RIBABELLOSA

ARABAKO V
BOILUR BELTZA
NAZIOARTEKO AZOKA

V FERIA INTERNACIONAL DE LA
TRUFA NEGRA
DE ÁLAVA

02
OTSAILA
FEBRERO
2020

Egitaraua | Programa

URTARRILAK 30, 18: 30ean
BOILUR-SUKALDARITZA TAILERRA

OTSAILAK 2

10: 30ean INAUGURAZIOA

10: 45ean HITZALDIA

11: 30ean KIROLARIEKIKO AITORPENA

11: 45ean DASTAKETA

12: 30ean TXAKURREKIN BOILURRAK BILATZEKO ERAKUSKETA

13: 30ean COOKING-SHOWa

30 DE ENERO 18:30h
TALLER DE COCINA CON TRUFA

2 DE FEBRERO

10:30h INAUGURACIÓN

10:45h CONFERENCIA

11:30h RECONOCIMIENTO DEPORTISTAS

11:45h DEGUSTACIÓN

12:30h EXHIBICIÓN BÚSQUEDA DE TRUFA CON PERROS

13:30h COOKING SHOW

Antolatzailea | Organiza

Babesleak | Patrocinadores

Laguntzaileak | Colaboradores

Sukaldaritza tailerra
Taller de cocina

30 de enero de 18:30h a 20: 30h en el Centro Cívico

Los prestigiosos chefs, desde Praga (República Checa) Iñaki Diente Chef Ejecutivo en Gilda Pintxos & Tapas y Xavier Barambones de Fundación Abastos dirigirán un taller de cocina y realizarán un cooking show centrados en la importancia de la trufa en la cocina, el 30 de enero de 18:30h a 20: 30h en el Centro Cívico. El taller tratará de acercar a las personas interesadas, entre otros aspectos, la descripción y las clases de trufas existentes, así como los usos que se les pueden dar, su importancia nutricional y su contribución a la preservación del medio ambiente.

Izen emateak: azken eguna urtarrilaren 20a, eguerdiko 14:00ak arte Udaletxean, bai pertsonalki, bai telefonoz 945 355 116. Leku mugatuak

---

Inscripciones hasta el 20 de enero a las 14:00h en el Ayuntamiento, presencialmente o telefónicamente en el 945 355 116. Plazas limitadas

Aleksandra Rosa-Gruszecka
Hitzaldia Conferencia

2 de Febrero a las 10:45h en el Salón de actos del Centro Cívico

Aleksandra es investigadora en el departamento de ecología forestal en el instituto de investigación forestal de Polonia además de ser miembro de la sociedad Micologica polaca.

Sus intereses se centran principalmente en la biología y ecología de los hongos hipogeos, especialmente trufas del genero Tuber.

Centrada en los múltiples aspectos que engloba el rol de la trufa en su entorno natural (micogastronomía, esporificación, creación de micorrizas) así como el significado de la truficultura para la sociedad.

Además de haber obtenido el doctorado en silvicultura en el año 2016, dedica gran parte de su tiempo a la conservación micológica.

Izen emateak: azken eguna urtarrilaren 24a, eguerdiko 14:00ak arte Udaletxean, bai pertsonalki bai telefonoz 945 355 116. Leku mugatuak

---

Inscripciones hasta el 24 de enero a las 14:00h en el Ayuntamiento, presencialmente o telefónicamente en el 945 355 116. Plazas limitadas

Txakurrek egindako trufen bilaketaren erakusketa
Exhibición de búsqueda de trufa con perros

El 2 de Febrero a las 12:30h se realizará la exhibición de búsqueda de trufa con perros, en el terreno situado al lado del Recinto Ferial de Ribabellosa.

Sukaldaritza erakusketa Cooking Show

El 2 de Febrero las personas visitantes de la Feria de la Trufa podrán disfrutar de un Cooking Show, impartido por Iñaki Diente, y Xabier Barambones, antiguos alumnos de la Escuela de hostelería de Gamarra, a las 13:30h, en el Recinto Ferial de Ribabellosa.