

2019  
12 y 13  
enero  
feria de la  
Trufa aragoza

Sábado 12 de 11:00 a 20:00 Pabellón Municipal

\*Exhibición, búsqueda de trufa con Jabalina \* Charlas por Investigadores del CITA

\*Master-class de Cocina \* Tapas Trufadas y vino DO Campo de Borja

Domingo 13 de 11:00 a 14:30 Pabellón Municipal

Salón de Calle El Pito, Maridaje Alumnos de Hostelería de IES Juan de Lanuza de Borja

Vinos de B.Bordejé y B Palmeri D.O.C.B. (RESERVA)



Vera de Moncayo



- productos - TRUFA - plantas -  
- sistemas - regadío - vallado - animales - aperos -

la organización se guarda el derecho de la modificación de la programación

AYUNTAMIENTO DE VERA DE MONCAYO - 976649000 - 686368965 [vmoncayo@dpz.es](mailto:vmoncayo@dpz.es)

**ENERO  
2019  
12 Y 13**

# Vera de Moncayo

## feria de la trufa



### PABELLÓN MUNICIPAL

**SÁBADO 12 ENERO 11:00 APERTURA Feria de la Trufa Z**

11:15 Exhibición de búsqueda de trufa con JABALINA

11:30 a 12:30 Entrega de las Trufas para el Concurso AROMA y TAMAÑO

12:00 "ANÁLISIS SENSORIAL DE TRUFA NEGRA. Formación de un panel de cata y creación de una marca de garantía." Charla por EVA TEJEDOR Investigadora del CITA, Centro Investigación Tecnológico Agroalimentaria de Aragón, en el Pabellón Municipal.

12:30 MASTER-CLASS de COCINA con Trufa negra, a cargo de los cocineros

Ricardo Pérez y Borja Martínez del Restaurante YANDIOLA

Van Mikel Población del Restaurante EXTNOBE poseedores de una Estrella Michelin

13:00 Tapa y vino en el Pabellón Municipal 2,50 € Colaboradores, Vera de Moncayo, D.O. Campo de Borja, COOP Santa Ana Pozuelo y Restaurante Molino de Berola

14:30 a 16:00 Descanso para comer

17:30 "Factores que afectan a la fructificación y micorrización de la Trufa negra"

Charla por SERGIO SÁNCHEZ Investigador del CITA, en el Pabellón Municipal.

18:30 Entrega de los premios Trufa Negra, Aroma y Tamaño 2019

19:30 Rifa de Cesta con productos típicos. Papeletas 1,00 €

20:00 Cierre del Pabellón Municipal

**DOMINGO 13 ENERO 11:00 Apertura del Pabellón Municipal**

12:30 Maridaje VINOS y TAPAS TRUFADAS

Plazas limitadas, Salón Calle el Pito 20,00 € Reserva en el 686368965

Vinos Bodegas Bordejé S.A.T. Bodega Palmeri Sicilia

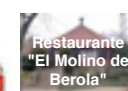
Tapas elaboradas por el el módulo de Hostelería de IES Juan de Lanuza de Borja

**14:30 CLAUSURA DE LA FERIA.**

Los restaurantes y bares de la zona, ofrecen tapas y menús

**- productos - TRUFA - plantas - equipamientos - regadío - vallado - animales**

la organización se guarda el derecho de la modificación en la programación



LITAGO