Domingo 12 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº3 de Trufforum.

12:30h Conferencia: Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa. Pierre Souzart. Técnico y truficultor de la región de Occitanie (Francia).

13:30h Conferencia: Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo conservar las trufas. Pedro Marco Montori, CITA -Aragón, y Domingo Blanco Parmo, Universidad de Zaragoza.

16:00-18:00h Control de calidad de trufas.

18:00-21:00h Apertura al público nº4 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según Carmelo Bosque. Restaurante Lillas Pastia (Huesca).

19:30h Conferencia: Aprendiendo a "degustar" los distintos territorios de la trufa. Jean Rondet EMI-France.

Coordinación
Fernando Martínez Peña, CITA - Aragón, y Jean Rondet, EMI-France

Domingo 12 de febrero

9:00-11:00h Control de calidad de las trufas.

12:00-15:00h Apertura al público nº3 de Trufforum.

12:30h Conferencia: Ecología de la trufa y principales territorios truferos de Europa. Pierre Souzart. Técnico y truficultor de la región de Occitanie (Francia).

13:30h Conferencia: Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes: cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo conservar las trufas. Pedro Marco Montori, CITA -Aragón, y Domingo Blanco Parmo, Universidad de Zaragoza.

16:00-18:00h Control de calidad de trufas.

18:00-21:00h Apertura al público nº4 de Trufforum.

18:30h Conferencia: La cocina de la trufa según Carmelo Bosque. Restaurante Lillas Pastia (Huesca).

19:30h Conferencia: Aprendiendo a "degustar" los distintos territorios de la trufa. Jean Rondet EMI-France.

Coordinación
Fernando Martínez Peña, CITA - Aragón, y Jean Rondet, EMI-France