

X FERIA

TRUFA NEGRA DE BURGOS

COVARRUBIAS

01 Y 02 FEBRERO 2025



MENÚ TRUFADOS

Tierra de Lara
Villaespasa.

- Pensión Casa Julita. Contacto 673 357 530

Covarrubias

- Café Bar Chumi. Contacto 696 790 861
- Bar restaurante El Puente. Contacto 620 184 609
- Restaurante Casa Galin. Contacto 636 447 479
- Restaurante Tiky. Contacto 947 406 505

Lerma

- Gastroteca La Cava. Contacto 618782558
- Asador de Eufrasio. Contacto 947170257 ó 667479983
- Bar restaurante BSB. Contacto 947295618 ó 642892464
- Restaurante el puchero de Lerma. Contacto 947170917 ó 635774492
- Restaurante Galoria. Contacto 620699076

Los precios de los menús serán establecidos por cada establecimiento.
Días de menú: sábado 1 comida y cena y domingo 2 comida
Reserva previa: antes del jueves 30 de enero a través de los teléfonos de contacto de cada establecimiento.

TAPAS Y PINCHOS TRUFADOS

Covarrubias

- Hotel Rey Chindasvinto. Contacto 947 406 560
- Café Bar Chumi. Contacto 696790861
- Bar restaurante El Puente. Contacto 620 184 609
- Bar el Pozo de Fernán González. Contacto 675 820 104

Campolara

- Bar de Campolara. Contacto 685 738 189

Precio de tapas y pinchos: serán variables según el grado de elaboración de cada plato.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.COVARRUBIAS.ES

X FERIA
TRUFA NEGRA
DE BURGOS

COVARRUBIAS

01 Y 02 DE FEBRERO 2025

Ayuntamiento de Covarrubias, ASOCIACIÓN para el DESARROLLO de TIERRA de LARA, DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE BURGOS, FECITCAL, Burgos, Atreu Bur, cit Covarrubias

X FERIA
TRUFA NEGRA
DE BURGOS

COVARRUBIAS

01 Y 02 FEBRERO 2025



Los días 1 y 2 de enero el Ayuntamiento de Covarrubias, organiza la X Feria de la Trufa Negra de Burgos.

La feria de la trufa de Burgos contará con numerosos expositores venidos de toda la geografía española que mostrarán gran cantidad de productos relacionados con el mundo trufa, desde el asesoramiento técnico para iniciar una plantación hasta la venta directa de trufa negra y productos relacionados, pasando por los sistemas de manejo y cultivo de la trufa, riegos, adiestramiento de perros etc.

La Trufa negra de Burgos se consolida en el panorama gastronómico de nuestra provincia como un producto gourmet apreciada en la cocina por la intensidad y persistencia de su aroma. La feria pone en valor el mundo gastronómico a través de la participación de varios de los mejores chefs del panorama burgalés.

La truficultura evoluciona constantemente por lo que la formación en esta materia se hace imprescindible contando para ello con varias ponencias técnicas que versarán sobre aspectos relevantes en esta materia.

Este año se amplía la oferta gastronómica para la degustación de la trufa, que no solo contará con los bares y restaurantes de Covarrubias y parte de Tierra de Lara sino también con varios establecimientos hosteleros de Lerma.

La X Feria de la Trufa negra de Burgos se consolida como un lugar de encuentro entre los profesionales del sector. Un sector en constante crecimiento en la provincia que demanda un hueco en el panorama rural, siendo alternativas al manejo tradicional de nuestros campos.

NUEVA ACTIVIDAD

- Concurso Fotografía X Feria de la Trufa Negra de Burgos. Bases: <https://covarrubias.es/evento-de-calendario/feria-de-la-trufa-negra-de-burgos>

DURANTE LA FERIA

-Exposición y venta de trufa (Tuber melanosporum)
-Muestra de productos relacionados con la trufa.
-Venta de plantas micorrizadas con trufa
-Degustación de pinchos y platos trufados

SÁBADO 01 DE FEBRERO

11:00 Apertura de la Feria

11:30 Inauguración de la X Feria de la Trufa Negra de Burgos a cargo de los representantes de las distintas Instituciones

12:30 "Cata maridada de trufa y vino" a cargo de **Jose Luis García Rincón** (Chelus). Profesor Técnico de Hostelería y Turismo y Cocinero y **Diego González Barbolla**. Sumiller. Wineroom Tiempos Líquidos
Inscripción 25 € .Aforo limitado.
Contacto 947 4064 61 o turismocovarrubias@diputaciondeburgo.s.net
Lugar: Sala Arlanza

13:00 a 16:00 Degustación de tapas y menús trufados

17:00 Ponencia: La magia del olfato: perros buscadores de trufas y su entrenamiento. **Jesús García** . Adiestrador profesional y Formador de Formadores. Lugar salón Ayuntamiento de Covarrubias.
Entrada gratuita.
Más información 677 668 610

18:00 Ponencia: Pautas de gestión en una trufera frente al cambio climático. La absorción de CO₂ en una explotación trufera. **Angel Ramos del Rey**. Director de inversiones del Grupo Gesforma. Lugar salón Ayuntamiento de Covarrubias.
Entrada gratuita.
Más información 677 668 610

19:00 Ponencia: Búsqueda de la eficiencia en el riego en truficultura. **Iván Franco Manchón**. Ingeniero en Gestión de proyectos de I+D+I. IDForest. Entrada gratuita.
Más información 677 668 610

19:00 Ponencia: Experiencia sensorial. Cata ginebra y trufa. **Juanma Blasco**. CEO Trufamas S.L.
Lugar Sala Arlanza. Aforo 40 personas.
Gratis previa inscripción.
Contacto 947 40 6461 o turismocovarrubias@diputaciondeburgo.s.net

DOMINGO 02 DE FEBRERO

11:00 Apertura de la Feria

11:00 Concurso de recogida de trufas con perro. Premios 1º 350€ - 2º 150€. Inscripción 15 euros.
Inscripción e información 65797 16 14
Lugar: eras del pueblo

12:00 Demostración en campo de la máquina para hacer nidos en línea Nido Line a cargo de la empresa "Todotruficultura" por **Cristóbal Burguete**
Lugar: eras del pueblo

12:30 Show-cooking. **Marisol Alonso y Miguel Navarro**. Chefs restaurante vegetariano Gaia . Lugar sala Arlanza. Entrada gratuita.

13:00 Subasta de la mejor Trufa negra de la Feria de Burgos. A cargo de **Gerardo de Mateo**.
MEJOR TRUFA FERIA 2024
Adquirida: **Alfonso Camarero**.
Restaurante La Sastrería (Burgos)

13:00 a 16:00 Degustación de tapas y menús trufados

15:30 Clausura de la X Feria de la trufa.