HORARIOS

Zona expositores

- Sábado de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00
- Domingo de 11:00 a 14:00

Zona Gastronómica

- Sábado de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00
- Domingo de 13:00 a 16:00

Zona de baile

- Viernes a partir de las 00:00. Disco móvil
- Sábado a partir de las 00:00 Verbena popular





El Ayuntamiento de Salvacañete, como municipio de larga tradición en la recolección y producción de trufa en la Serranía de Cuenca organiza su I Certamen de Trufa. La trufa negra será la protagonista durante un fin de semana cargado de actividades en la que este recurso endógeno se mostrará como seña de identidad de la zona.

Este evento pretende **reunir** tanto a profesionales del sector en sus distintas vertientes, como a consumidores finales de trufa y productos derivados de su uso impulsando este sector emergente.

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO



www.facebook.com/Certamen-de-Trufa-Salvacañete-Cuenca



639 088 859



certamentrufero@gmail.com

















Sábado 28 Domingo 29



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Sábado 28

11:00h.

Inauguración a cargo de las autoridades.

11:30 h.

Conferencia: "Vivencias personales sobre la explotación de la trufa en Salvacañete".

Ponente: Mariano López Marín. Cronista oficial de Salvacañete.

Lugar: Sala en Zona gastronómica.

12:30 h.

Demostración de búsqueda de trufa con perros a cargo de trufero local. Lugar: Parcela anexa al recinto.

16:00 h.

Sorteo de cesta de productos. **Lugar:** Zona gastronómica.

17:00 h.

Máster Class "Haz tu perro trufero" a cargo de Adiestramiento Semper Fidelis. Ponente: Alfonso Rivero, adiestrador profesional.

Lugar: Sala en Zona gastronómica.

NUESTROS RESTAURANTES MARIDAN CON TRUFA



HOSTERÍA DE CAÑETE. Cañete

"Albóndiga de cierva y papada ibérica sobre puré de patata y trufa".

"Bizcocho de zanahoria y mousse de trufa".

Domingo 29

12:00 h.

Conferencia: "Necesidades hídricas en truficultura: últimos avances"

Ponente: Sergi García Barreda. Dr. Ing. Montes. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de la Diputación de Huesca. Lugar: Sala en Zona gastronómica

16:00 h:

Sorteo de cesta de productos: Aportados por los expositores. Lugar: Zona Gastronómica. Entrega de premios gastronómicos.





LA MURALLA. Cañete

"Ravioli de confit de pato con calabaza e higos, crema de trufa negra y falsa trufa sobre tierra de migas de pastor".

ESPACIO PROFESIONAL Y GASTRONÓMICO ZONA 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, desarrollos técnicos, bibliografía especializada, conferencias, etc.

Venta de productos

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

ZONA GASTRONÓMICA

Destinada al público en general donde se podrán **degustar tapas de trufa** que elaborarán **restaurantes de la zona.**

Los restaurantes con sus creaciones participarán en el **Concurso gastronómico** "Cata la Trufa" donde un jurado profesional decidirá la **mejor tapa**. Los asistentes podrán **participar** en el **sorteo** de una cesta de productos cedida por los expositores.

ESPACIO TÉCNICO

Ubicado en la **sala de conferencias** de la zona gastronómica, se realizarán sábado y domingo conferencias técnicas a cargo de **expertos en materia de truficultura** en las que se expondrán los últimos avances en el cultivo y desarrollo.

Destinado al **público más profesional** y con intereses en el sector productor.







"Trufero: el perrito de Rebeca".





HS. Salvacañete

"Bomba de trufa"
"Sorpresa de trufa".