europea en hogares y restaurantes.

Sensibilizando a los consumidores sobre:

- ✓ Diferentes orígenes de la trufa negra europea.
- ✓ Las diferentes especies de trufas similares a la auténtica trufa negra y cómo distinguirla de otras menos valoradas.
- ✓ Las diferencias entre la trufa negra europea y los aromas de imitación.
- ✓ La importancia de control de calidad para evitar fraudes.
- ✓ Los usos más apropiados en la cocina y recetas para disfrutar de todo su potencial.
- ✓ El micoturismo en las zonas de producción: paisajes, truficultores, ferias, restaurantes especializados y más.





**TRUFFORUM**

# Trufforum vídeo promocional

Vídeo promocional edición 2022 Trufforum



<https://youtu.be/9MgA2ffgPhY>

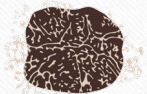


TRUFFORUM



# Trufforum: con y para el sector





TRUFFORUM

## Trufforum: candidatura transparente

- Abierta y pública.
- Evaluación FFT y FETT
- Decisión Asamblea EMI







TRUFFORUM

# Trufforum: 5 ediciones desde 2017



Zaragoza 2017



Vic 2019  
Vic 2020

[www.trufforum.com](http://www.trufforum.com)





TRUFFORUM

# Trufforum: 5 ediciones desde 2017

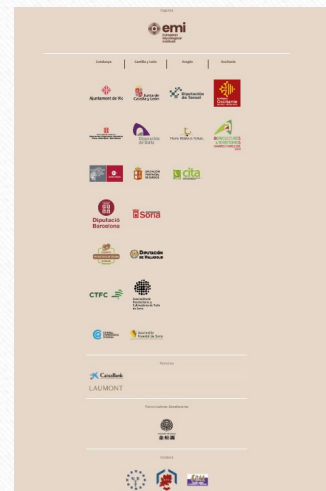
TRUFFORUM  
2021

¿QUÉ ES TRUFFORUM? TODO SOBRE LA TRUFA PROGRAMA NOTICIAS   

## El evento Internacional de la Trufa en Europa



## Vic-Occitanie-Teruel-Soria-Burgos-Valladolid 2021

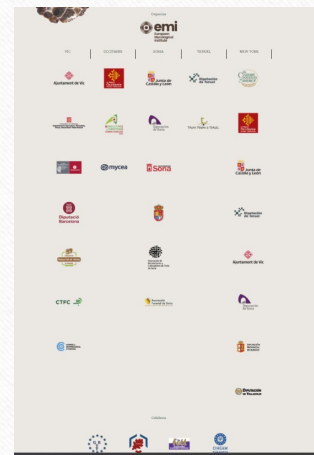


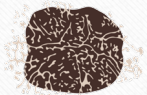


# Trufforum: 5 ediciones desde 2017



## Vic-Occitanie-Soria- Teruel-New York 2022

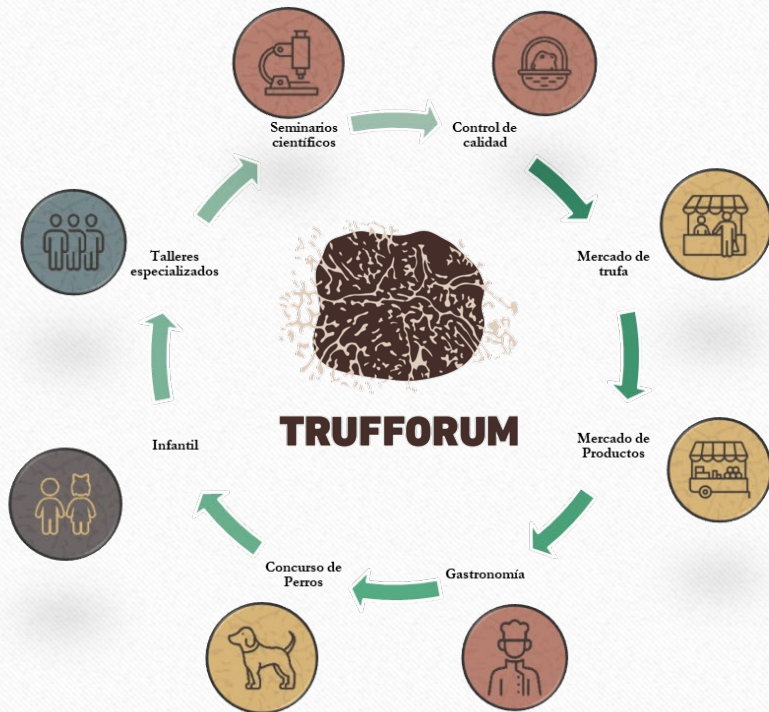


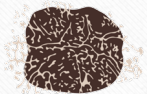


**TRUFFORUM**



# Trufforum: estructura





TRUFFORUM



