

II MUESTRA DE LA

Trufa

NEGRA

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

mercado de la trufa fresca

enero 2023

sábado 21

11:00 h. Exposición y venta de trufa fresca

Tuber melanosporum y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

Talleres

11:30 h. ¿Qué es la trufa negra?

Aromas de la trufa y conservación

A cargo del Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

12:30 h. Mesa redonda. "La trufa en la cocina"

- María Jesús Blanco, copropietaria de Lasca Negra.
- Blanca Rodríguez Diago, copropietaria del restaurante Rodi y Rodi Gourmet.
- Roberto Alfaro, jefe de cocina del restaurante Absinthium.

Modera: David Remartínez, periodista gastronómico, escritor y colaborador de El Comidista.

12:00 a 14:00 h. Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

14:00 h. Cierre de puertas.

17:00 h. Exposición y venta de trufa fresca

Tuber melanosporum y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

18:00 a 20:00 h. Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

20:00 h. Cierre de puertas.

domingo 22

11:00 h. Exposición y venta de trufa fresca

Tuber melanosporum y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

12:00 a 14:00 h. Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

14:00 h. Cierre de puertas.