

¿De dónde son nuestras trufas?

La provincia de Soria atesora uno de los productos forestales más singulares y apreciados del mundo: las trufas, verdaderos diamantes negros del bosque muy valorados en la cocina para la aromatización de platos y productos agroalimentarios.



Actividades en Mercatrufas en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia de Soria.

28 de febrero de 12 a 14 h y de 18 a 20 h - 1 de marzo de 12 a 14 h.

Mercado de trufas frescas de Soria.

Exposición de trufas y aromas

Degustación de tapas elaboradas con trufa.

Por Óscar García. Restaurante Baluarte, mejor cocinero de Castilla y León 2014.



RESTAURANTE
BALUARTE
Óscar García

Conferencias divulgativas:

Sábado a las 18,15h

“Los secretos de las trufas: especies, hábitats, aromas y recolección”.

Jaime Olaizola.

ECM Ingeniería Ambiental.

Domingo a las 12,15h.

“Como cocinar y conservar las trufas”.

Óscar García.

Restaurante Baluarte (Soria).

Diseño: eprimopides - Textos: Fernando Martínez Peña y Jaquán Latone Minguell. Fundación Caefer. - Fotografías: www.trufamania.com; Fernando Martínez Peña y Montserrat Vázquez



merca
TRUFAS
DE SORIA

La Trufa, el diamante negro de Soria

Lujo en la mesa

2015
28 febrero | 12 - 14h. | 18 - 20h.

2015
1 marzo | 12 - 14h.

Centro Cultural Palacio de la Audiencia. SORIA

ORGANIZA



COLABORA





El diamante negro de Soria. Así se podría definir la Trufa Negra de Soria, y no sólo por su aspecto, sino por el valor culinario y económico que llega a alcanzar este hongo.

MERCATRUFAS DE SORIA es una iniciativa nacida del proyecto europeo Micosylva+ que garantiza el origen y la calidad de todas sus trufas con estrictos controles realizados. Nuestras trufas proceden de bosques o plantaciones de truficultores de la provincia de Soria recién recolectadas de forma sostenible, en su justo punto de madurez y máximo potencial aromático. Técnicos especializados identifican una a una las trufas y las clasifican por calidades. Igualmente, estos técnicos colaboran explicando al consumidor cómo diferenciar las especies, calidades y aromas de las diferentes trufas para evitar fraudes. Finalmente, los precios de las trufas resultan mucho más competitivos al tratarse de un

mercado de venta directa del productor al consumidor.

Mercatrufas de Soria, complementa el mercado con degustaciones de tapas elaboradas con trufa, exposición de las distintas especies de trufas y sus aromas, así como charlas divulgativas sobre la ecología de la trufa y su uso en la cocina.

Mercatrufas de Soria anima a los que nos visitan a utilizar nuestras trufas en la cocina, un producto valioso, del que sólo se requiere una pequeña cantidad para aromatizar muchos platos, lo que la hace un lujo asequible a la mayoría de los bolsillos.



Conocer para no confundir

Aprenda a identificar la auténtica trufa negra de Soria (*Tuber melanosporum*).



Trufa negra
(*Tuber melanosporum*).



Trufa de verano
(*Tuber aestivum*).



Trufa machenca
(*Tuber brumale*).



Trufa china
(*Tuber indicum*).



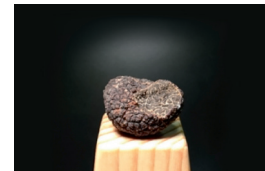
Calidades en Mercatrufas de Soria



Calidad Extra
✓ Forma globosa superior a 20g.
✓ Textura dura y sin perforadores.



Calidad Primera
✓ Tamaño superior a 10g. (enteras) y a 20g. (trozos).
✓ Ausencia de partes heladas y textura dura.



Calidad Segunda
✓ Tamaño superior a 5g. (entera o trozos).
✓ Puede estar afectada moderadamente por el hielo y perforadores.

Todas la calidades comprenden trufas recolectadas en estado óptimo de maduración.