

Viernes 14 de febrero

09:15-9:45. Recepción y entrega de documentación

09:45-10:30. Inauguración.

10:30-11:15. Introducción al mundo de la trufa.

María Videgaín, Universidad de Zaragoza

11:15-11:45. Pausa café.

11:45-12:45. Establecimiento de plantaciones truferas: decisiones previas y primeros trabajos.

Eva Gómez, Técnico del Centro de Investigación y experimentación de Graus-DPH.

12:45-13:45. Nuevas tendencias en cultivo de trufas.

Sergi García, CITA-IA2.

13:45-15:30. Comida

15:30-16:30. Plagas en truficultura y cómo combatirlas.

María Martín, CITA-IA2.

16:30-17:30. Métodos de conservación y aprovechamiento de la trufa.

Domingo Blanco, Universidad de Zaragoza – IA2

17:30-18:00. Pausa café.

18:00-19:00. La trufa en gastronomía y salud.

Eva Tejedor, CITA-IA2.

Sábado 15 de febrero

9:30-14:00 Visita a vivero y plantaciones truferas en producción.

14:00-15:45 Comida

15:45-18:00 Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de Graus.

· Visita a la plantación experimental.

Eva Gómez, Sergi García y Sergio Sánchez

· Iniciación a la identificación de trufas y micorrizas.

Eva Gómez, Sergi García y Sergio Sánchez

18:00-19:00 (opcional) Líneas de ayudas a la truficultura, Año 2020. Diputación Provincial de Huesca.

19:00 (opcional) Visita al mercado de la trufa de Graus. Plaza Mayor de Graus.

· Degustación y cata de trufa y tapas trufadas.

Eva Tejedor y Pedro Marco, CITA-IA2

Profesores

Dr. Sergi García Barreda – CITA-IA2

Dr. Sergio Sánchez Durán – CITA-IA2

Dña. Eva Tejedor Calvo – CITA-IA2

Dña. Eva Gómez Molina - CIET

Dr. Domingo Blanco Parmo – Universidad de Zaragoza-IA2

Dña. María Martín Santafé – CITA-IA2

Dña. María Videgaín Marco - Universidad de Zaragoza