

Del 1 al 4 de febrero 2024

RECINTE FIRAL EL SUCRE

   #trufforumVic

www.trufforum.com

La fiesta de
la trufa y la
gastronomía

Congreso Internacional de la Trufa Negra

“El Cultivo de la trufa negra en un contexto de cambio climático”

Coordinación técnica: **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), **Carlos Colinas**, CTFC y Universitat de Lleida (UdL) y **Fernando Martínez-Peña**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Inscripción | Congreso Internacional | Vicfires: (inscritum.com)

Sábado 3 de febrero | De las 09.30 a las 17.30 h.

Programa:

09.30 h. Inauguración

09.45-10.15 h. El micelio: la dimensión desconocida de la trufa, con **Xavier Parladé**, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

10.15-10.45 h. WATERTRUF: Optimización del riego en la truficultura a través de nuevas tecnologías para la gestión inteligente del agua, con **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

10.45-11.00 h. Depósitos flexibles Labaronne como almacenamiento eficiente de agua para el riego de trufa, con **Carlos Solé**, gerente de Labaronne-Nutriset.

11.00-11.15 h. Pausa-café.

11.15-11.45 h Riego por goteo. Un cambio de paradigma en la truficultura con amplias perspectivas, con **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid.

11.45-12.10 h. Efecto en la época de recolección y la cantidad de trufa negra, en función del tipo de nido de turba y de la dosis de riego, con **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) 1*.

12.10-13.10 h. El riego en truficultura. Relación entre agua, suelo y la plantación trufera, con **Julio Perales**, truficultor de Mora de Rubielos (Teruel).

13.10-14.00 h. Mesa Redonda: Avances y retos en el riego en truficultura.

Intervienen: **José Javier Peguero Pina**, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), **Iván Franco**, IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada, SL & Universidad de Valladolid, **Julio Perales**, truficultor de Mora de Rubielos (Teruel) i **Daniel Oliach**, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC).

Organiza



Del 1 al 4 de febrero 2024
RECINTE FIRAL EL SUCRE

   #trufforumVic
www.trufforum.com

La fiesta de
la trufa y la
gastronomía

Congreso Internacional de la Trufa Negra

“El Cultivo de la trufa negra en un contexto de cambio climático”

Modera: **Carlos Colinas**, investigador del Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Catalunya y la Universitat de Lleida.

14.00-16.00 h. Pausa

16.00-16.30 h. Premio Internacional Inotruf. Primera edición de este galardón que tiene por objetivo hacer un reconocimiento -individual o colectivo- a profesionales del sector de la trufa, ya sea por la trayectoria de una persona, empresa o institución, o bien por poner de relieve algún hecho innovador relacionado con la trufficultura. De forma más específica, serán candidatos a recibir este premio anual cualquier agente vinculado al sector productivo de la trufa negra, del sector del truffiturismo o bien en el ámbito de la investigación científica en torno a *Tuber melanosporum*.

16.30-17.00 h. Avances en el control del escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*), con nematodos entomopatógenos, con **Fernando García del Pino**, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

17.00-17.30 h. La cadena de suministro de la trufa italiana: estructura, volúmenes y retos de futuro, con **Enrico Vidale**, investigador de la Universidad de Pádova.

PLA ANUAL
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

1*Activitat finançada per:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

“Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022”

Organiza

