



## Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

## Temas a tratar

1. Cooperación: concepto y fortaleza.
2. El sector de la trufa negra en Europa: ¿relevante y vertebrado? .
3. DAFO del sector.
4. Programas de cooperación europeos .
5. La colaboración con la empresa y las organizaciones sectoriales.
6. Identificando puntos de cooperación europea.
7. El EMI una herramienta para la cooperación europea.
8. Trufforum: un evento para la cooperación europea.
9. Colaboración en eventos internacionales.
10. Colaboración EMI-China



# 1.-Cooperación: concepto y fortaleza.



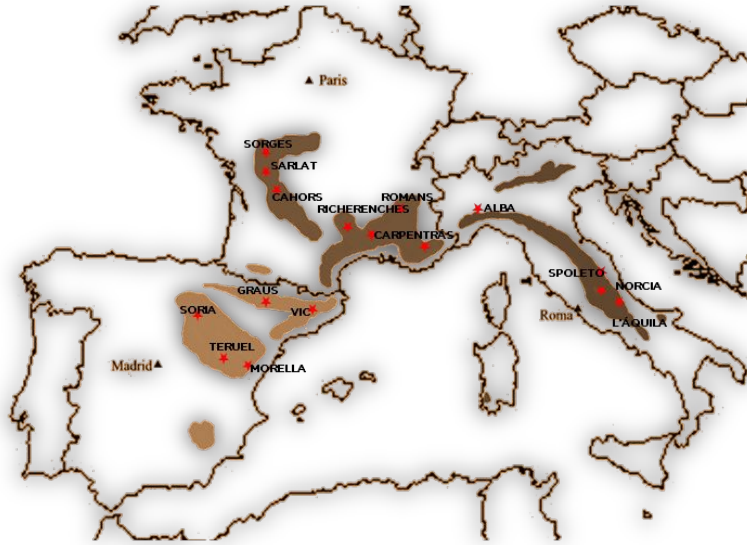
- ¿Para qué cooperar?.
- ¿Cómo cooperar?.
- ¿Quién ha de cooperar?.



<https://youtu.be/LA0ICItN3MM>

Egli, 2011

## 2.- El sector de la trufa negra en Europa: ¿relevante y vertebrado?



### Productores

- 10.000 profesionales (2000 en Esp).
- 100 t/año100 (45% Fr, 35% Esp, 20% Ita).
- 44.000 ha (24.000 Fr, 13.000 Esp, 7.500 Ita).
- Vertebrados en GETT, Federaciones Nacionales y Asociaciones locales.

### Viveristas

### Empresas comercializadoras

- FETRUSE (Esp)

### Trufiturismo

# 3.- DAFO





# 4.- Programas de Cooperación europeos



Promotion of EU farm products



Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 4.- Programas de Cooperación europeos



