

• Menús Trufados •  
TIERRA DE LARA

**HORTIGÜELA**

- Taberna La Moruga.  
Contacto 947 115 003 // 652 982 450

**CUEVAS DE SAN CLEMENTE**

- Mesón Cuevas. Contacto 604 826 387

**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 Galín.  
Contacto 636 447 479
- Restaurante de Galo. Contacto 678 947 940
- Restaurante Tiky. Contacto 947 406 505

Precio menú entre 32€ y 35€  
dependiendo de cada establecimiento.

Días de menú: sábado 27 comida y cena  
y domingo 28 comida

Reserva previa: antes del jueves 25 de enero a través de  
los teléfonos de contacto de cada establecimiento.

• Tapas y Pinchos Trufados •

**COVARRUBIAS**

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

**CAMPOLARA**

- Bar de Campolara. Contacto 685 738 189



ASOCIACIÓN PARA  
EL DESARROLLO DE  
TIERRA DE LARA



JUNTA ADMINISTRATIVA  
DE QUINTANALARA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL  
DE BURGOS



**Covarrubias**  
27 y 28 ENERO 2024



AYUNTAMIENTO  
DE COVARRUBIAS

IX FERIA  
**Trufa  
Negra**  
de  
**Burgos**



# IX FERIA Trufa Negra de Burgos

Los días 27 y 28 de enero de 2024 el Ayuntamiento de Covarrubias, organiza la IX 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 evolucionada constantemente por lo que la formación en esta materia se hace imprescindible contando para ello varias ponencias técnicas que versarán sobre aspectos relevantes en esta materia.

Este año contamos con la colaboración de los bares y restaurantes de Covarrubias que junto con los de Tierra de Lara ofrecerán un gran surtido de tapas y menús trufados.

La IX 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.

## 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.

Información e inscripciones: Oficina de Turismo de Covarrubias.  
947 40 64 61 – 677 66 86 10 – 630 53 32 44  
turismocovarrubias@diputaciondeburgos.net

## Sábado 27 de enero

**11:00 h.** Apertura de la FERIA.

**11:30 h.** Inauguración de la IX FERIA de la Trufa Negra de Burgos a cargo de los representantes de las distintas Instituciones.

**12:00 a 12:25 h. SESIÓN 1:** Taller de identificación de aromas en trufa fresca. **Belén Blanco Espeso** y **Teba Torre Zapata**. Fundación CARTIF. Lugar: Sala Arlanza. Gratuito previa inscripción. Aforo 20 personas.

**12:30 a 12:50 h. SESIÓN 2:** Taller de identificación de aromas en trufa fresca. **Belén Blanco Espeso** y **Teba Torre Zapata**. Fundación CARTIF. Lugar: Sala Arlanza. Gratuito previa inscripción. Aforo 20 personas.

**13:15 h. "De tapas con trufa"** A cargo de **Fernando Llorente**. Profesor de la Escuela de Cocina de la Flora de Burgos y presidente de Acorebu. Lugar: Sala Arlanza. Inscripción: 20 €. Aforo limitado.

**13:00 a 16:00 h.** Degustación de tapas y menús trufados

**17:00 h.** Ponencia: *Lonja de trufa negra de Abejar. Mercados de proximidad GO Tuber Label.* **José Miguel Larrea**. Coordinador de proyectos Fundación Cesefor. Lugar: Salón Ayuntamiento de Covarrubias. Entrada gratuita.

**18:00 h.** Ponencia: *Nuevas Ayudas al fomento de plantaciones de especies con producciones forestales de alto valor en Castilla y León.* **Ana Rodríguez Pérez**. Técnica Asfobur. Lugar: Salón Ayuntamiento de Covarrubias. Entrada gratuita.

**19:00 h.** Ponencia: *Mecanización en truficultura. Maquinaria específica.* **Ihsane Bennani Sedraoui**. Comercial y representante de Froment. Lugar: Salón Ayuntamiento de Covarrubias. Entrada gratuita.

## Domingo 30 de enero

**11:00 h.** Apertura de la FERIA

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

**12:30 h. Show-cooking.** **Antonio Arrabal**. Chef restaurante La Jamada. Lugar: sala Arlanza. Entrada gratuita.

**13:30 h.** Subasta de la mejor Trufa negra de la FERIA de Burgos. A cargo de **Gerardo de Mateo** locutor televisivo de la 8 Burgos.

### MEJOR TRUFA FERIA 2023

Adquiridas:

**Miguel Cobo**. Restaurante Cobo Estratos

**Antonio Arrabal**. Restaurante la Jamada

CO  
30  
estratos

LA JAMADA

**13:00 a 16:00 h.** Degustación de tapas y menús trufados

**15:30 h.** Clausura de la IX FERIA de la trufa.