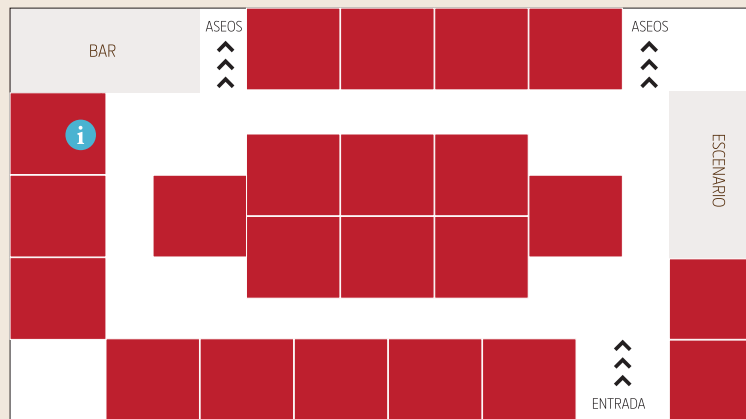


CÓMO LLEGAR



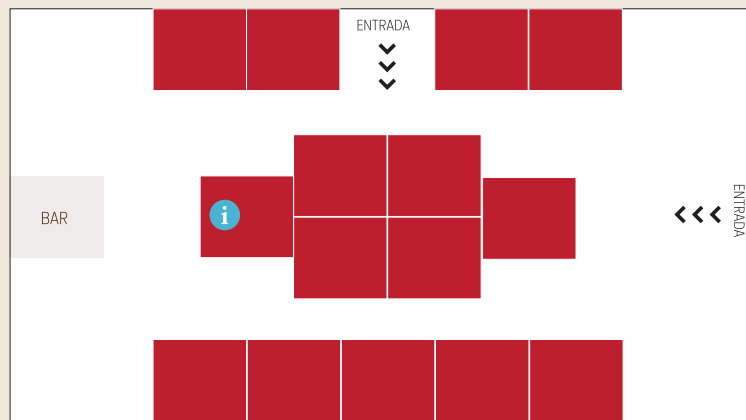
RECINTO FERIAL DE ABEJAR

PABELLÓN 1



■ ÁREA EXPOSITIVA

PABELLÓN 2



■ ÁREA EXPOSITIVA



CONTACTO

info@feriatrufasoria.es
T. 975 373 110

Organizan



Colaboran



Abejar, Premio Provincial de Turismo 2015

ABEJAR
17.18 febrero 2018

www.feriatrufasoria.es



JORNADA TÉCNICA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

Coordinación: **Óscar García Marina**
Restaurante Baluarte (Soria).

12

febrero
2018

11:00 - 18:00 H.

Aula Cocina de Malvasía y Albergue Cañada Real de Abejar.

11:00 **Café-recepción de asistentes.**

Instalaciones de Malvasía en Abejar.

11:30 Ponencia: **Chef David García** del Restaurante Corral de la Morería (Madrid).

12:15 Ponencia: **Chef Álvaro Garrido** del Restaurante Mina (Bilbao).

13:00 Cata-degustación de **Vino Dominio de Atauta y Foie Gras Bodega Malvasía.**

13:30 Visita guiada a Finca Trufera Municipal "El Barranco" con demostración de "Caza de Trufa con perro".

14:30 Comida con **Menú de Trufa Negra** a cargo de los Chefs **Óscar García Marina** (Restaurante Baluarte de Soria), **David García** (Restaurante Corral de la Morería) y **Álvaro Garrido** (Restaurante Mina).
Salones de Albergue Cañada Real de Abejar.

TALLER CULINARIO DE TRUFA PARA NIÑOS

14

febrero
2018

10:30 - 13:30 H.

Aula-Cocina de Malvasía en Abejar.

10:30 **Taller de cocina con Trufa Negra para niños** del CRA Pinar Grande a cargo del **Chef Juan Carlos Benito** de Grumer Formación.

12:30 **Visita guiada a la Finca Trufera Municipal "El Barranco"** con demostración de "Caza de Trufa con perro".

PROGRAMA

17

febrero
2018

11:00 - 15:00 y 17:00 - 21:00 H.

Recinto Ferial de Abejar (Soria).

11:00 **Inauguración de la 16ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar.**
Apertura del Recinto Ferial.

11:15 **Entrega de la "4ª Trufa de Oro".**

11:20 **Homenaje a nuestros truferos veteranos.**

11:30 **Visitas guiadas a Finca Trufera** (2 turnos: 11:30h y 12:30h).
Salida desde Albergue Cañada Real.

13:00 **Taller de Cata de Trufa y Productos Trufados.**
Taller de técnicas culinarias de Trufa
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

13:45 **Concurso de "La Trufa más grande".**

14:00 Comida: **Menú Trufado Especial** a cargo de **Grumer Catering.**
Salones de Albergue Cañada Real.

17:15 **XVI Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.**

PREMIOS

1º - Trofeo y 2000€

2º - Trofeo y 700€

3º - Trofeo y 300€

17:30 **Taller de Micorrización** a cargo de **Jaime Olaizola** de IdForest:
Biotecnología Forestal Aplicada.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

19:00 **SEMINARIO CIENTÍFICO: 1ª ponencia. "La truficultura: un modelo para desarrollar una rizocultura alternativa".**
Luis Gonzaga García Montero. Departamento de Ingeniería Forestal de la Universidad Politécnica de Madrid.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

19:45 **SEMINARIO CIENTÍFICO: 2ª ponencia. "Trufas silvestres y ensayos recientes de inoculaciones multi-específicas en el nordeste de Canadá".**
Louis Lefebvre. Adapterre (Canadá).
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

20:30 **Entrega de premios XVI Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.**

23:30 **"Trufa Rock": The Sugar Stones en concierto.** *Salón del Ayuntamiento de Abejar.*

**MENÚ ESPECIAL
CON TRUFA - 40€**
Reservas: 975 211 679
grumer@grumer.es



18

febrero
2018

10:00 - 15:00 H.

Recinto Ferial de Abejar (Soria).

10:00 **Apertura del Recinto Ferial.**

10:00 Conferencia: "Nuevas propuestas para regular la comercialización de la Trufa". **Miguel Segura, José María Serentil y José Francisco Arroyo** (FETRUSE).
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

10:30 **SEMINARIO CIENTÍFICO: 3ª ponencia. "El escarabajo de la trufa. Biología y posibilidades de control".** **María Martín.**
Investigadora en CITA-Aragón.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

11:15 **Charla: "Hábitos del perro trufero".** **Alfonso Rivero**
(Adiestramiento Semper Fidelis).
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

12:00 **XVI Concurso de Caza de Trufa con Perros.**
Finca Trufera Municipal "El Barranco".

14:30 **Clausura.**

.....
Coordinadores del Seminario Científico
Fernando Martínez-Peña. CITA-Aragón-European
Mycological Institute.
Joaquín Latorre Minguell. Fundación Cesefor-European
Mycological Institute.

.....
En el Recinto Ferial se podrán degustar productos trufados durante todo el fin de semana.

.....
Se sortearán lotes de productos expuestos en la Feria al final de la jornadas del sábado y del domingo, con el número de la entrada que se entregará en el acceso principal al Recinto Ferial.