

## **Anexo. Programa de Actividades. Trufforum 2021**

*Miércoles 10 de marzo.*

*12:00 horas.-* Seminario: 'Descubriendo el Turismo de la Trufa en Castilla y León', con la participación de Estrella Torrecilla Crespo, Directora General de Turismo de la Junta de Castilla y León y cuatro empresas productoras con amplia experiencia en el turismo de la trufa, que expondrán la realidad del truffiturismo: Feliz Sánchez-Espuelas, Encitruf; Jaime Olaizola, Trufbox; Carlos Fresneda, Tuber Viveros y Jorge Jiménez, Amanita Cesárea.

*Jueves 11 de marzo*

*11:30 horas.-* Reportaje: 'La trufa negra en la Provincia de Valladolid, un tesoro por descubrir'. Este reportaje analiza y muestra el potencial de Cogeces del Monte (Valladolid) como un recurso turístico tanto para el público nacional como internacional.

*13:00 horas.-* Taller de Cocina: Víctor Martín, Restaurante Trigo. Cardo rojo con trufa negra y frutos secos.

*18:00 horas.-* Reportaje II: 'La trufa negra en la Provincia de Valladolid, un tesoro por descubrir'. Las raíces de las cepas de Ribera de Duero se entrelazan con las raíces de las encinas de Fompedraza para ofrecernos un producto turístico inigualable. Las uvas y las trufas nos abren un nuevo mundo de experiencias sensoriales que analizamos en este reportaje.

*Viernes 12 de marzo:*

*12:00 horas.-* Seminario: 'Entre cepas y encinas, recorrido turístico y natural de Castilla y León'. En este seminario se analizará el vínculo y la conexión que existe entre los majuelos y encinares que extienden sus raíces en ambas orillas del Duero. La incorporación, por lo tanto, del truffiturismo a la oferta turística de los pueblos y ciudades de Castilla y León de la mano de la gastronomía, la cultura y el vino. En el seminario participarán Fernando Benito, Bodegas Briego; Sara García, Ruta del Vino de Ribera de Duero; Rafael García, Trufero y Truficultor; Sara Hernando, Ruta del Vino de Arlanza y Rubén Heras, Presidente de la Asociación de Truficultores de Burgos.

*18:00 horas.-* Taller: 'Cómo diferenciar las diferentes calidades de Trufa'. Desde la provincia de Burgos, en concreto desde Aranda de Duero Jaime Olaizola, Trufbox, enseñará a poder distinguir las diferentes calidades de la trufa según la normativa vigente.

*Sábado 13 de marzo:*

*12:00 horas.-* Reportaje: 'La Feria de la Trufa de Soria en Abejar'.

*18:00 horas.*- Prêt-à-porter: 'El diamante negro del bosque', con la participación de Pilar Monreal, Directora Joyería Monreal; Lourdes Andrés, Concejala de Montes del Ayuntamiento de Soria y Joaquín Latorre, Secretario General del European Mycological Institute.

*Domingo 14 de marzo:*

*11:00 horas.*- II Jornadas de Trufiturismo en Cogeces del Monte, Valladolid. Actividad para toda la familia: tres horas al aire libre con cocina en directo, visita guiada y experiencia 'A la caza de la trufa'.

Seminario Científico II: 'Avances en el conocimiento de la trufa y la truficultura'

*12:30 horas.*- 'El aroma de las trufas: el verdadero tesoro. Cómo preservarlas y utilizarlas tras la recolección' con la participación de la Dra. Eva Guillamon, European Mycological Institute (EMI) y de la Dra. Laura Mateo-Vivaracho, European Mycological Institute (EMI)

*17:30 horas.*- 'Hacia un sector de trufas más sostenible en un futuro más cálido y seco'. Con la participación del Dr. Ulf Büntgen, Profesor de Análisis de Sistemas Ambientales. Departamento de Geografía, Universidad de Cambridge.

Programa completo y más información: [www.trufforum.com](http://www.trufforum.com)