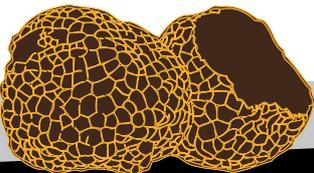


COLABORADORES
INSTITUCIONALES



cocinando con trufa

II Concurso Internacional Cocinando con Trufa 2019

2 y 3 de diciembre de 2019

Soria · Castilla y León

PROGRAMA

Domingo, 1 de diciembre

LUGAR: Palacio de la Audiencia

- **10:00 h.: Ruta trufera.** Actividad abierta para todos los interesados en aprender y disfrutar del fascinante mundo de la trufa.

Anímate a vivir un día diferente en familia. Aprende mucho más sobre la trufa, de la mano de un experto, y acompáñanos a visitar una finca trufera donde nos harán una demostración de la caza de la trufa con perro, siempre acompañados por un experto trufero, que nos contará mil y una curiosidades.

Inscripción gratuita en la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León en Soria, Calle Medinaceli, 2. Plazas limitadas: 50.

- **10:00 h.:** Charla informativa sobre el ecosistema de las trufas
- **10:30 h.:** Salida para visitar la plantación trufera de Tozalmoro (Trufbox)
- **12:00 h.:** Regreso a Soria

LUGAR: Aula Magna Tirso de Molina

- **11:00 - 12:00h.: Jornada Técnica:** Control de la calidad de la trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*)

Actividad abierta para todos los interesados en conocer más sobre la trufa y la selección de calidades de la misma. Acceso libre.

Toda la información en:

Síguenos en



www.cocinandocontrufa.com



@CongresoSoria
#cocinandocontrufa



www.cocinandocontrufa.com

Lunes, 2 de diciembre

LUGAR: Palacio de la Audiencia

• **10:00 h.: Concurso Cocinando con Trufa.**

Si te apetece conocer cómo es el desarrollo de este apasionante evento internacional de la cocina de la trufa, estás invitado. Te esperamos.

• **10:00 h.: Turno de mañana** para los primeros cinco cocineros a concurso.

Los cinco primeros equipos irán entrando en intervalos de 15 minutos. El reloj comenzará a contar. Cada equipo tiene 180 minutos para elaborar su plato. Tiempo de cocina: 10:00 a 13:00 h.

• **13:00, 13:15, 13:30, 13:45, 14:00 h.: Presentación de platos para el jurado.**

Los 10 jurados profesionales tendrán 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

• **10:00 - 14:00 h.:** Actividad paralela: **Jornada profesional formativa, TALLER DE COCINA CON TRUFA NEGRA DE SORIA Y BLANCA DE ALBA (ITALIA)**, donde 20 profesionales de la cocina y sectores relacionados con la trufa profundizarán en los conocimientos de la trufa: especies, clasificaciones, características, tratamientos en cocina, introducción al análisis sensorial, etc.

Inscríbete en: www.cocinandocontrufa.com. Plazas Limitadas. Coste: 100 euros. Reducción del 25% para los socios de las Asociaciones Provinciales de Hostelería de Castilla y León, Maestros de Cocina, EuroToques, Asociación Entretantas, Asadores de Lechazo de Castilla y León y otras asociaciones relacionadas con el sector.

• **15:30 h.: Turno de tarde.** Se ponen de nuevo en marcha los engranajes del concurso, ahora con los otros cinco concursantes que irán entrando en intervalos de 15 minutos.

Los relojes empezarán la cuenta atrás de los 180 minutos de los que dispone cada equipo.

Tiempo de cocina: 15:30 a 18:30 h.

• **18:30, 18:45, 19:00, 19:15, 19:30 h.: Presentación de platos para el jurado.**

Los 10 jurados profesionales tendrán 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

• **20:00 h.: Anuncio de los finalistas** que pasarán a la segunda fase.

A continuación, los 5 finalistas tendrán que elegir en directo una caja en la que se esconden los productos de Castilla y León con los que tendrán que elaborar la receta al día siguiente.

Martes, 3 de diciembre

LUGAR: Palacio de la Audiencia

• **09:00 h.: Final del Concurso.**

Los cinco cocineros finalistas de la primera jornada del concurso ponen de nuevo sus relojes a cero para elaborar en 180 minutos la receta que les puede hacer campeones del mundo de cocina con trufa. Tiempo de cocina: 09:00 a 12:00 h.

• **12:00h, 12:15, 12:30, 12:45, 13:00 h.: Presentación de platos para el jurado.**

Los 10 jurados profesionales tendrán 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

• **13:00 h.: ACTO DE CLAUSURA. Entrega de Premios.**