

## CUOTAS

### ASISTENCIA Y DOCUMENTACIÓN:

#### Socios de AIDA:

120 € antes del 31 Enero de 2020

180 € después del 31 Enero de 2020

#### No Socios de AIDA + Inscripción AIDA:

140 € antes del 31 Enero de 2020

200 € después del 31 Enero de 2020

#### No Socios de AIDA:

165 € antes del 31 Enero de 2020

225 € después del 31 de Enero de 2020

La inscripción a la jornada da derecho a la asistencia a las conferencias, viaje en autobús a las instalaciones a visitar, documentación y comida de los dos días de las jornadas.

## INSCRIPCIONES

Plazas limitadas adjudicándose según orden de inscripción

Se entregará certificado de asistencia

Inscripciones: A partir del 2 de enero de 2020

El pago se realizará a través de la página web <https://www.aida-itea.org/index.php/jornadas-aida/jornadas-2020> o por transferencia bancaria a la c/c: ES65 2085 5202 7903 3053 6630, a nombre de Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA). El resguardo de pago se remitirá por correo electrónico a: [jornadasaida2020@aida-itea.org](mailto:jornadasaida2020@aida-itea.org).

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

### Graus

Polígono Industrial Fabardo 5-7,  
22430 Graus (Huesca)

## INFORMACIÓN

Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA).

Secretaría administrativa: Joaquín Moreno

Avda. Montañana, 930 - 50059 Zaragoza

Tel.: 976 716 305. Fax: 976 716 335

E-Correo: [administracion@aida-itea.org](mailto:administracion@aida-itea.org)

<http://www.aida-itea.org>

## COMITÉ ORGANIZADOR

Pedro Marco, CITA de Aragón

Dolores Quílez, CITA de Aragón

Sergio Sánchez, CITA de Aragón

## CENTROS COLABORADORES



## JORNADAS PRODUCCIÓN VEGETAL



## Jornada de Trufa Negra “Retos en la truficultura”



14 - 15 de febrero de 2020  
Graus (Huesca)

### Dirigido a:

Truficultores, Técnicos y  
Agricultores

## ANTECEDENTES

España es el mayor productor de trufa negra del mundo. En sus más de 15.000 ha se obtiene el 35% de la producción mundial. Ello es debido a los suelos y el clima de gran parte del este peninsular, que en ocasiones no sirven para otros cultivos, pero son perfectos para el desarrollo de este hongo. Alrededor de este producto giran gran cantidad de actividades económicas: viveros de planta micorrizada, empresas de riego, adiestradores de perros para la recolección o empresas de transformación. Desde el prepirineo hasta la Sub-Bética, pasando por la Cordillera Ibérica, la trufa se ha convertido en un elemento de desarrollo rural que fija la población.

Actualmente, la truficultura española está inmersa en un vertiginoso proceso de tecnificación. La colaboración entre truficultores y científicos ha sido clave para extraer el conocimiento derivado de la experimentación. La producción ha aumentado notablemente y se están estabilizando las fuertes oscilaciones anuales. Así, los mercados cada vez diferencian más la trufa por sus diferentes calidades y existe una mayor preocupación por la conservación, transformación y comercialización de este preciado producto, permitiendo que el valor añadido se quede en nuestro territorio.

La truficultura, aunque no está exenta de cierta incertidumbre, es una alternativa agroforestal ecológica y rentable que desde estas jornadas se pretende dar a conocer a no iniciados, así como exponer sus nuevas tendencias a los ya iniciados.

## PROGRAMA

### Día 1: 14 de febrero

**9:30-9:45** Recepción y entrega documentación

**9:45-10:30** 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, Centro de Investigación y experimentación de la trufa

**12:45-13:45** Nuevas tendencias en el cultivo de la trufa.  
Sergi García, CITA

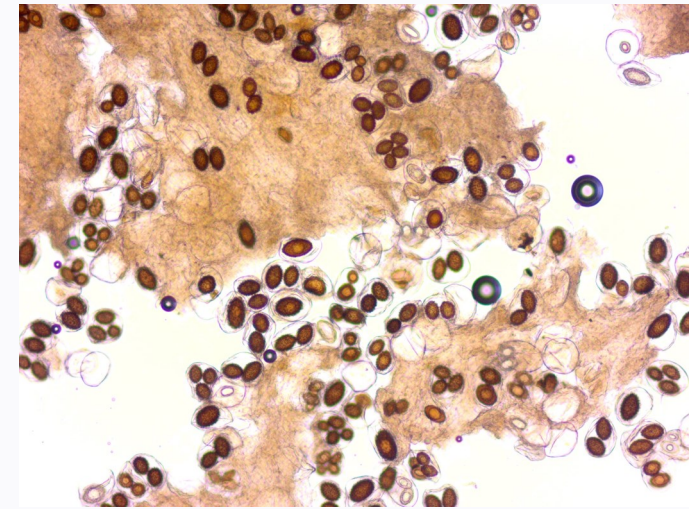
**13:45-15:30** Comida

**15:30-16:30** Plagas en truficultura y cómo combatirlas.  
María Martín, CITA.

**16:30-17:30** Métodos de conservación y aprovechamiento de la trufa.  
Domingo Blanco, Universidad de Zaragoza

**17:30-18:00**.Pausa café

**18:00-19:00** La trufa en gastronomía y salud  
Eva Tejedor, CITA.



### Día 2: 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. Degustación y cata de trufa y tapas trufadas. Plaza Mayor de Graus.  
Eva Tejedor y Pedro Marco