

II MUESTRA DE LA

# Trufa

NEGRA

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

## mercado de la trufa fresca

enero 2023

### sábado 21

**11:00 h. Exposición y venta de trufa fresca**

*Tuber melanosporum* y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

#### Talleres

**11:30 h. ¿Qué es la trufa negra?**

**Aromas de la trufa y conservación**

A cargo del Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

**12:30 h. Mesa redonda. "La trufa en la cocina"**

- María Jesús Blanco, copropietaria de Lasca Negra.
- Blanca Rodríguez Diago, copropietaria del restaurante Rodi y Rodi Gourmet.
- Roberto Alfaro, jefe de cocina del restaurante Absinthium.

**Modera:** David Remartínez, periodista gastronómico, escritor y colaborador de El Comidista.

**12:00 a 14:00 h.** Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

**14:00 h.** Cierre de puertas.

**17:00 h. Exposición y venta de trufa fresca**

*Tuber melanosporum* y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

**18:00 a 20:00 h.** Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

**20:00 h.** Cierre de puertas.

### domingo 22

**11:00 h. Exposición y venta de trufa fresca**

*Tuber melanosporum* y productos elaborados con trufa fresca *Tuber melanosporum*.

**12:00 a 14:00 h.** Servicio de tapas con trufa negra *Tuber melanosporum* y vino de Bodegas Aragonesas, por 4€.

**14:00 h.** Cierre de puertas.