



AJUNTAMENT DE CULLA  
 Calle Recaredo García, 20  
 Tel: 964 44 63 25  
 info@culla.es

**BARES Y RESTAURANTES**

Restaurante La Setena  
 Av. Màrtires nº 9 – Culla. Tel. 673 77 05 06

Restaurante La Carrasca  
 Ctra CV-163 Km. 12, de La Torre d'En Besora a Culla  
 Tels. 964 762 176 – 649 334 891.

Restaurante La Solaneta  
 C/ Doctor Agut nº 18 – Culla. Tel. 679 390 541

Bar del Poble  
 C/ Doctor Agut nº 21 – Culla. Tel. 640 149 579

Cafetería Allí d'Illà  
 C/ Sant Joaquim nº 18- Culla

Hotel Rural Aldea Roqueta  
 Mas En Roqueta S/N. tra. CV-166 Km 1, de Els Ibarsos a Culla  
 Tel. 648 19 74 25

**CONSULTA QUÉ ESTABLECIMIENTOS OFRECEN MENÚ TRUFADO**

**VISITAS GUIADAS por el casco histórico de Culla**  
 Reservas: Tel. 678 13 51 60  
 Consulta en la Oficina de Turismo y en [www.cullamagicaymedielval.es](http://www.cullamagicaymedielval.es)



# Trufa Negra

XX MOSTRA de l'Alt Maestrat

**CULLA**  
 18,19,23,24 y 25  
 febrero 2024

[www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es)



DESCUBRE EL SECRETO DEL  
**PARC MINER DEL MAESTRAT**



[WWW.PARCMINERDELMAESTRAT.ES](http://WWW.PARCMINERDELMAESTRAT.ES)



DOMINGO 18 DE FEBRERO DE 2024

### MERCAT DE LA TRUFA I PRODUCTES DEL MAESTRAT

Mercado de venta directa de trufa negra fresca y otros productos gastronómicos de proximidad. Música en directo, servicio de barra y **CHARLA: ¿Qué hacer con una trufa fresca?**, a cargo de D. Juan Bellés Porcar, exformador del Centre Públic Integrat de Formació Professional Costa de Azahar (COSDA). (Gratis).

**Horario:** 11:30h.-13:30h.

**Lugar:** Plaza de la Setena.

LUNES 19 DE FEBRERO DE 2024

### JORNADA GASTRONÓMICA FORMATIVA (ABIERTA AL PÚBLICO): 'COCINA CON TRUFA NEGRA'

(Es necesario realizar inscripción y pago previo en [www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es) o en el Ayuntamiento de Culla. Plazas limitadas. Precio: Formación 15€/ Formación + comida trufada 40€).

**Horario:** 10:00h.-15:00h.

**Formadores:** Catalina Chiva del Rest. La Carrasca de Culla, Emilio Pons del Rest. L'Escudella de Vilafranca y Teresa Puig del Rest. Casa de Banyes de l'Avellà de Catí.

**Lugar:** Rest. La Carrasca (Ctra. CV-163, Km. 12 de la Torre d'En Besora a Culla). [www.lacarrascadeculla.com](http://www.lacarrascadeculla.com).

VIERNES 23 DE FEBRERO DE 2024

### CENA Y ENTREGA DE LA TRUFA D'HONOR DE L'ALT MAESTRAT 2024

**Lugar:** Rest. La Solaneta.

(Es necesario realizar inscripción y pago previo en [www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es) o en el Ayuntamiento de Culla. Plazas limitadas. Precio: 50€).

21:30h. **CENA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT** en el Rest. La Solaneta.

A continuación, **ACTO DE ENTREGA DE LA TRUFA D'HONOR DE L'ALT MAESTRAT 2024 al Centre Públic Integrat de Formació Professional Costa de Azahar (COSDA).**

SÁBADO 24 DE FEBRERO DE 2024

### JORNADA TÉCNICA SOBRE TRUFICULTURA – PONENCIAS

(Es necesario realizar inscripción y pago previo en [www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es) o en el Ayuntamiento de Culla. Plazas limitadas. Precio: 15€).

