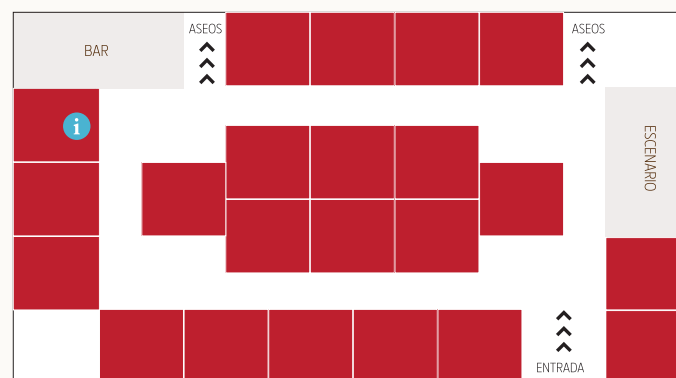


# CÓMO LLEGAR



# RECINTO FERIAL DE ABEJAR

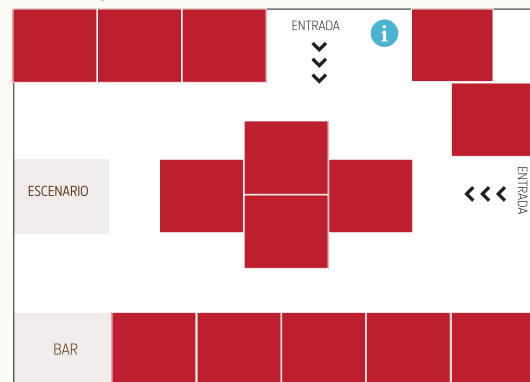
## PABELLÓN 1



■ ÁREA EXPOSITIVA

← Zona expositiva de maquinaria y aperos para truficultura

## PABELLÓN 2



■ ÁREA EXPOSITIVA



**CONTACTO**  
 info@feriatrufasoria.es  
 T. 975 373 110



**ABEJAR**  
 15.16 febrero 2020

### Organizan



### Colaboran



Abejar. Premio Provincial de Turismo 2015

[www.feriatrufasoria.es](http://www.feriatrufasoria.es)



## JORNADA TÉCNICA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

Coordinación: **Óscar García Marina**

Restaurante Baluarte (Soria).

10

febrero  
2020

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 1:

**David Pérez** del Restaurante Ronquillo (Ramales de la Victoria – Cantabria).

12:15 Ponencia 2:

**Isabel Álvarez** del Restaurante En tiempos de Maricastaña (Burgos).

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 del Chef **Óscar García Marina** (Restaurante Baluarte de Soria). Salones de Albergue Cañada Real de Abejar.

### TALLER CULINARIO DE TRUFA PARA NIÑOS

12

febrero  
2020

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”**.

### TALLER PRESENTACIÓN DE LA COLECCIÓN DE JOYAS

13

febrero  
2020

11:30 H.

Casino de Soria.

11:30 **Presentación de la colección de joyas “La trufa : el diamante negro del bosque”**. Instituto Europeo de Micología y Joyería Monreal. Lugar: Casino de Soria.

15

febrero  
2020

11:00 - 21:00 H. Recinto Ferial de Abejar (Soria).

## PROGRAMA

11:00 **Inauguración de la 18ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar y entrega de la “6ª Trufa de Oro”**. Apertura del Recinto Ferial.

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

12:30 **Seminario Técnico-Científico**. Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

12:30-13:15 Trufa y globalización: ejemplos en Asia y Oceanía. **Dr. Alexis Guerin-Laguette**. Plan and Food Research Institute. New Zealand.

13:15-14:00 Cultivo y valorización de la trufa del desierto. **Dra. Asunción Morte**. Universidad de Murcia.

Coordinación:

**Fernando Martínez-Peña**. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

**Joaquín Latorre Minguell**. Instituto Europeo de Micología (EMI).

13:00 **Taller de Cata de Trufa y Productos Trufados** a cargo de la Doctora Ingeniero Agrónomo **Cristina Aldavero**. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

13:45 Concurso de **“La Trufa más grande”**.

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

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

**PREMIOS**  
1º - Trofeo y 2500€  
2º - Trofeo y 700€  
3º - Trofeo y 300€

Premios patrocinados por Caja Rural de Soria, Ayuntamiento de Soria y Malvasía.

17:30 **Taller de Truficultura Tecnológica** a cargo de **Jaime Olaizola** de IdForest: Biotecnología Forestal Aplicada. (2 turnos: 17:30h. y 19:00h.) Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

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

23:30 **Trufa Rock. Efecto Retroactivo en concierto**. Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

16

febrero  
2020

10:00 - 15:00 H.

Recinto Ferial de Abejar (Soria).

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:30 Charla: **“Consonancia con tu perro trufero”**. **Alfonso Rivero**. Adiestramiento Semper Fidelis. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

11:30 **Taller Científico: EMI-CulinaryHub: Conservación y preservación de aromas de trufa**, a cargo de **Eva Guillamón** (Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y **Laura Mateo-Vivaracho** (Doctora en Química Analítica) del centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

12:00 **XVIII Concurso de Caza de Trufa con Perros**. Finca Trufera Municipal “El Barranco”.

Premio al mayor número de capturas - Trofeo y 100€  
Premio al menor tiempo para captura - Trofeo y 100€  
Premio a la trufa más grande capturada - Trofeo y 100€

Premios patrocinados por Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Soria.

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

14:15 **Entrega de premios XVIII Concurso de Caza de Trufa con Perros.**

14:30 Clausura.

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

Al final de cada jornada (sábado y domingo) se realizarán dos sorteos: el **Sorteo de una Trufa Negra**, con el número del ticket de compra de trufas (control de calidad); y el **Sorteo de un lote de productos expuestos en la Feria**, con el número de la entrada que se entregará en el acceso principal al Recinto Ferial.

**MENÚ ESPECIAL CON TRUFA - 43€**  
Reservas: 975 211 679  
pedidos@grumer.es  
www.grumer.es

