

trufate

mercado de la trufa fresca en graus
tuber melanosporum vitt
campaña 2018/2019



**venta de trufa
y degustación de tapas con trufa**

Diciembre	Enero	Febrero	Marzo
sábados	sábados	sábados	sábados
1, 15 y 22	12, 19 y 26	2, 9, 16 y 23	2, 9 y 16

en la Casa de la Cultura de Graus
Plaza Mayor
de 19h. a 22h.





Charlas

01/12/18	Restaurante El Pesebre	Lineas de ayudas a la trufficultura, año 2019, convocadas por la Diputación Provincial de Huesca. Ponente, Gemma Betorz.
15/12/18	Restaurante Montañeros	Lucha contra el robo de trufa, normativa y criterios de actuación. Ponente, Grupo Roca de la Guardia Civil.
22/12/18	Restaurante La Sal de la Vida	Libre.
12/01/19	Restaurante Els Cremalls	Factores que afectan al desarrollo vegetativo y a la fructificación de tuber melanosporum. Ponente, Sergi García, investigador Cita-Aragón.
19/01/19	Longaniza de Graus	La Pac y los regadíos de plantaciones truferas.
26/01/19	Restaurante Rockola	Libre.
02/02/19	Catering y Eventos del Pirineo	Consejos prácticos para la utilización y conservación de la trufa negra. Ponente, Catering y Eventos del Pirineo.
09/02/19	Trufa-te Jaca	No hay mercado.
16/02/19	Restaurante Tres Caminos	Introducción a la trufficultura. Ponente, Sergio Sanchez, investigador Cita-Aragón.
23/02/19	Restaurante Arp	Inicios de la recolección de trufa y el mercado de Graus. Ponente, Juan Vilas.
02/03/19	Restaurante Lleida	Normativa para la compraventa y transporte de la trufa, criterios de conservación y clasificación por calidades. Ponente, Champiosca.
09/03/19	Quesos de Benabarre	Legalización de regadíos, tramitación y problemática. Ponente, Asesoría Almud.
16/03/19	Gran Hotel Benasque	Varietades de trufa, aromas y su uso fraudulento. Ponente, Pedro Marco, investigador Cita-Aragón.