

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 Sarión.

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