



ENTRADA
LIBRE

de la sierra a la mesa

Actividades y horarios de la II Feria de la Trufa de Cuenca

Sábado 12

11:00

Apertura del recinto ferial. Inauguración de la Feria a cargo de las autoridades.

13:00-15:00

Jornadas gastronómicas. Degustación de tapas elaboradas con trufa a cargo de los restaurantes asistentes. Precio único por tapa: 1,50 euros.

17:30-19:00

Conferencia: 'Nociones base para emprender la aventura de la truficultura', a cargo de D. Mario Honrubia, Doctor en Ciencias Biológicas, investigador responsable del grupo Micología-Micorrizas de la Universidad de Murcia. Dirigida a profesionales del sector e interesados/as en el mundo de la truficultura.

20:00-20:30

Cierre del recinto.

Domingo 13

11:00

Apertura del recinto ferial.

12:00-13:30

Conferencia: 'La trufa: un producto con futuro', a cargo de D. Ismael Ferrer, profesor de hostelería y truficultor, y D. Mario Cequier, Ingeniero forestal y truficultor.

13:00-15:00

Jornadas gastronómicas. Degustación de tapas elaboradas con trufa a cargo de los restaurantes asistentes. Precio único por tapa: 1,50 euros.

19:00

Entrega de premios: Concurso gastronómico y sorteo de trufa.



Trufa negra
(*Tuber melanosporum*)

Conoce y disfruta la trufa, un producto de calidad de La Serranía de Cuenca.

La Asociación Promoción y Desarrollo Serrano, PRODESE, tiene como objetivo general promover la generación de actividades económicas sostenibles que ayuden a frenar el despoblamiento de las zonas rurales.

Desde PRODESE tratamos de propiciar e impulsar la aparición de un nuevo tejido empresarial que sea capaz de combinar el desarrollo económico de la comarca y la preservación de los valores ambientales de La Serranía de Cuenca.

La producción, conservación y comercialización de la trufa ha demostrado ser un potente generador de riqueza, y La Serranía de Cuenca cuenta con todos los requisitos necesarios para convertirse en un centro productor de primer nivel de este manjar culinario.

Por todo ello, PRODESE vuelve a organizar un evento en el que reunir tanto a profesionales del sector en sus distintas vertientes, como a consumidores/as finales de trufa y productos derivados de su uso, la II Feria de la Trufa.

Organiza: Asociación Promoción y Desarrollo Serrano, PRODESE.

Persona de contacto: Beatriz Bustamante. Tfn. 969 281 914.

www.cederprodeese.org - www.ag21serraniadecuenca.com



12 y 13 de febrero de 2011 II Feria de la TRUFA de Cuenca

Recinto Ferial 'La Hípica'
C/ Teniente Benítez, s/n
- sábado 12 y domingo 13.
11:00 - 15:00 horas.
17:00 - 20:00 horas.



de la sierra

trufa

a la mesa

ENTRADA
LIBRE

espacio gastronómico...

Degustación, concurso de tapas
y sorteo de trufa negra (*Tuber
melanosporum*).

Todas
las tapas
a 1,50



Truficultura de la sierra

★ área profesional...

Destinada a aquellas personas interesadas en el cultivo de la trufa y en la que se darán cita todo tipo de empresas del sector: viveristas, sistemas de riego, cooperativas para el desarrollo de trabajos, desarrollos técnicos, bibliografía especializada, ponencias, etc.

★ venta de productos...

Destinado al público general y para dar a conocer la trufa negra (*Tuber melanosporum*) entre los consumidores: expositores con trufas, embutidos, quesos, patés, aceites, vinagres trufados, etc.

★ exposición sobre micología...

El área expositiva acoge una muestra sobre hongos y micorrizas en la que hasta los más pequeños/as podrán entender mejor el apasionante mundo de la micología.

Ven y...
distrufala



a la mesa y gastronomía

★ espacio gastronómico...

Degustación y II Concurso de tapas trufadas. Los asistentes podrán votar por la mejor tapa y participar en el sorteo de trufa negra (*Tuber melanosporum*) de la Serranía.

Todas
las tapas
a 1,50



La Rebotica, Cardenete

- Pastel de setas y trufas.

Asador Marchena, Zafra de Záncara.

- Falsa trufa de paté de ave sobre picatoste con crema de puerro, salsa de boletus y crujiente de queso.

Sire Vinos y Tapas, Cuenca.

- Carrillera de ternera con salsa de oporto y trufa negra.

El Lagar del Cabriel, Villora

- Bocadito trufado de carpaccio de jamón serrano y queso manchego.

Casa Soqui, Palomera

- Bacalao confitado con piñones al aroma de trufa.

Don Pablo, Cuenca

- Hojaldre relleno de perdiz confitada con trufa, bola de huevo escalfado y emulsión de su jugo.

Casa Bayo, Villalba de la Sierra

- Gazpacho de gachas trufadas con patatas de Mariana.

Mesón Nazareno y Oro, Cuenca

- BTH, Boletus, Trufa y Huevo.