

TRUFA:

DIRECTA A LOS SENTIDOS

La trufa en Cuenca y Guadalajara. Consejos y recetas.



ESPACIO INSTITUCIONAL PRODESE

proyecto
micotrufa

MUESTRA EN VIVO DE COCINA CON TRUFA



PRESENTACIÓN

El espacio institucional de PRODESE Serranía de Cuenca albergará la presentación del libro *Trufa: directa a los sentidos. La trufa en Cuenca y Guadalajara. Consejos y recetas*. Este libro, que pretende divulgar el uso y consumo de la trufa entre el público en general, recopila las recetas e imágenes de las tapas presentadas en las ediciones 2010 y 2011 de la Feria de la Trufa.

Este espacio servirá también para la presentación del proyecto MICOTRUFa, del Programa empleaverde, que pretende impulsar el sector de la micología y de la truficultura como una herramienta de desarrollo rural sostenible en las comarcas de la Serranía de Cuenca y Molina de Aragón-Alto Tajo.

Por último, el espacio de PRODESE albergará una muestra en vivo de cocina con trufa a cargo del cocinero David Palomino.

Organiza: Asociación Promoción y Desarrollo Serrano, PRODESE.

Persona de contacto: Beatriz Bustamante. Tfn: 969 281 914. beatriz.bustamante@cedercam.eu

www.cederprodeese.org - www.ag21serraniadecuenca.com

III FERIA DE LA TRUFA DE CUENCA

28 Y 29 DE ENERO DE 2012

Recinto Ferial 'La Hípica'

C/ Teniente Benítez, s/n

Horario ininterrumpido de 11 a 21 h

Jornadas gastronómicas de 13 a 16 h

ENTRADA GRATUITA



DE LA SIERRA DISTRUFALA 2012 A LA MESA

2€ TAPA

1€ BEBIDA



VEN Y... **DISTRUFALA**

ÁREA PROFESIONAL

Destinada a aquellas personas interesadas en el cultivo de la trufa y en la que se darán cita todo tipo de empresas del sector: viveristas, sistemas de riego, cooperativas para el desarrollo de trabajos, desarrollos técnicos, bibliografía especializada, etc.

VENTA DE PRODUCTOS

Destinado al público general y para dar a conocer la trufa negra -*Tuber melanosporum*- entre los consumidores: expositores con trufas, embutidos, quesos, patés, aceites, vinagres trufados, etc.

ESPACIO GASTRONÓMICO

Degustación de tapas trufadas elaboradas por restaurantes de la provincia de Cuenca y muestra de cocina con trufa.

CONOCE Y DISFRUTA LA TRUFA, UN PRODUCTO DE CALIDAD DE LA SERRANÍA DE CUENCA

La Asociación Promoción y Desarrollo Serrano, PRODESE, dentro de su objetivo de promover la generación de actividades económicas sostenibles en las zonas rurales, vuelve a organizar la Feria de la Trufa.

La producción, conservación y comercialización de este hongo ha demostrado ser un potente generador de riqueza, y la Serranía de Cuenca cuenta con todos los requisitos necesarios para convertirse en un centro productor de primer nivel de este manjar culinario.

Por ello, este evento pretende reunir tanto a profesionales del sector en sus distintas vertientes, como a consumidores finales de trufa y productos derivados de su uso y así impulsar este sector emergente.



Las fotografías de las tapas pertenecen a las ediciones 2010 y 2011 de la Feria

PROGRAMA

2012

Sábado 28

- 10:30 Inauguración de la Feria a cargo de los representantes institucionales.
- 12:00 Presentación del libro 'Trufa: directa a los sentidos. La trufa en Cuenca y Guadalajara: Consejos y recetas'.
- 12:30 Presentación del Proyecto MICOTRUFAS.
- 13:00-16:00 Jornadas Gastronómicas con degustación de tapas trufadas.

Domingo 29

- 12:00-13:00 Demostración del empleo de la trufa en la cocina. Muestra de cocina.
- 13:00-16:00 Jornadas Gastronómicas con degustación de tapas trufadas.
- 17:00 Premios gastronómicos 'Lámina trufada' y sorteo de ejemplares del libro 'Trufa: directa a los sentidos' para los votantes del Premio al Público.

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

2€ TAPA

1€ BEBIDA

2012

BAYO

- Legumbre estofada con relleno de gallina y trufa.

ASADOR MARCHENA

- Solomillo gratinado con queso y espuma de trufa.

CASA SOQUI

- Lomo confitado con trufa y salsa de cebolla caramelizada al cava.

EL LAGAR DEL CABRIEL

- Timbal trufado de ciervo con setas y verduritas sobre volován de hojaldre.

LA PÉRGOLA

- Ajoarriero trufado con crujiente de pan de pueblo.

SIRE

- Picadillo de pularda en gelatina trufada y crocante de nuez.

LA HOSTERÍA

- Hamburguesa de ciervo con crema de queso a la trufa.

NAZARENO Y ORO

- Ajo, trufa y melocotón, ATM.

LA REBOTICA

- Croqueta serrana -boletus, perdiz y trufa-