# Trufforum: control de calidad



Categoría Extra

- › Forma regular, globosa, y superior a 20g.
- › Textura firme y exentas de cualquier daño superficial.



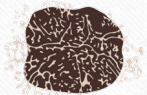
Categoría Primera

- › Tamaño superior a 10g.
- › Los daños no afectarán a la apariencia y calidad general de la trufa.
- › Se permitirán ligeros defectos de forma, color o abrasión superficial.



Categoría Segunda

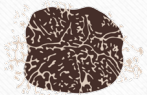
- › Tamaño superior a 5g (entera o trozos).
- › Se permitirán defectos más severos de forma, color y abrasión superficial, y ligeros defectos causados por podredumbre o plagas.



TRUFFORUM

# Trufforum: Mercado de trufa educativo.





TRUFFORUM

# Trufforum: Mercado de trufa educativo.





TRUFFORUM

# Trufforum: Mercado de trufa educativo.



Sin aromas  
añadidos!!!



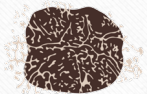


TRUFFORUM



# Trufforum: gastronomía, popularización e innovación.

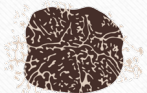




TRUFFORUM

# Trufforum: el perro también es protagonista.



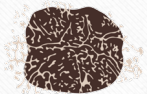


TRUFFORUM



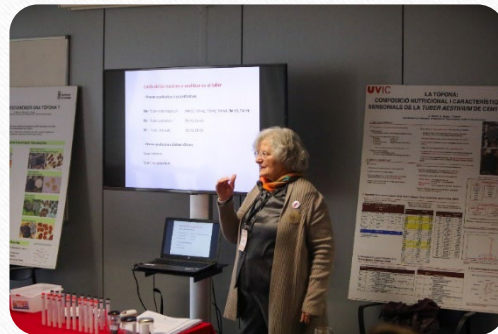
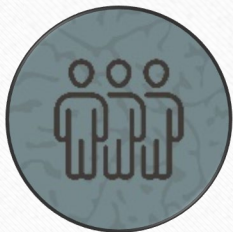
# Trufforum: relevo intergeneracional.





TRUFFORUM

# Trufforum: talleres especializados.

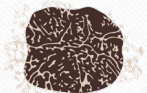




TRUFFORUM

# Trufforum: seminarios científico-técnicos.



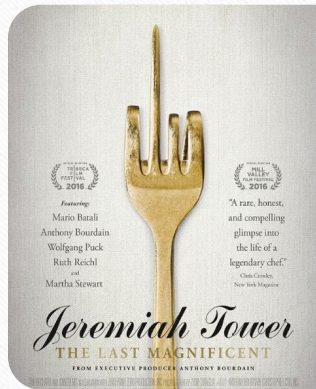


**TRUFFORUM**

# Trufforum: comunicación, embajadores.



Ferran Adrià



Carme Rusalleda



Nandu Jubany





**TRUFFORUM**

## Trufforum: retornos.



Se recibieron  
5200 visitas en un  
fin de semana en  
Zaragoza  
(España)  
15.000 en Vic.