**Lugar:** Local del Jubilado. Calle 29 de mayo, nº 10.

9:00h. **Desayuno de bienvenida** con productos típicos de Culla y entrega de documentación.

9:30h. **Inauguración** y presentación de la jornada técnica.

9:45h. **CHARLA: Influencia del clima en la producción trufera y necesidades hídricas del cultivo** a cargo de D. Sergi Garcia-Barreda, ingeniero de montes e investigador en Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón

11:00h. **Descanso.**

11:15h. **CHARLA: La plaga del escarabajo de la trufa** a cargo de D. Sergi Garcia-Barreda, ingeniero de montes e investigador en Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.

### FERIA MONOGRÁFICA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

**Lugar:** Nave polideportiva. Camí Fontanelles.

10:00h. **APERTURA DEL RECINTO FERIAL**

Exposición de empresas vinculadas al sector de la trufa (trufa fresca, viveros, abonos, productos elaborados...) y tapas elaboradas por las asociaciones locales. (Horario 10:00h – 14:00h / 16:00h – 20:00h).

12:30h. – 14:00h. **DEGUSTACIÓN DE TAPAS TRUFADAS** elaboradas por Arroz en Albinegro de Castelló. (Venta de tiquets en el stand de la organización).

12:30h. **INAUGURACIÓN DEL RECINTO FERIAL** por parte de las autoridades.

17:00h. **ACTIVIDAD INFANTIL: CONOCE LA TRUFA EN FAMILIA** a cargo de Somnia y Demetrio Trufa de Benassal. (Gratis).

18:00h. – 20:00h. **DEGUSTACIÓN DE TAPAS TRUFADAS** elaboradas por Arroz en Albinegro de Castelló. (Venta de tiquets en el stand de la organización).

18:30h. **'TARDEO' CON MÚSICA** en directo. Patrocina: Ajuntament de Culla.

DOMINGO 25 DE FEBRERO DE 2024

### FERIA MONOGRÁFICA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

**Lugar:** Nave polideportiva. Camí Fontanelles.

10:00h. **APERTURA DEL RECINTO FERIAL.**

Exposición de empresas vinculadas al sector de la trufa (trufa fresca, viveros, abonos, productos elaborados...) y tapas elaboradas por las asociaciones locales.

10:30h. – 11:30h. **XX CONCURSO DE TRUFA NEGRA DE MAYOR PESO.** Recepción de trufas, comprobación de su peso y exposición en el stand de La Unió Llauradora i Ramadera.

10:30h. **XX CONCURSO DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA.** (Es necesario realizar inscripción y pago previo en [www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es) o en el Ayuntamiento de Culla. Plazas limitadas para participantes. Precio: 10€).

A continuación, **VI CONCURSO INFANTIL DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA.** (Es necesario realizar inscripción [www.trufamaestrat.es](http://www.trufamaestrat.es). Plazas limitadas para participantes. Gratis).

Al finalizar los concursos, **ENTREGA DE PREMIOS.**

12:00h. **SHOWCOOKING CON DEGUSTACIÓN DE TAPAS TRUFADAS Y CATA COMENTADA DE VINOS IGP CASTELLÓN** a cargo de David Buch, director de la Escuela de Catas de Castellón, profesor técnico de hostelería en el Centre Integrat Públic FP de Benicarló y miembro del Comité de Cata de la Indicación Geográfica Protegida Vins de Castelló. (Venta de tiquets en el stand de la organización. Plazas limitadas).

13:00h. **ACTUACIÓN DE MÚSICA** en directo. Patrocina: Culla 20 30.

14:00h. **DEGUSTACIÓN** de arroz trufado con longaniza trufada, calabaza, garbanzos y morcilla de Culla a cargo de Arroz en Albinegro de Castelló. (Venta de tiquets en el stand de la organización. Plazas limitadas).

18:00h. **CIERRE DEL RECINTO FERIAL.**