



23ª FERIA DE LA TRUFA DE SORIA EN ABEJAR

14 Y 15 DE FEBRERO DE 2026

-PROGRAMA-

- **Martes 10 de febrero de 2026:**

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 13 de febrero de 2026:**

Seminario científico-técnico 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 (ATRUSORIA).

Entrada libre [previa inscripción en este enlace](#).

17:30h. Atención a medios e inauguración.

17:45h. Ejemplos de valorización y marketing de la trufa en EE. UU.

Robert Chang. Director del Festival de la Trufa de Napa, California (EEUU).

18:00h. Las trufas... ¿son agricultoras de árboles?

Dr. Luis Gonzaga García Montero. Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid.

18:30h. Descanso.

19:30h. Indicación Geográfica Protegida (IGP) Trufa Negra de Soria: ¿por qué y para qué?

Valen Santos, Consultor especializado en el sector agroalimentario, Portugalete (Vizcaya).

20:00h. Debate: “Retos estratégicos para la truficultura en un mercado globalizado”.
Modera: Dr. Fernando Martínez Peña. Científico del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria – Consejo Superior de Investigaciones Científicas (INIA–CSIC).

20:30h. Cierre de la jornada.

• **Sábado 14 de febrero de 2026:**

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

11:00h. Inauguración de la 23ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar y entrega de la “11ª 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. Show cooking con Trufa Negra.
Luis Alberto Simón Corral. Restaurante El Cenador (Quintanar de la Sierra – Burgos)

12:30h. Ponencia: “Riego automático y sensores en truficultura”.
Ramiro Rivero. Delegado de RIS Grupo IREX.
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.

13:30h. Concurso de "La Trufa más grande".

14:00h. Subasta de Trufa Negra.

14:30h. Menú “Con Trufa”. Elaborado por Restaurante La Chistera.
Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

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

18:00h. Ponencia: “GESMODEL: Sistema de gestión de plantaciones truferas”.
José Miguel Altelarrea. Fundación CESEFOR.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

19:00h. Ponencia: “La mecanización en truficultura, una realidad necesaria”.
Miguel Ángel Zugasti. Todo Truficultura.
Cristóbal Burgueta. Todo Truficultura.

Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

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

23:00h. Trufa Rock. Concierto de los grupos sorianos “Los Pizarros” y “Metal Barbies”.

Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

• Domingo 15 de febrero 2026:

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

10:00h. Apertura del Recinto Ferial.

10:15h. Café coloquio “Hablemos de perros”.

Alfonso Rivero. Adiestramiento Semper Fidelis.

Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

11:00h. Demostración de maquinaria para el cultivo de la trufa.

Nicolás Froment. Maquinaria Froment-Ferro.

Finca Trufera Municipal “El Barranco”.

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

Finca Trufera Municipal “El Barranco”.

14:00h. Entrega de premios XXIII Concurso de Caza de Trufa con Perros.

14:15h. Clausura de la 23ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar.

14:30h. Menú “Con Trufa”. Elaborado por Grumer Catering.

Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

Menú “CON TRUFA”

Elaborado por Restaurante La Chistera.

(Sábado 14 de febrero y domingo 15 de febrero).

Plazas limitadas // Precio: 52€ // Reservas: 683 297 319

- ***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.***

CONTACTO ORGANIZACIÓN:

Teléfono.: 975373110

Mail: info@feriatrufasoria.es

Web: www.feriatrufasoria.es

