

## MENÚ TRUFADOS

### TIERRA DE LARA

#### HORTIGÜELA

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

#### VILLAESPASA

Pensión Casa Julita. Contacto 673 357 530

#### QUINTANILLA DE LA VIÑAS

Bar restaurante la Cantinilla. Contacto 669 469 196

### COVARRUBIAS

Café Bar Chumi. Contacto 696 790 861

Bar restaurante El Puente. Contacto 620 184 609

Restaurante Casa Galin. Contacto 636 447 479

Restaurante de Galo. Contacto 678 947 940

Restaurante Tiky. Contacto 947 406 505

Taberna Sancha. Contacto 653 829 054

### SANTO DOMINGO DE SILOS

Cervecería la Yecla-Sad Hill. Contacto 629 751 821

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

Días de menú: sábado 28 comida y cena y domingo 29 comida

Reserva previa: antes del jueves 26 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 696 790 861

Bar restaurante El Puente. Contacto 620 184 609

Bar El Pozo de Fernán González

#### CAMPOLARA

Bar de Campolara. Contacto 685 738 189

#### MECERREYES

Bar la Villa. Contacto 610 967 663

Precio de tapas y pinchos:

serán variables según el grado de elaboración de cada plato.



AYUNTAMIENTO  
DE COVARRUBIAS

# VIII FERIA TRUFA NEGRA DE BURGOS

COVARRUBIAS

28 Y 29 ENERO DE 2023



ASOCIACIÓN PARA  
EL DESARROLLO DE  
TIERRA DE LARA



JUNTA ADMINISTRATIVA  
DE QUINTANILLARA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL  
DE BURGOS



Junta de  
Castilla y León





# VIII FERIA— TRUFA NEGRA DE BURGOS

El Ayuntamiento de Covarrubias, la Asociación Tierra de Lara, el CIT de Covarrubias y la Asociación de truficultura de Burgos, organizan la VIII Feria de la Trufa Negra de Burgos.

Como en años anteriores la feria 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 con dos ponencias técnicas que versarán sobre aspectos relevantes en esta materia.

Este año se incrementa el número de bares y restaurantes que participan en la Feria de la trufa de Covarrubias, ampliando a la comarca del Arlanza que junto con los de Tierra de Lara ofrecerán un gran surtido de tapas y menús trufados.

La VIII 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

## SÁBADO 28 DE ENERO

- 11:00 h. Apertura de la Feria.
- 11:00 h. **Inauguración de la VIII Feria de la Trufa Negra de Burgos** a cargo de los representantes de las distintas Instituciones.
- 12:00 h. **Ponencia: LA FISCALIDAD DE LA TRUFA.**  
*Santos Alcalá.* Gestor Administrativo.  
Salón de plenos del ayuntamiento. Más información 677 668 610
- 13:00 h. **“SABOREA TRUFA, BEBE ARLANZA”**  
A cargo de:  
*José Luis García Rincón.* Cocinero y profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos  
*Fernando Mayoral.* Mejor Sumiller de Castilla y León. Vinos de denominación de origen Arlanza.  
**Inscripción 20 €.** Contacto 947 406 461, o [turismocovarrubias@diputaciondeburos.net](mailto:turismocovarrubias@diputaciondeburos.net)  
Lugar Sala Arlanza.
- 13:00 a 16:00 h. **DEGUSTACIÓN** de tapas y menús trufados.
- 17:00 h. **Ponencia: COMERCIALIZACIÓN DE LA TRUFA Y RETOS FUTUROS.**  
*Gerard Llorens.* Tarrega Manager Laumont.  
Salón de plenos del ayuntamiento. Más información 677 668 610
- 18:00 h. **Ponencia: PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA TRUFICULTURA EN ESPAÑA.**  
*Pedro Carbajo Fernandez.* Ingeniero Técnico Agrícola.  
Salón de plenos del ayuntamiento. Más información 677 668 610.
- 19:00 h. **SHOW-COOKING.**  
*Luis Alberto Simón.* Chef restaurante el Cenador de Quintanar de la Sierra.  
Lugar sala Arlanza. Entrada gratuita.

## DOMINGO 29 DE ENERO

- 11:00 h. Apertura de la Feria
- 11:00 h. **Concurso de recogida de trufas con perro.**  
**1º premio 300€ - 2º premio: 150€.**  
**Inscripción 10 euros.**  
Inscripción e información 657 971 614 - Lugar: eras del pueblo.
- 12:30 h. **Show-cooking.**  
*Miguel Cobo.* Chef estrella Michelin de Cobo Estratos.  
Lugar sala Arlanza. Entrada gratuita.
- 13:00 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 2022  
Adquirida por *Antonio Arrabal.*  
Restaurante la Jamada

**LA JAMADA**

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

15:30 h. Clausura de la VIII Feria de la trufa.

OFICINA DE TURISMO DE COVARRUBIAS

Tels. 947 406 461 – 677 668 610 – 630 533 244

[turismocovarrubias@diputaciondeburos.net](mailto:turismocovarrubias@diputaciondeburos.net)