



Un productor de trufa de Soria muestra el aroma de sus productos a dos visitantes. ARÁNZAZU NAVARRO

## 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) aúnan esfuerzos para acabar con algunos mitos so-

bre este hongo, darlo a conocer y enseñar 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 Olaizola, representante de ID Forest, cuyos labora-

torios 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 apuntaron 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 aguacate», 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**