

merca  
**TRUFAS**  
DE SORIA

La Trufa, el diamante negro de Soria  
*Lujo en la mesa*

**28/29** | diciembre  
2018

MERCADO MUNICIPAL  
**DE SORIA**



**TRUFA**  
*de Soria*

Organizan:



Diputación  
de Soria



AYUNTAMIENTO  
**Soria**

Colaboran:



Junta de  
Castilla y León



Asociación de  
Recolectores y  
Cultivadores de Trufa  
de Soria



Asociación  
Forestal de Soria  
(ASOCIACIÓN DE PROPIETARIOS FORESTALES DE SORIA)



Ayto de  
Abejar



ASOHTUR  
Asociación Soriana de  
Hostelería y Turismo

# La Trufa, el diamante negro de Soria

*Lujo en la mesa*

Mercatrufas es un mercado de **Trufa Negra de Soria** de venta directa desde productor al consumidor, y que garantiza el origen y la calidad de todas sus trufas con estrictos controles de calidad.

La **Trufa Negra de Soria** procede de bosques o plantaciones de truficultores de la provincia, recién recolectadas, en su justo punto de madurez y máximo potencial aromático.

Esta iniciativa surge en 2015 gracias al empuje de instituciones públicas, productores e investigadores que apostaron por la divulgación de la **Trufa Negra de Soria** como un referente de excelente calidad para nuestras cocinas, un lujo asequible para la mayoría de los bolsillos con precios competitivos al tratarse de un mercado de venta directa del productor al consumidor.



merca  
**TRUFAS**  
DE SORIA



## 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.

Mercatrufas de Soria dispone de un control, en el que se confirma la calidad de las trufas comercializadas.

Todas trufas comercializadas corresponden a la especie *Tuber melanosporum*.



18:00 - 20:00

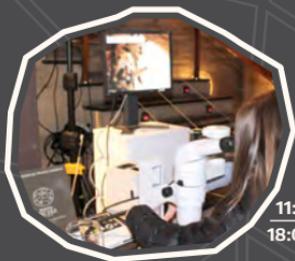
VIERNES, 28 de diciembre de 2018

Mercado de trufas frescas de Soria.

Exposición de trufas y aromas.

Punto de control de calidad.

Abierta la participación en el **Sorteo de Trufa fresca de Soria**, que se realizará y otorgará el sábado 29 de diciembre de 2018, a las 19:45 en el recinto de Mercatrufas de Soria.



19:00

**Charla dinámica: La trufa, un manjar asequible para tu mesa.** Un trufero soriano explicará la forma de utilizar y conservar las trufas y sus recetas favoritas.

11:30 - 14:00  
18:00 - 20:00

SÁBADO, 29 de diciembre de 2018

Mercado de trufas frescas de Soria.

Exposición de trufas y aromas.

Punto de control de calidad.

Abierta la participación en el **Sorteo Mercatrufas de Trufa fresca de Soria**. El sorteo se realizará el sábado 29 de diciembre de 2018, a las 19:45 en el recinto de Mercatrufas de Soria.



12:30 y 18:30

**Demostración de caza de trufa con perro.** A cargo de Eduardo García Pacheco y su perra "Colli".

13:00 y 19:00

**Charla dinámica: La trufa, un manjar asequible para tu mesa.** Un trufero soriano explicarán la forma de utilizar y conservar las trufas y sus recetas favoritas.

19:45

Entrega de la trufa fresca de Soria al ganador del **Sorteo Mercatrufas de Trufa fresca de Soria**

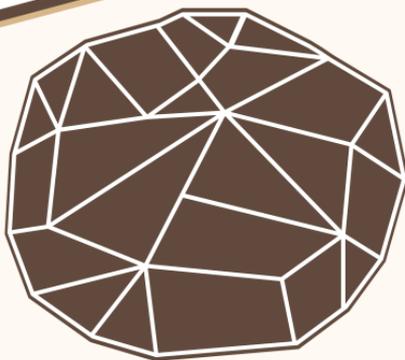


Hábitat potencial de la  
Trufa Negra en Soria



¿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.



merca  
**TRUFAS**  
DE SORIA