

# MERCADO ITINERANTE DE LA TRUFA DE GRAUS

Mercado de trufa fresca, productos trufados y colaboradores. Ponencias, show cooking y degustación de tapas con trufa



**17 y 18 de Febrero**



**Hotel Pedro I de Aragón\*\*\*\*  
C. del Parque, 34. Huesca**



Financia y organiza:



Organiza:



Colabora:

SOMONTANO



Productos Mercado:



BLACK



## Sábado 17 de Febrero

10.15h. Inauguración y visita a los puestos del Mercado.

11:00h. "CHARLA SOBRE LA HISTORIA DE LA TRUFA EN LA PROVINCIA DE HUESCA". Impartida por María Lahuerta, Responsable de producto del mercado de la trufa fresca de Graus.

11:45h. "¿CÓMO SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A TU TRUFA? CONSEJOS PRÁCTICOS". Impartida por David Royo, Presidente de Trufa Negra D' Aragón.

12:30h. SHOW COOKING. Impartido por Carlos Moliné, Chef del restaurante "Red Wagon". (Aforo 30 personas).

17:00h. "LA TRUFA, UNA GRAN DESCONOCIDA". Impartida por Eva Gómez, Ingeniera Agrónoma investigadora del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura.

18:30h. CATA DOP SOMONTANO: SOMONTANO, VINOS CON PERSONALIDAD Y TRUFA A LOS PIES DE LOS PIRINEOS DE HUESCA. Impartida por la sumiller Raquel Latre. (Aforo 30 personas).



## **Domingo 18 de Febrero**

11:00h. "NO TODO LLEVA TRUFA. PRESENTACIÓN DEL INFORME SOBRE LOS PRODUCTOS TRUFADOS". Impartida por Dr. Pedro Marco, miembro del grupo de cooperación Trufa Negra D'Aragón e investigador del CITA.

11:45h. "¿CÓMO SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A TU TRUFA? CONSEJOS PRÁCTICOS". Impartida por David Royo, Presidente de Trufa Negra D'Aragón.

12:30h. SHOW COOKING. Impartido por Carlos Moliné, Chef del restaurante Red Wagon. (Aforo 30 personas).

**DURANTE TODO EL EVENTO:** MERCADO DE LA TRUFA FRESCA, PRODUCTOS TRUFADOS Y COLABORADORES. VENTA DE TAPAS CON TRUFA NEGRA.

