

RESTAURANTES DE DAROCA ELABORARÁN DURANTE ESE FIN DE SEMANA PLATOS CON EL YA DENOMINADO "ORO NEGRO" DE ARAGÓN

Jornada presentada el sábado por Álvaro Estallo,
del programa Tempero de Aragón TV

I JORNADAS TRUFA COMARCA CAMPO DE DAROCA

10-11 DE FEBRERO

AUDITORIO DE ESCOLAPIOS - DAROCA

*- Calidad de la Trufa Negra
(tuber melanosporum)
garantizada por el CITA Aragón
- Evento libre de aromas imitadores de la trufa
- Punto de venta directa de trufa
de la comarca
- Sólo trufa fresca*

Organiza



Colabora



AYUNTAMIENTO
DE DAROCA



IGNACIO MARÍN
Family Vineyards



1983

SÁBADO 10 DE FEBRERO

10:00 Inauguración a cargo de:

- D. Joaquín Olona Blasco, Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.
- D. Javier Lafuente Jimenez, Presidente de la Comarca Campo de Daroca.
- D. Miguel Garcia Cortés. Alcalde de Daroca
- Dr. Fernando Martínez-Peña, Jefe de Investigación del CITA Aragón.
- D. Jesús Lopez Traid Presidente de TRUZARFA, Asociación de Truficultores de las Comarcas de Zaragoza.

10:30 "Potencial y oportunidades de la truficultura en la Comarca Campo de Daroca" Dr. Sergio Sánchez Durán. Investigador del CITA de Gobierno de Aragón.

11:30 "Calidad, aroma, conservación y uso de la trufa negra en la cocina" Dr. Pedro Marco Montori. Investigador del CITA de Gobierno de Aragón.

12:30 Showcooking por Félix Baztán del Restaurante Colette de Zaragoza. Límite: 50 personas. Reserva en Oficina de Turismo hasta el 9 de febrero.

16:30 "Teruel una referencia mundial de la truficultura" Juan Mari Estrada, Propietario de Viveros INOTRUF S.L.de Sarrión.

17:30 Mesa coloquio "La Truficultura en la Comarca de Daroca" Dr. Fernando Martínez-Peña, Dr. Sergio Sanchez Durán, Dr. Pedro Marco Montori, Sr. Juan Mari Estrada, Sr. Félix Baztán y Sr. Jesús López Traid.

19:00 Concurso "MEJOR PLATO TRUFERO DE LA COMARCA DE DAROCA 2018". Solicitar bases de participación en turismo@comarcadedaroca.com

DOMINGO 11 DE FEBRERO

11:00-12:00 Exhibición Búsqueda de Trufa con jabalina

12:30 Cata Maridada de VINO y 1 TAPA CON TRUFA. 3€/persona. Límite: 50 personas. Reserva en Oficina de Turismo hasta el viernes 9 de febrero.

13:30 Entrega de premio a la "MEJOR PLATO TRUFERO DE LA COMARCA DE DAROCA 2018" y Clausura de las jornadas.

PUNTO DE VENTA DIRECTA DE TRUFA DE LA COMARCA CAMPO DE DAROCA

Calidad de la Trufa Negra (tuber melanosporum) garantizada por el CITA Aragón.

Sólo trufa fresca. Evento libre de aromas imitadores de la trufa

Más info: 976 800 129 / www.comarcadedaroca.com