Se verificaron y  
clasificaron 40 kg  
of T.  
melanosporum en  
el control de  
calidad



Se vendieron  
1300 trufas y  
800 truffle tapas  
(la mayoría de los  
visitantes  
probaron la trufa  
por primera vez).





**TRUFFORUM**

## Trufforum: retornos.



Amplio impacto mediático (TVE1, Tele5, 4 millones espectadores).



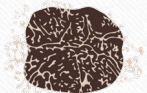
700 personas participaron en las conferencias (Ecología de la trufa, post cosecha, cocina).



Satisfacción general del sector.







**TRUFFORUM**

## Trufforum: retornos.

Usuarios ▼ por País



PAÍS

Spain

United States

France

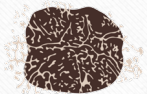
China

Canada

New Zealand

Argentina

- Más de 100.000 visitantes en la web.
- Visitas de 71 países (orden de visitas ver gráfico).



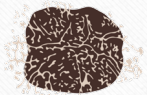
**TRUFFORUM**

Canal de  
YouTube del  
EMI



# Trufforum: retornos.

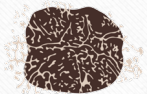
1		Innovations et recherches sur la truffe en France: de la truffe noire à la truffe blanche. 29 mar 2021	11:41 (24,0 %)	3.851
2		La Trufa Negra en la Provincia de Valladolid: Un tesoro por Descubrir. Trufforum2021. 12 mar 2021	3:21 (39,6 %)	3.360
3		Avances en el conocimiento de la dinámica y determinación del micelio de la trufa blanca. 28 mar 2021	11:36 (18,0 %)	1.407
4		Truficultura multifuncional: el proyecto Tubersystems. Trufforum2021. 27 feb 2021	7:48 (21,8 %)	1.374
5		Seminario: Descubriendo el Turismo de la Trufa en Castilla y León. Trufforum2021. 11 mar 2021	14:40 (26,0 %)	1.244
6		Innovaciones e investigaciones de la trufa en Francia: de la trufa negra a la trufa blanca. 28 mar 2021	9:43 (20,0 %)	1.225



**TRUFFORUM**

# Trufforum: internacionalización.





TRUFFORUM

# Trufforum: internacionalización.





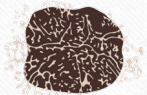
TRUFFORUM



# Trufforum: internacionalización.



## Trufforum USA



**TRUFFORUM**

# Trufforum: internacionalización.

**TRUFFORUM  
USA  
2022**

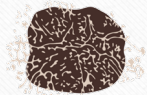
La trufa negra de Europa (*Tuber melanosporum*) es uno de los productos más delicados y apreciados en la gastronomía desde tiempos de los romanos. Pero, ¿conoces realmente qué es la trufa? ¿conoces sus zonas de producción? ¿sabes que hay muchas especies de trufas, pero que sólo una especie es la auténtica trufa negra europea (*Tuber melanosporum*)? ¿sabes las diferencias entre el aroma auténtico de la trufa fresca y los aromas añadidos de imitación? ¿conoces las distintas calidades de las trufas? ¿Sabes cómo utilizar la trufa para no perder sus cualidades? ¿Te gustaría practicar el turismo de la trufa en Europa?

Si sientes curiosidad por estas cuestiones, esta jornada te ayudará a descubrir los secretos de la trufa de la mano de nuestros productores y expertos. Además, te invitamos a disfrutar de una cata presencial de trufa fresca traída directamente desde nuestras zonas de producción al prestigioso Culinary Institute of América de Nueva York (USA).

¡Te esperamos!



<https://youtu.be/jTkQ7lD2sOs>



TRUFFORUM

# Trufforum: entidades organizadoras.

VIC



OCCITANIE



SORIA



TERUEL



NUEVA YORK



Colaboradores





TRUFFORUM

# Gracias



YouTube

[www.eumi.eu](http://www.eumi.eu)

@europeanmico