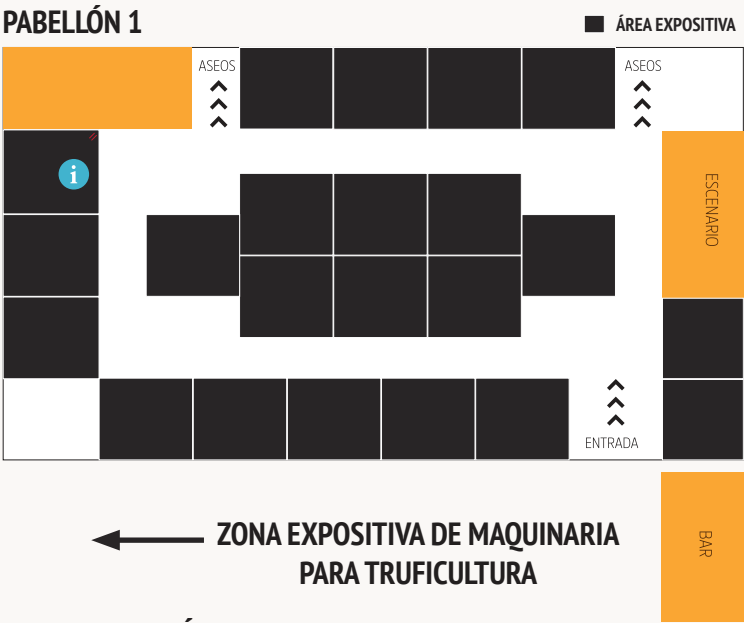


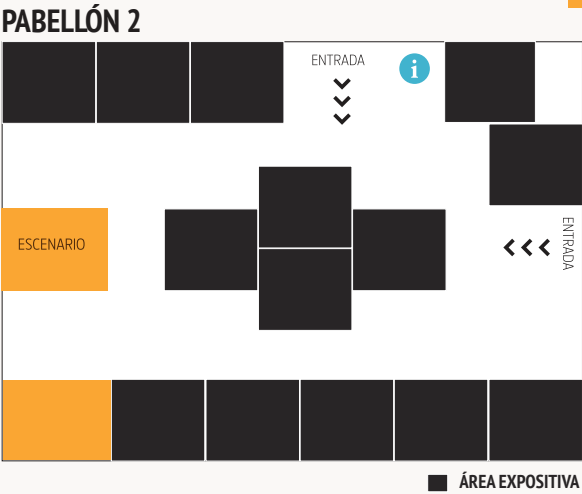
CÓMO LLEGAR



RECINTO FERIAL DE ABEJAR



← ZONA EXPOSITIVA DE MAQUINARIA PARA TRUFICULTURA



21ª
FERIA DE LA
TRUFA
DE SORIA

CONTACTO
info@feriatrufasoria.es
T. 975 373 110



21ª
FERIA DE LA
TRUFA
DE SORIA

ABEJAR
17.18 febrero 2024

Organizan



Ayto. de Abejar



Diputación de Soria



Colaboran



Junta de Castilla y León



Ayuntamiento de Soria



FORESTRY HEART, research spirit



European Mycological Institute



Agrupación Sorianita de Ortoplastas y Turistas



FORN GRAN



Caja rural de Soria



soriactiva



Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Soria



Asociación Forestal de Soria

Encitrufr



IMPULSO DE SORIA



CANADA REAL



GRUMER

RESTAURANTE
BALUARTE

Alfonso García



Chistera



DOMINIO DE ATAUTA

2024

Lonja de trufa negra de Abejar. Abejar. Todos los jueves de diciembre a marzo.
Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra 'Soria & Trufa'. Restaurantes de la Provincia de Soria, febrero y marzo.
La Ruta Dorada de la Trufa. Bares y restaurantes de la Provincia de Soria. Todos los fines de semana de febrero.
Círculo "A la caza de la Trufa". Soria. Fines de semana de enero, febrero y marzo.
IV Concurso Internacional Cocinando con Trufa 2024. Soria. Del 8 al 11 de febrero.
Seminario científico de la FERIA de la Trufa de Soria. Soria. 16 de febrero.
XXI FERIA de la Trufa de Soria. Abejar. 17 y 18 de febrero.
Trufa Rock. Abejar. 17 de febrero.
III BTTrufa (carrera MTB). Abejar. 27 de abril.



14

febrero
2024

Taller culinario de Trufa para niños.

