



cocinando con trufa

Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA
Fase Internacional

PROGRAMA

CONCURSO COCINANDO CON TRUFA

7 DE FEBRERO - INICIO 9:00H

08:45 h. Apertura del Palacio de la Audiencia

09:00 h. Bienvenida e inicio de la Sesión técnica de control de Calidad de la Trufa Negra de invierno (Tuber melanosporum)

09:30 h. Fin del control de calidad y entrega de trufas verificadas

09:45 h. Inicio Concurso Cocinando con Trufa

Los cuatro primeros equipos irán entrando en intervalos de 15 minutos. El reloj comenzará a contar. Cada equipo tiene 60 minutos para elaborar su plato. **Tiempo de cocina: 9:45 a 11:30 h.**

10:45, 11:00, 11:15, 11:30 h. Presentación de platos para el jurado. El jurado tendrá 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

11:00 h. Segundo turno. Se ponen de nuevo en marcha los engranajes del concurso, ahora con los otros cuatro concursantes que irán igualmente entrando en intervalos de 15 minutos. Los relojes empezarán la cuenta atrás de los 60 minutos de los que dispone cada equipo. **Tiempo de cocina: 11:00 a 12:45 h.**

12:00, 12:15, 12:30, 12:45 h. Presentación de platos para el jurado. Los jurados tendrán 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

13:15 h. Acto de clausura y entrega de premios.

MERCADO DE LA TRUFA

7 DE FEBRERO - DE 11:00 A 14:30H

Una oportunidad única en el propio recibidor del Palacio de la Audiencia para adquirir este producto directamente a los truficultores de Soria

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 5 AL 8 DE FEBRERO

Durante estos días podrás degustar los platos que competirán en el VI Concurso Internacional Cocinando con Trufa en los siguientes restaurantes:

EL TILO DE VALLECAS | NOCTIS HOTEL - RESTAURANTE | LA CEPA | LA CHISTERA
LA COCINA DEL CASINO | EL FOGÓN DEL SALVADOR | LA GALIANA | LA GASTRO TASQUITA

DESPUÉS DEL CONCURSO

Todos los platos seguirán hasta finales de marzo en los restaurantes padrinos, para probar y hacer tu propia apreciación

COLABORADORES INSTITUCIONALES

