



14ª FERIA DE LA TRUFA DE SORIA EN ABEJAR 15 A 21 DE FEBRERO DE 2016

LUNES 15 DE FEBRERO DE 2016

JORNADA TÉCNICA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

11:00 horas a 16:30 horas.

Instalaciones Malvasía y Albergue Cañada Real de Abejar.

11:00h. – Café-recepción de asistentes. *Instalaciones de Malvasía en Abejar.*

11:30h. – Primera ponencia – Chef Toni Canales.

12:30h. – Segunda ponencia – Chef Javi Estévez.

13:30h. – Cata-degustación de Vino Dominio de Atauta y Mousse de Foie con Trufa Malvasía.

13:45h. – Visita guiada a Finca Trufera Municipal “El Barranco” con demostración de “Caza de Trufa con perro” a cargo de Encitruf.

14:30h. – Comida con Menú de Trufa Negra en salones Cañada Real de Abejar a cargo de Óscar García de Restaurante Baluarte de Soria.

VIERNES 19 DE FEBRERO DE 2016

JORNADA CIENTÍFICO - TÉCNICA “RETOS Y OPORTUNIDADES DE LA TRUFICULTURA EN ESPAÑA”

18:00 horas a 21:00 horas.

Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria.

Coordinación: Dr. Fernando Martínez-Peña. CITA-Gobierno de Aragón.

18:00 h. Inauguración.

18:15 h. Ponencia: “Los mercados de la trufa”. Dr. Luis Miguel Albisu. CITA-Gobierno de Aragón.

18:45 h. Ponencia: “Oportunidades de la certificación forestal PEFC aplicada a la truficultura: resultados aplicados a otros productos forestales”. Arantza Pérez Oleaga. PEFC. España.

19:15 h. Mesa redonda: Cooperación interregional para la mejora del sector de la trufa en España.

- Javier López. Asociación de Truficultores de Soria.
- Julio Perales. Asociación de Truficultores de Teruel.
- Daniel Oliach. CTF-Cataluña y Asociación de Truficultores de Cataluña.
- Juan María Estrada. Inotruf.
- Miguel Segura. Federación española de Empresarios de Setas y Trufas (Fetruse).

20:00h. Debate público.



SÁBADO 20 DE FEBRERO DE 2016

*11:00 horas a 21:00 horas.
Recinto Ferial de Abejar (Soria).*

11:00h. - Inauguración de la 14ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar y entrega de la 2ª “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.*

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

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

14:00h. - Comida: Menú Trufado Especial. *Salones de Albergue Cañada Real.*

17:15h. - XIV Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.

PREMIOS
1º - TROFEO Y 1000€
2º - TROFEO Y 300€
3º - TROFEO Y 100€

17:30h. - Taller de Micorrización (2 turnos: 17:30h. y 19:00h.). *Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.*

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



DOMINGO 21 DE FEBRERO DE 2016

*10:15 horas a 15:00 horas.
Recinto Ferial de Abejar (Soria).*

10:15h. - Apertura del Recinto Ferial.

10:30h. – Charla-demostración de adiestramiento de perros truferos “Busca con tu amigo”. Empresa: Adiestramiento Semper Fidelis.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

11:15h. - Ponencia Técnica “Del hobby al negocio: un nuevo modelo de truficultura en Layna-Soria”. Empresa: Gestión Forestal y del Medio Agrícola S.L.
Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

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

PREMIOS:

“Premio al perro que cace la trufa más grande” - Trofeo y 100€

“Premio al perro que emplee menor tiempo en cazar la trufa” - Trofeo y 100€

“Premio al perro que cace más trufas en el tiempo establecido” - Trofeo y 100€

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

