



cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

IV EDICIÓN

JORNADA TÉCNICA DE CONTROL DE CALIDAD DE LA TRUFA NEGRA DE SORIA (TUBER MELANOSPORUM) EMPLEADA EN EL CONCURSO INTERNACIONAL COCINANDO CON TRUFA

Sábado 10 de febrero de 2024

LUGAR: PALACIO DE LA AUDIENCIA DE SORIA

Dirigido a: profesionales de la cocina, la comunicación y público en general, con el objetivo de promover el uso responsable de la trufa negra en hogares y restaurantes y evitar confusiones y fraudes al consumidor

Coordinación:: Fernando Martínez Peña (EMI)
Joaquín Latorre Mingell (EMI)
Jaime Olaizola de IDForest

La trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*) es un delicado “crisol de aromas” capaz de generar cientos de compuestos aromáticos, siempre que se recolecte, preserve y utilice de forma adecuada. Por esto, el control de la calidad resulta esencial para garantizar una experiencia gastronómica plena. La organización del concurso “Cocinando con Trufa” ha establecido un riguroso control de calidad realizado por especialistas independientes, con el fin de que todos los participantes en el concurso dispongan de ejemplares de trufas homogéneos, en perfectas condiciones organolépticas. Aspectos como la redondez, la madurez, el peso, la ausencia de daños son tenidos en cuenta. El proceso es público y totalmente transparente, con el fin de contribuir a la educación de los consumidores.

9:00 - 9:30 h.: Participantes:

Phillipe Barrière. Barriere Truffles L'Atelier, Carcassonne, Francia
José Manuel Pérez . Asociación de Truficultores de Soria (ATRUSORIA)
Pedro Medrano. Asociación Forestal de Soria (ASFOSO)

COLABORADORES INSTITUCIONALES

