

MENÚS TRUFADOS

Taberna Moruga. **Hortigüela**. 947 115 003

- Carpaccio de ternera, queso y trufa tierra de lara
- Verdura en tempura
- Gambas flamencas
- Solomillo aromatizado
- Copa Blanca

Mesón La Venta del Jamón. **Cuevas de San Clemente**. 947 403 072

- Caldo trufado
- Fettuccini carbonara a la tartufo
- Manitas de cerdo con trufa
- Papillote de bacalao aromatizado con aromas de Lara
- Postre

Casa Julita. **Villaspasa**. 673 357 530

- Raviolis en caldo de ave, rúcula y virutas de trufa.
- Suprema de merluza en salsa trufada con gambas o Entrecot con foie trufado.
- Postres trufados: natillas de naranja y flan

La Cerca de Doña Jimena. **Modúbar de San Cibrán**.

947 420 061 / 637 853 566

- Crema de huerta con láminas de trufa
- Ternera en su jugo con virutas de trufa
- Natillas trufadas

Cantinilla **Quintanilla de las Viñas**. 669 469 196 / 947 569 342

- Aperitivo de entrada
- Crema trufada de alubia blanca y crujiente de kikis.
- Canelón meloso de carrillera y foie con bechamel trufada
- Crema de arroz con leche trufado y coulis de frambuesa

Precio: 30 €

DÍAS DE MENÚ: sábado 26 comida y cena y domingo 27 comida.

Reserva previa: antes del jueves 24 de enero a través de los teléfonos de cada establecimiento.



V feria de la trufa negra de burgos

ASOCIACIÓN PARA
EL DESARROLLO DE
TIERRA DE LARA

QUINTANALARA
26 Y 27 DE ENERO DE 2019



JUNTA ADMINISTRATIVA
DE QUINTANALARA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE BURGOS

A.R.C. Los Tordos



Quintanalará



Burgos
alimenta



V feria de la trufa negra de burgos

La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo que se asocia a las raíces de varias especies arbóreas que vegetan en los terrenos calizos de la provincia burgalesa. En los encinares y quejigares de Burgos, se producen de forma natural varias especies del género *Tuber*, como la trufa negra o la trufa de verano (*Tuber aestivum*). Es un hongo muy apreciado en cocina por la intensidad y persistencia de su olor y sabor agradable. La truficultura, es el cultivo de la trufa a través de la plantación de especies arbóreas micorrizadas con el hongo de la trufa y se presenta como una alternativa a los cultivos tradicionales de cereal en terrenos propicios para su desarrollo.

La Asociación para el Desarrollo de Tierra de Lara junto con la Junta Administrativa de Quintanalarra organiza la V Feria de la Trufa Negra que pretende fomentar el consumo de este hongo endógeno entre la población burgalesa y dar a conocer y divulgar la truficultura en la provincia.

En la feria burgalesa de la trufa se dan cita varias de las empresas más relevantes de la geografía española en el cultivo, manejo, asesoramiento de plantaciones y adiestramiento de perros truferos.

La gastronomía de la trufa tendrá un papel muy importante durante el desarrollo de la feria, pues en ella, se darán cita varios de los cocineros más importantes de Burgos.

DURANTE LA FERIA

- Exposición y venta de Trufa (*Tuber melanosporum*)
- Muestra de productos relacionados con la trufa.
- Venta de plantas micorrizadas con trufa
- Degustación de pinchos y platos trufados

SÁBADO 26 DE ENERO

11:00 h. Apertura de la Feria.

11:30 h. Inauguración de la V Feria de la Trufa Negra de Burgos a cargo de los representantes de las distintas Instituciones.

12:30 h. Demostración de manejo del cultivador tipo Aratruf. Empresa Euromac Trader.

13:00-15:30 h. Degustación de tapas y pinchos trufados

17:00 h. Ponencia: Aplicación de técnicas genéticas a la gestión de plantaciones trufas. Iván Franco, Ingeniero Forestal, Irene Bocos, Agrobiotecnóloga y Luis Santos, Dr. Ingeniero Agrónomo.

18:00 h. Showcooking:

• **Nacho Rojo**, Cocinero y escritor del libro "Cocinando en los Bosques de la Demanda".

19:00 h. Ponencia: Bases para una truficultura sostenible. Antonio Vilanova Subirats. Técnico Cultivos Forestales y Micológicos.

DOMINGO 27 DE ENERO

11:00 h. Apertura de la Feria

11:00 h. Exhibición de recogida de trufas. Club del perro trufero. Adiestrador Rafael Diaz

12:00 h. Show-cooking:

• **Miguel Cobo**, Restaurante Cobo Vintage, Estrella Michelin.

13:00 h. Subasta de la mejor Trufa Negra de la Feria de Burgos, a cargo de Gerardo de Mateo, locutor de televisión de Canal 8.

MEJOR TRUFA FERIA 2018 adquirida por Roberto Dasilva. Embutidos de Cardena.



Miembros del Jurado:

Oscar Alonso, Carmen Bar-Restaurante

Cucho Íñiguez, Restaurante el Fogón de Jesúsón

Juanillo, Restaurante la Favorita.

13:30-15:30 h. Degustación de tapas y pinchos

15:30 h. Clausura de la V Feria la Trufa Negra de Burgos.

Más información en:

www.tierradelara.es-desarrollorurallara@yahoo.es

Telf. 677 668 610