

EL TORO TRUFA TRUFA TRUFA TRUFA

XVIII FERIA DE LA
TRUFA DE EL TORO
26,27,28 NOVIEMBRE 2021

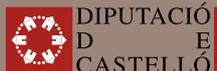


Organiza:



AYUNTAMIENTO
DE EL TORO

Colabora:



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



CASTELLÓ



PINA DE MONTALGRAO

SÁBADO, 20 DE NOVIEMBRE

11:00h.

CHARLA ADIESTRAMIENTO DE PERROS "EL PERRO TRUFERO".
Se realizará en el Hogar del Jubilado.

12:00h.

EXHIBICIÓN CAZA DE TRUFA CON PERROS.
Posteriormente exhibición caza de trufa con jabalí.
LUGAR: Salobral, junto al centro de Mayores C/ Eras Bajas, 17.

14:00h.

DEGUSTACIÓN SABORES ALTO PALANCIA
Catering Randurias (actividad gratuita).

15:00h.

Comida popular (gratuita).
Al finalizar la comida actuación de la Rondalla Pina de Montalgrao y a continuación Baile Popular.
Se requiere inscripción previa en el bar de Pina o por correo electrónico info@pinademontalgrao.es o 964 12 10 31.
Fecha límite: jueves, 18 de noviembre de 2021.
Organiza Ayuntamiento de Pina de Montalgrao
Colabora: Bar Pina



EL TORO

VIERNES, 26 DE NOVIEMBRE

Curso de truficultura:

AVANCES Y NUEVAS TECNOLOGÍAS DE GESTIÓN DE PLANTACIONES

PRODUCTORAS DE TRUFA NEGRA

(Tuber melanosporum)

Biología, sexualidad y evoluciones de plantaciones
Nuevo paradigma de manejo: salud del arbolado y engorde de la trufa
La poda y el control de la sombra
El mantenimiento de la humedad: diseño y opciones de riego
Laboreo y mantenimiento de la esponjosidad
Reducción de la competencia entre primordios
El aumento de la producción: aportes de esporas y sustratos
El manejo de plantaciones contaminadas con Tuber brumale

HORARIO de 9:30h a 14:30 y de 16:30 a 18:30
(el horario y temporización de contenidos pueden variar ligeramente en función de las necesidades de los asistentes)

IMPARTIDO POR Luz Cocina Romero
(Ingeniera Agrónoma, directora técnica de Micolab)

LUGAR Salón de Plenos - Plaza La Iglesia, 11 en El Toro (Castellón)
INSCRIPCIONES info@eltoro.es 964 123 001

RESUMEN DE CONTENIDOS

9:30 a 11:30h.:

AVANCES EN CONCEPTOS DE BIOLOGÍA Y EVOLUCIÓN DE PLANTACIONES

12:30 a 14:30h.:

NUEVO PARADIGMA DE MANEJO: SALUD DEL ARBOLADO Y ENGORDE DE LA TRUFA

16:30 a 18:30h.:

EL AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN MEDIANTE EL APORTE DE ESPORAS Y SUSTRATOS.

El manejo de plantaciones contaminadas con Tuber brumale
PLAZAS 25 personas máximo
PRECIO Gratuito. Inscripción obligatoria

SÁBADO, 27 DE NOVIEMBRE

10:00h.

CHARLA SOBRE LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE LA TRUFA NEGRA.
Impartida por Virginia Espinosa Ruiz.
Se realizará en el Salón de Plenos.

11:30h.

RECEPCIÓN DE AUTORIDADES.
Salón de Plenos del Ayuntamiento de El Toro. A continuación, inauguración de la feria en el Salón Multiusos.

12:30h.

DEGUSTACIÓN DE PLATOS ELABORADOS CON TRUFA.

13:00h.

EXHIBICIÓN DE CAZA TRUFA CON JABALÍ.

14:00h.

CIERRE DE LA FERIA.

16:00h.

REAPERTURA DE LA FERIA.

20:00h.

CIERRE DE LA FERIA.

DOMINGO, 28 DE NOVIEMBRE

10:00h.

IX GRAN FONDO DE LA TRUFA. TRAIL 15 KM.
Salida y meta en la Plaza del Jarz. Inscripciones online en www.tj-crono.es (precio de la inscripción, 6€).
Entrega de Trofeos en el Salón de Plenos.

11:00h.

REAPERTURA DE LA FERIA.

11:30h.

DEMOSTRACIÓN DE COCINA CON TRUFA CON EL CHEF KIKE PERIS.
Se realizará en los antiguos calabozos del Ayuntamiento de El Toro.

18:00h.

CLAUSURA DE LA FERIA

SE PODRÁ COMPRAR TRUFA FRESCA

LOS RESTAURANTES DE LA LOCALIDAD OFRECERÁN MENÚS A BASE DE TRUFA (previa reserva)
Bar casa botija, 643 046 216
Brasería El Toro (Bar Suizo), 964 123 047
Bar Calibores, 964 123 093
Hotel Rural Los Abriles, 964 123 124



VILLANUEVA DE VIVER

JUEVES, 2 DE DICIEMBRE

16:30h.

JORNADA FORMATIVA PARA PRODUCTORES DE TRUFA CONSISTENTE EN REDES SOCIALES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO.

SÁBADO, 4 DE DICIEMBRE

Charlas

9:00h.

NUEVAS TENDENCIAS EN CULTIVO DE TRUFAS (sustratos, poda, laboreo, aportes de esporas y riego).

9:55h.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LA TRUFA (comercialización).

10:50h. -11:15h.

Pausa café.

11:15h.

LA TRUFA EN GASTRONOMÍA Y SALUD.

12:15h.

PANEL DE CATA TRUFA NEGRA.

13:30h.

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS TRUFADOS Y VINOS (Gentileza de Decem Excellency, Jose Pastor Selections-Vinos de Terruños Pastor-Gilabert y Restaurante Randurias de Jérica)

Reservas:

https://mas.villanuevadeviver.es/inicio
654 23 61 11 (Teléfono Ayuntamiento)

Precios:

12 € vino de honor
18 € jornada completa con conferencias y panel de cata
Organiza Ayuntamiento de Villanueva de Viver



BARRACAS

11:00h.

TALLER DEMOSTRATIVO DE COCINA CON TRUFA.
APROVECHAMIENTO DEL AROMA A TRAVÉS DEL PRODUCTO.
Chef Kike Peris. Se realizará en el Salón Multiusos ubicado en travesía la Fuente (Aforo limitado)

INSCRIPCIONES:

en el Whatsapp del Ayuntamiento (número 647 89 24 56) o en el teléfono del Ayuntamiento, número 964 12 10 01.

13:00h.

VINO DE HONOR CON DEGUSTACIÓN DE PLATOS CON TRUFA.

Organiza Ayuntamiento de Barracas.
Colabora: Trufas Barracas.