



21ª FERIA DE LA TRUFA DE SORIA EN ABEJAR

17 Y 18 DE FEBRERO DE 2024

-PROGRAMA-

• Miércoles 14 de febrero de 2024:

Taller culinario de Trufa para niños.

10:30 – 13:30h. Aula-Cocina de Malvasía en Abejar

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

12:30h. Visita guiada a la Finca Trufera Municipal “El Barranco” con demostración de “Caza de Trufa con perro”.

• Viernes 16 de febrero de 2024:

Seminario científico de la Feria de la Trufa de Soria

17:00 – 21:00h. Salón de Actos de la Junta de Castilla y León (C. Los Linajes, 1) Soria

Organizan: Ayuntamiento de Abejar, European Mycological Institute (EMI), y Asociación de Truficultores de Soria.

Entrada libre hasta completar aforo.

17:00h. Inauguración del Seminario.

17:15h. Estudio de las interacciones trufa/suelo/árbol para la mejora de las plantaciones truferas: El proyecto de investigación TUBERLINKS.

Ana Rincón. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.

17:45h. Construcción de nicho por *Tuber aestivum* y *Tuber melanosporum*.

Luis Gonzaga García-Montero. Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Montes. Universidad Politécnica de Madrid.

18:15 h. **El riego en truficultura: relación entre agua, suelo y la plantación trufera.**

Julio Perales Vicente. Licenciado en biología. Truficultor de Mora de Rubielos y expresidente de la Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER).

19:15h. **Descanso.**

19:30h. **El escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*), una amenaza para la truficultura intensiva: Problemática y perspectivas para su control con nematodos.**

Fernando García del Pino. Universidad Autónoma de Barcelona.

20:30h. **Debate** moderado por Fernando Martínez Peña Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y Joaquín Latorre Minguell del European Mycological Institute (EMI).

21:00h. **Cierre de la Jornada.**

• **Sábado 17 de febrero de 2024:**

11:00 – 21:00h. Recinto Ferial de Abejar

11:00h. Inauguración de la 21ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar y entrega de la “9ª Trufa de Oro”. Apertura del Recinto Ferial.

11:30h. Visitas guiadas a Finca Trufera (2 turnos: 11:30h. y 12:30h.).

Salida desde Albergue Cañada Real.

11:45h. Ponencia: “Soluciones digitales en riego en truficultura”.

Luis Alberto Gordo. Director Comercial de RIS IBERIA

Ramiro Rivero. Delegado de zona en RIS IBERIA

Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

12:30h. Ponencia: “La situación actual de la truficultura en Argentina”.

Agustín Lagos. Truficultor. Argentina

Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

13:00h. Taller de Cata de Trufa y de Productos Trufados.

Cristina Aldavero Peña. Doctora Ingeniero Agrónomo.

Salones de Albergue Cañada Real.

13:00h.-16:00h. Vermut trufero acompañado de gaiteros.

Salida desde el Recinto Ferial con recorrido por bares y restaurantes de Abejar.

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

14:00h. Menú “Con Trufa”. Elaborado por Grumer Catering, donde degustar 6 pases con trufa negra de Soria.

Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

17:15h. XXI Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.

18:00h. Taller técnico de truficultura: ¿Qué ocurre en los mejores suelos truferos? Cómo entender mejor a las trufas.

Iván Franco Manchón. IdForest: Biotecnología Forestal Aplicada.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

20:30h. Entrega de premios XXI Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.

23:30h. Trufa Rock.

Salón Polivalente. Albergue Cañada Real de Abejar.

• Domingo 18 de febrero 2024:

10:00 – 15:00h. Recinto Ferial de Abejar

10:00h. Apertura del Recinto Ferial.

10:30h. Ponencia sobre adiestramiento canino.

Alfonso Rivero. Adiestramiento Semper Fidelis.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

11:15h. Demostración del apero para truficultura Nido-Line.

Miguel Ángel Zugasti. Todo Truficultura.
Finca Trufera Municipal "El Barranco".

12:00h. XXI Concurso de Caza de Trufa con Perros.

Finca Trufera Municipal "El Barranco".

12:30h.-15:30h. Vermut trufero acompañado de gaiteros.

Salida desde el Recinto Ferial con recorrido por bares y restaurantes de Abejar.

14:00h. Menú "Con Trufa". Elaborado por Grumer Catering, donde degustar 6 pases con trufa negra de Soria.

Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

14:15h. Entrega de premios XXI Concurso de Caza de Trufa con Perros.

14:30h. Clausura de la 21ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar.

Menú "CON TRUFA"

Elaborado por Grumer Catering, donde degustar 6 pases con trufa negra de Soria.
(Sábado 17 de febrero y domingo 18 de febrero).

Plazas limitadas. Precio. 60€ (con bodega)

Reservas: 659 901 210// pedidos@grumer.es // www.grumer.es

- *Se dará a los visitantes la posibilidad de realizar un “control de calidad” de la trufa comprada en la Feria.*
- *En el Recinto Ferial se podrán degustar productos trufados durante todo el fin de semana.*
- *Se sortearán lotes de productos (con el número de la entrada que se entregará en el acceso principal al Recinto Ferial) al final de las jornadas del sábado y del domingo.*

• **Sábado 27 de abril de 2024:**

III Carrera BTTRUFA

10:00h. Salida.

Frontón de Abejar

CONTACTO ORGANIZACIÓN:

Teléfono.: 975373110

Mail: info@feriatrufasoria.es

Web: www.feriatrufasoria.es

ORGANIZAN:

