

# MENÚS TRUFADOS

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

- Foie tibio sobre nido de brotes y trufa
- Canelones de la abuela rellenos de carne y olla de trufa
- Volcán de chocolate negro sobre sopa de chocolate blanco.

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

- Carpacho de buey y boletus
- Canelón de rabo trufado o papillote de bacalao
- Postre

**Casa Julita. Villaespasa. 673 357 530**

- Crema de Boletus con tierra de trufa
- Lomo de ternera con reducción de oporto y fuá de pato trufado
- Natillas de naranja con cítricos y trufa

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

947 420 061 / 637 853 566

- Crema de huerta acompañado de pueblo y láminas de trufa
- Lascas de bacalao anaranjadas y fideos marrones
- Lengua con verduras y perlas apreciadas
- Natillas con virutillas de trufa.

**Cantinilla Quintanilla de las Viñas. 669469196 / 569342**

- Tallarines con foie y trufa.
- Aleta de ternera rellena con salsa de trufa y crema de patata.
- Bizcocho de naranja con helado de whisky trufado y natillas.

**Precio:** 26 €

**Días de menú:** sábado 27 comida y cena y domingo 28 comida.

**Reserva previa:** antes del jueves 25 de enero a través de los teléfonos de cada establecimiento.

Más información en:

[www.tierradelara.es](http://www.tierradelara.es) • [desarrollorurallara@yahoo.es](mailto:desarrollorurallara@yahoo.es)

Telf. 677 668 610



JUNTA ADMINISTRATIVA  
DE QUINTANALARA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL  
DE BURGOS

A.R.C. Los Tordos



Quintanalara



**Burgos**  
almenta



# IV feria de la trufa negra de burgos



ASOCIACIÓN PARA  
EL DESARROLLO DE  
TIERRA DE LARA

**QUINTANALARA**  
27 Y 28 DE ENERO DE 2018



# IV 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 Quintanalara organiza la **IV 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 27 DE ENERO

11:00 h. Apertura de la Feria.

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

12:00 h. Maridaje de cerveza artesana de la provincial con platos trufados.

- **VÍCTOR SAGREDO MOYA**. Sumiller de Norte Gastrobar.
- **ALFONSO CAMARERO NEBREA**. Cocinero Restaurante Mudarra. Salas de los Infantes.

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

17:00 h. Ponencia: "Ayudas al fomento de plantaciones de especies de alto valor" **MARTA VICENTE LÓPEZ**. Tragsatec. Asistencia Técnica para la gestión de ayudas en Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León.

18:00 h. Showcooking:

- **KAITIN VENERO ALONSO**. Concursante de Masterchef Junior IV de TVE.

19:00 h. Ponencia: Cambios de paradigma en la truficultura. Estado actual de la truficultura en el mundo. **ESTEBAN DE PAZ ASÍN**. Ingeniero Agrónomo. Micología Forestal Aplicada.

## DOMINGO 28 DE ENERO

11:00 h. Apertura de la Feria.

11:00 h. Charla. "Nociones básicas para el adiestramiento de perros truferos". **LUIS MIGUEL RAMOS**. Residencia Canina Ramos.

11:45 h. Exhibición de recogida de trufas. Residencia Canina Ramos.

12:30 h. Ponencia. "Decreto 31/2017, por el que se regula el recurso Micológico Silvestre en Castilla y León". **ANTONIO ELENA GÓMEZ**. Técnico del Servicio Territorial de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León en Burgos.

12:30 h. Show-cooking:

- **CUCHO IÑIGUEZ**. Restaurante El Fogón de Jesúsón
- **PATXI ÁLVAREZ**. Restaurante Tábula Gastr&Bar
- **OSCAR ALONSO**. Carmen Bar- Restaurante

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.

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

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