



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

Dr. Fernando Martínez-Peña.

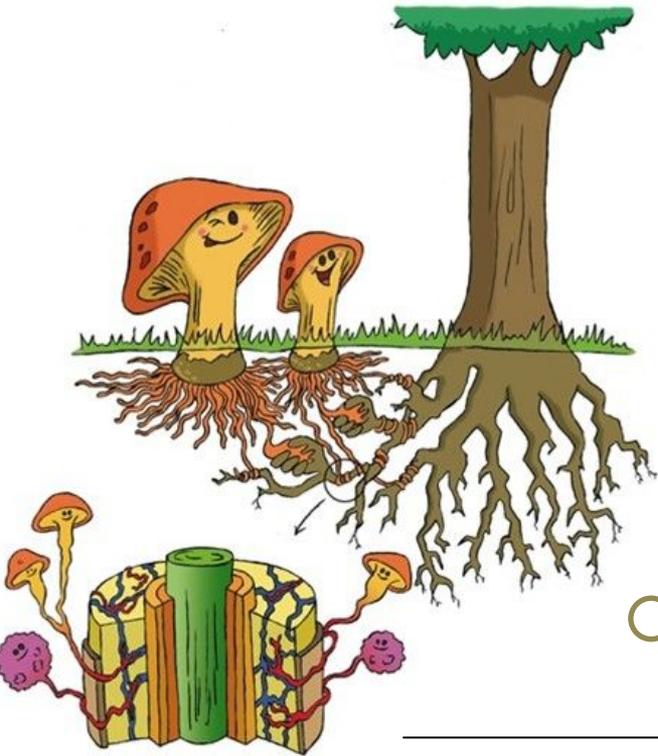
Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. CITA-Aragón.

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.



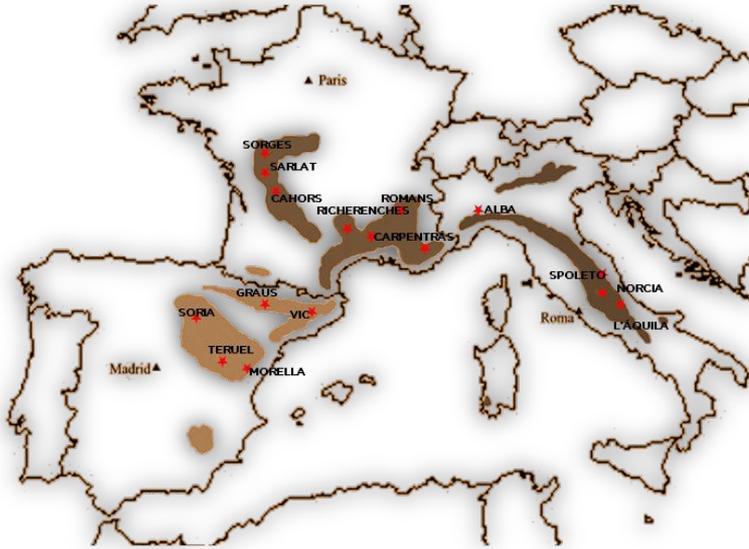
- ¿Para qué cooperar?.
- ¿Cómo cooperar?.
- ¿Quién ha de cooperar?.



<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 ≈ 10-20%

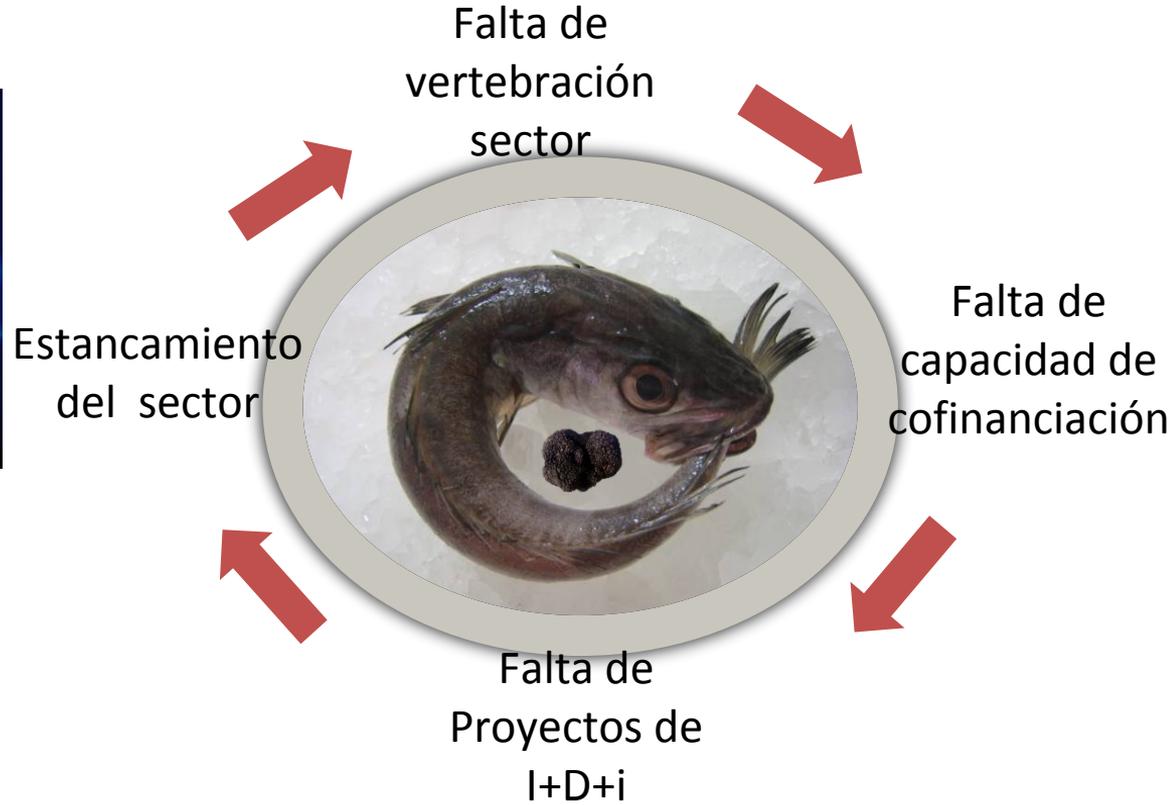
Coste ≈ 9000

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



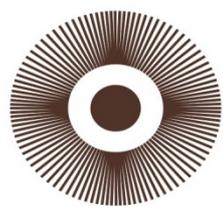
- Diversificación de los modelos de negocio y mejora del nivel de vida de las zonas de producción (micoturismo, gastronomía y salud).
- Conservación de los bosques productores de trufa negra (reservorio genético).
- Control de calidad de planta micorrizada: sello de calidad.
- Red europea de GastroMycoLabs: 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



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

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



EMI Technical team



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

www.trufforum
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

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 2017



TRUFFORUM

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

8.- Trufforum: un evento de cooperación europea

Results of 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>



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>



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>



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



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-Usv0&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.