10:30 – 13:30H. 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”.

16

febrero
2024

Seminario científico de la Feria de la Trufa de Soria

17:00 – 21:00 H. Salón de Actos de la Junta de Castilla y León
(C. Los Linajes, 1) Soria

Organizan: Ayuntamiento de Abejar, European Mycological Institute (EMI), y Asociación de Truficultores de Soria.

17:00 Inauguración del Seminario.

17:15 Estudio de las interacciones trufa/suelo/árbol para la mejora de las plantaciones truferas: El proyecto de investigación TUBERLINKS. **Ana Rincón**. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.17:45 Construcción de nicho por *Tuber aestivum* y *Tuber melanosporum*. **Luis Gonzaga García-Montero**. Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Montes. Universidad Politécnica de Madrid.18:15 El riego en truficultura: relación entre agua, suelo y la plantación trufera. **Julio Perales Vicente**. Licenciado en biología. Truficultor de Mora de Rubielos y expresidente de la Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER).

19:15 Descanso.

19:30 El escarabajo de la trufa (*Leiodes cinnamomeus*), una amenaza para la truficultura intensiva: Problemática y perspectivas para su control con nematodos. **Fernando García del Pino**. Universidad Autónoma de Barcelona.20:30 Debate moderado por **Fernando Martínez Peña** Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y **Joaquín Latorre Minguell** del European Mycological Institute (EMI).

21:00 Cierre de la Jornada.

17

febrero
2024

11:00 - 21:00 H.

Recinto Ferial de Abejar (Soria)

11:00 Inauguración de la 21ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar y entrega de la “9ª 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.

11:45 Ponencia: “Soluciones digitales en riego en truficultura”. **Luis Alberto Gordo**. Director Comercial de RIS IBERIA. **Ramiro Rivero**. Delegado de zona en RIS IBERIA. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.12:30 Ponencia: “La situación actual de la truficultura en Argentina”. **Agustín Lagos**. Truficultor. Argentina. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.13:00 Taller de Cata de Trufa y de Productos Trufados. **Cristina Aldavero Peña**. Doctora Ingeniero Agrónomo. Salones de Albergue Cañada Real.

13:00-16:00 Vermut trufero acompañado de gaiteros. Salida desde el Recinto Ferial con recorrido por bares y restaurantes de Abejar.

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

14:00 Menú “Con Trufa”. Elaborado por Grumer Catering, donde degustar 6 pases con trufa negra de Soria. Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

17:15 XXI Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa.

18:00 Taller técnico de truficultura: ¿Qué ocurre en los mejores suelos truferos? Cómo entender mejor a las trufas. **Iván Franco Manchón**. IdForest: Biotecnología Forestal Aplicada. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.

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

23:30 Trufa Rock. Salón Polivalente. Albergue Cañada Real de Abejar.

Se dará a los visitantes la posibilidad de realizar un “control de calidad” de la trufa comprada en la Feria.

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

Se sortearán lotes de productos (con el número de la entrada que se entregará en el acceso principal al Recinto Ferial) al final de las jornadas del sábado y del domingo.

18

febrero
2024

10:00 - 15:00 H.

Recinto Ferial de Abejar (Soria)

10:00 Apertura del Recinto Ferial.

10:30 Ponencia sobre adiestramiento canino. “Abstraído. Mi perro pajarea”. **Alfonso Rivero**. Adiestramiento Semper Fidelis. Centro Cultural del Ayuntamiento de Abejar.11:00 Demostración de maquinaria para el cultivo de la trufa. **Miguel Ángel Zugastí**. Todo Truficultura. **Nicolás Froment**. Maquinaria Froment. Finca Trufera Municipal “El Barranco”.

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

12:30-15:30 Vermut trufero acompañado de gaiteros. Salida desde el Recinto Ferial con recorrido por bares y restaurantes de Abejar.

14:00 Menú “Con Trufa”. Elaborado por Grumer Catering, donde degustar 6 pases con trufa negra de Soria. Salón de Actos del Ayuntamiento de Abejar.

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

14:30 Clausura de la 21ª Feria de la Trufa de Soria en Abejar.

Plazas limitadas

Menú “CON TRUFA”,
donde degustar 6 pases con
trufa negra de SoriaSábado 17 de febrero y
domingo 18 de febrero

60€ (con bodega)

Reservas: 659 901 210
pedidos@grumer.es
www.grumer.es

27

abril
202410:00 Salida.
Frontón de Abejar