Éxito  $\approx$  10-20%

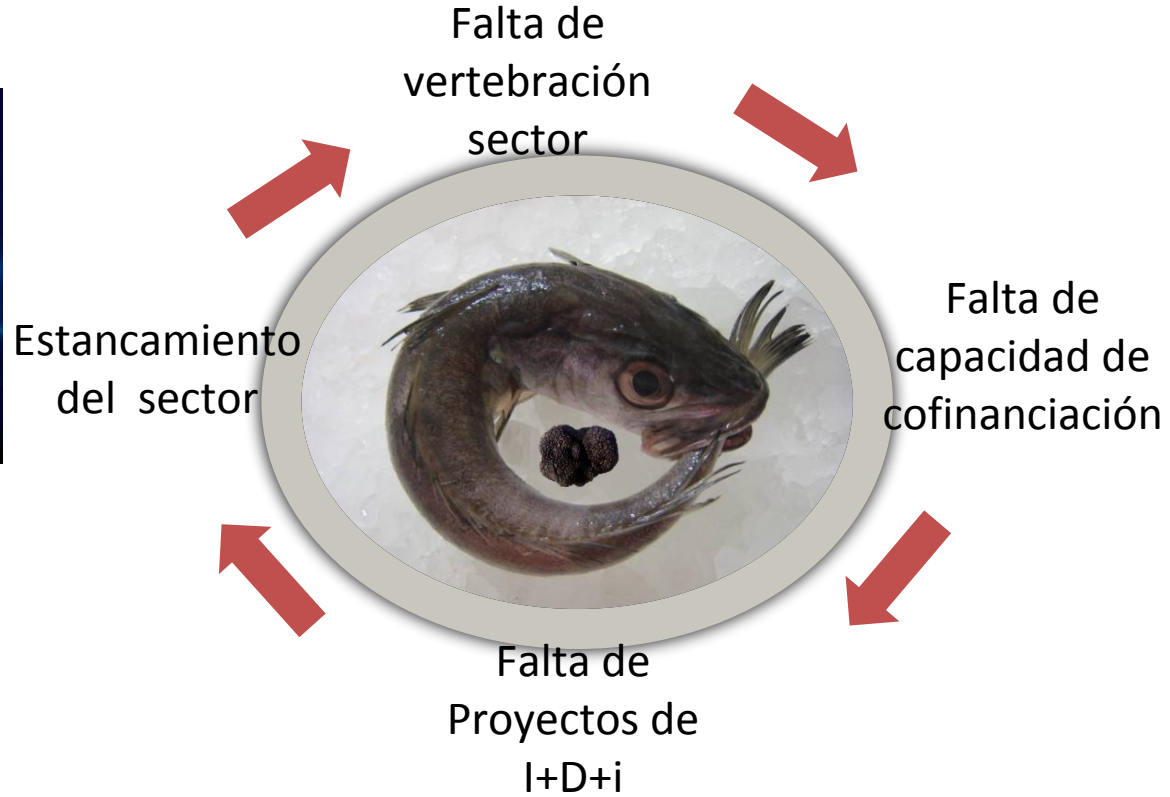
Coste  $\approx$  9000

euros/propuesta

# 5.- La colaboración con la Empresa y asociaciones sectoriales



**¡¡Sin cofinanciación del sector no hay proyecto !!**





# 6.- Identificando puntos de cooperación europea



- Promoción y marketing del consumo de la trufa negra europea en mercados emergentes y promoción del turismo de lujo a las zonas de producción.
- Evolución de la producción y el mercado de la trufa negra ante el cambio climático.
- Mejora de la I+D+i truficultura (base de datos europea).
- Lucha contra el fraude y sensibilización de los consumidores y cocineros europeos en relación al uso responsable de la trufa negra.

# 6.- Identificando puntos de cooperación europea



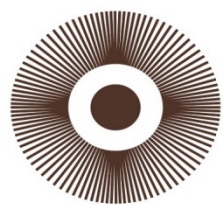
- Diversificación de los modelos de negocio y mejora del nivel de vida de las zonas de producción (micoturismo, gastronomía y salud).
- Conservación de los bosques productores de trufa negra (reservorio genético).
- Control de calidad de planta micorrizada: sello de calidad.
- Red europea de GastroMycoLabs: investigación en gastronomía micológica y su vinculación con otros productos y la cultura del terroir...

# 6.- Identificando puntos de cooperación europea



- Cursos de formación internacional de truficultores e intercambio de experiencias.
- Otros.....

# 7.- El EMI herramienta para la cooperación europea



**emi**  
European  
Mycological  
Institute



**Gestión sostenible y valorización de los hongos silvestres comestibles ante el cambio global.**



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



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 7.- El EMI herramienta para la cooperación europea

## What is the EMI?

Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT).

<https://portal.cor.europa.eu/egtc/CoRActivities/Pages/emi.aspx>

Surge del programa Interreg SUDOE [www.micosylva.com](http://www.micosylva.com)

Integrado por instituciones públicas y territorios conocidos por su importancia o desarrollo micológica.

Pensado para vincular la investigación con el sector micológico en Europe.

Herramienta para la solicitud de proyectos europeos.



# 7.- El EMI herramienta para la cooperación europea



Fernando Martínez-Peña  
Director EMI  
CITA-Aragón



Jean Rondet  
EMI-France



Álvaro Picardo  
Junta Castilla y León



Nathalie Segeeris  
CA Dordogne



Joaquin Latorre  
Cesefer



José Antonio Bonet  
Univ. Lleida



Daniel Oliach  
CTFCataluña



Pedro Marco  
CITA-Aragón



Bin Wang  
GOLDEN TRUFFLE  
CHINA



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

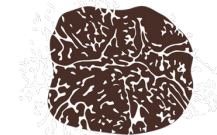
Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. CITA-Aragón.

# 7.- El EMI herramienta para la cooperación europea



# 7.- El EMI herramienta para la cooperación europea

EMI  
actividades  
2017



**TRUFFORUM**



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

[www.trufforum](http://www.trufforum)  
[www.mercasetas.es](http://www.mercasetas.es)

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea

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

Trufforum es un evento educativo creado para ser organizado en grandes ciudades con el fin de promover el consumo responsable de la trufa negra europea en hogares y restaurantes.



**TRUFFORUM**

<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>

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, trufficultores, ferias, restaurantes especializados y más.



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea

Results of [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com) 2017



**TRUFFORUM**

<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea

Results of [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com) 2017



<https://www.youtube.com/watch?v=lyj-dN0Ctr0&t=7s>

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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



# 8.- Truffforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



**Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.**

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>



# 8.- Trufforum: un evento de cooperación europea



<https://www.youtube.com/watch?v=IYj-dN0Ctr0&t=7s>





# 9.- Colaboración en eventos internacionales UE




**cocinando  
con trufa**

Soria (Castilla y León)



[https://www.youtube.com/  
watch?v=Q2DGDBi0\\_Ec](https://www.youtube.com/watch?v=Q2DGDBi0_Ec)



1. ¿Qué es la trufa negra?
2. ¿Se puede confundir con otras trufas?
3. ¿Dónde se produce?
4. ¿Cómo se produce?
5. ¿Cuándo se produce?
6. ¿Cuáles son sus calidades?
7. ¿Cómo es el auténtico aroma de la trufa?
8. ¿Cómo mantener "vivo" su potencial aromatizante?
9. ¿Cómo almacenar el aroma de la trufa?
10. ¿Cómo son los aromas comerciales?

# 9.- Colaboración en eventos internacionales UE



[https://www.youtube.com/  
watch?v=Q2DGDBi0\\_Ec](https://www.youtube.com/watch?v=Q2DGDBi0_Ec)



Oportunidades de la cooperación europea en el  
desarrollo del sector de la truficultura.

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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

# 10.- Colaboración con EMI-CHINA



<https://www.youtube.com/watch?v=BsJDCx-Usvo&t=1s>



# 10.- Colaboración con EMI-CHINA



<https://www.youtube.com/watch?v=wMzE6vJnyTO>

# 10.- Colaboración con EMI-CHINA



<https://www.youtube.com/watch?v=wMzE6vJnyTO>





## Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura.

Dr. Fernando Martínez-Peña.

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