



cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

PROGRAMA

CONCURSO COCINANDO CON TRUFA

8 DE FEBRERO - INICIO: 9:00 H.

Disfruta en directo de un apasionante concurso de cocina donde la trufa será la gran protagonista, en el que un jurado, tanto profesional como popular, elegirá las mejores creaciones.

- 8:45 h.:** Apertura del Concurso (acceso del público a partir de este momento)
- 9:00 h.:** Sesión técnica de control de calidad de la trufa negra de invierno (Tuber melanosporum)
- 9:45 h.:** Primer turno del Concurso
Los cuatro primeros equipos irán entrando en intervalos de 15 minutos y contarán con 60 minutos para elaborar su plato. Posteriormente, se presentarán las elaboraciones al jurado.
- 11:00 h.:** Segundo turno del Concurso
Los cuatro equipos restantes elaborarán sus creaciones siguiendo el mismo formato que el primer turno.
- 13:15 h.:** Acto de clausura y entrega de premios.

MERCADO DE LA TRUFA

8 DE FEBRERO - DE 11:00 A 14:30 H.

Una oportunidad excepcional para adquirir este producto directamente a los truficultores de la zona.

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 7 AL 9 DE FEBRERO

Durante estos días podrás degustar los platos que competirán en el V Concurso Internacional Cocinando con Trufa en los siguientes restaurantes:

BALUARTE
EL FOGÓN DEL SALVADOR
EL TILO DE VALLECAS
EL TRASHUMANTE

LA CEPA
LA CHISTERA
LA GALIANA
LA GASTRO TASQUITA

COLABORADORES INSTITUCIONALES



  @CongresoSoria



Junta de
Castilla y León