



PROGRAMA XV FERIA DE LA TRUFA, 2016

Reserva previa y más información en la web feriadelatrufa.valdorba.org, correo: feria2016@valdorba.es, o T. 948 720 500.

Visitas guiadas al Romanico de Valdorba días 4, 5, 8 y 10 de diciembre

Desde las 11 a las 14 horas. 3 €/persona (gratuitas para quienes estén alojados durante el Puente Foral en la Asociación de Casa rurales de Tierra Estella y Asociación Desarrollo Valdorba). Necesaria reserva previa. Más información <http://wp.me/P7ttv7-dB>.

SÁBADO 10 DE DICIEMBRE

10:00 horas

Lugar: Centro Canino de Unzué. Curso de OLFATO con orientación a la formación de perro trufero. Duración aprox. 3 h. A cargo de la empresa local Escscan (Escuela Canina Navarra).

Puede acompañarse de su perro (siempre y cuando no sea agresivo hacia otros perros o personas). Plazas limitadas. Gratuito. Reserva previa en el número 619 430 960. Recordamos que la recolección de trufas únicamente puede realizarse en los lugares en los que se cuente con el derecho sobre el aprovechamiento.

11:00 horas

Charla "Cultivo de la trufa en el Mundo, ¿habrá mercado para toda la trufa producida?" a cargo de Marcos Morcillo Serra. Director de Micología Forestal & Aplicada. En el Ecomuseo "Vivencias de Antaño" (Orísoain).

18:30 horas

Maridaje de Vino y trufa realizado por Jesús Manuel Pérez de Ciriza (enólogo y propietario del Palacio de Orísoain establecimiento perteneciente a la Ruta del Vino de Navarra). Precio 12 €/persona. Necesaria reserva previa (hasta el jueves 8 de diciembre, último día).

DOMINGO 11 DE DICIEMBRE

11:00 horas

Apertura Oficial de la XV Feria de la trufa en Navarra. Inauguración de la exposición en la carpa instalada en la plaza de Orísoain. A la venta trufa fresca al detalle, productos trufados (paté, quesos, embutido, miel...), plantas micorrizadas, setas y productos relacionados con la micología.

11:30 horas

Agility humano y demostración de búsqueda entre personas voluntarias, en el frontón de Orísoain.

A continuación búsqueda de trufa con perro en parcela cercana al pueblo. A cargo de la empresa local Escscan (Escuela Canina Navarra, de Unzué).

11:30 horas

Taller infantil de elaboración de trufas de chocolate (3 €/niña o niño o mediante invitación por la compra de 20 € de producto en la Feria).

12:00 horas

Demostración de recogida de trufa con perros y jabalí en una parcela cercana al pueblo.

13:00 horas

Show cooking: de parte del restaurante El Mercao, en el palacio de Orísoain: ¡Atrevete a cocinar con trufas! Puesto que las plazas son limitadas, es necesario reserva previa.

13:00 horas

Cripta de la Iglesia abierta para su visita

13:30 horas

En la carpa, entrega del XIV Premio Tuber y elaboración en directo del plato ganador.

14:30 horas

Clausura de la Feria con sorteo de trufa y cesta de productos trufados.

14:45horas

Comida popular trufada. Plazas limitadas. Reserva previa. Si el mismo día quedan plazas libres se venderán los tiques en el puesto de la Asociación Desarrollo Valdorba. Elabora Jakitea. 12 €/persona.

Degustación de menú trufado en el Restaurante "Coto Valdorba" (reserva previa en el establecimiento T. 948 721 021).

El Restaurante Ángel (Barásoain, T. 948 720 039) tendrá pintxos trufados del viernes al domingo noche y comida el sábado.

A lo largo de la mañana se realizarán diferentes actividades: Pasacalles con los Gaiteros, gaiteras y Gigantes de Orísoain, se encontrará abierto el Ecomuseo "Vivencias de Antaño" con degustación de migas de pastor trufadas...

El Ayuntamiento de Metauten celebra su feria de la trufa el 6 de diciembre ¡No te la pierdas!

Síguenos en Facebook:

Más información:





XIV.AZOKAREN PROGRAMA, 2015

Aldez aurreko erreserbak valdorba.org webgunean,
 feria2015@valdorba.es edo 948 720 500

Bisita gidatuak Orbaibairreko erromanikora abenduaren
 4, 5, 8 eta 10ean

11etatik 14ra. 3 €/pertsoneko (Zubi bitartean, Lizarrako
 landa-etxeetako elkarteetan eta Orbaibarreko grapeneko
 elkarteetan ostatatutak daudenei sarrera doainik).
 Beharrezkoa da aurretiko erreserba. Informazio gehiago
<http://wp.me/P7ttv7-dB>

LARUNBATA, ABENDUAK 10

10:00etan

Lekua: Untzueko Txakur Zentroa. USAIMEN ikastaroa
 boilurra bilatzeko txakurrak hezitzeko bideratuta.
 Iraupena: 3 ordu inguru. Escan tokiko enpresaren
 eskutik (Escuela Canina de Navarra). Norberaren txakurra
 eramatea badago, baldin eta beste animalia edota
 pertsonekin oldarkorra ez bada. Plaza mugatuak.
 Kontsultak, prezioa eta aurretiko erreserbak 619 430 960
 zenbakian. oroitarazten dizuegu trufen bilketa
 baimendutako tokietan soilik egin daitezkeela.

11:00etan

Hitzaldia: "trufagintza munduan zehar. Ekoiztutako trufa
 guztiarentzat merkaturik egonen da?" Marcos Morcillo
 Serraren ardurapean. Basoko Mikologiaren arduradun eta
 zuzendari. Ecomuseoan "Antzinako bizipenak"
 (Orisoain).

18:30etan

Ardo eta trufaz egindako uztarketa Jesús Manuel Pérez de
 Cirizaren eskutik (enologoa eta "Palacio de Orisoain"
 landetxeko jabea, Nafarroako Ardoen Ibilbidearen barne)
 eta Beltxaren bikoteak lagunduta. Prezioa: 12€/perts.
 Aldez aurreko erreserba beharrezkoa da. (Abenduaren
 8an, osteguna, azken eguna).

IGANDEA, ABENDUAK 11

11:00etan

"XV. Trufaren Azoka Nafarroan" hasiera ofiziala.
 Erakusketaren inaugurazioa, Orisoaingo enparantzan
 dagoen karpan. Trufa freskoaren xeheka salmenta,
 produktu trufadunak (patea, gaztak, hestebeteak, ezta...)
 landare mikorrizatuak, zizak eta mikologiarekin inguruko
 produktuak.

11:30etan

Giza-Agility eta pertsona boluntarioen artean bilaketaren
 erakustaldia, Orisoaingo frontoian. Ondoren,
 txakurrekin trufa bilaketa herriko lursail batean. Escan
 tokiko enpresaren eskutik. (Untzueko, Nafarroako txakur
 eskola).

11:30etan

Txokolatzeko trufak egiteko haurrentzako tailerra (3 €
 haur bakoitzeko edo gonbidapenaren bitartez Azokan
 20€-ko gastua egiteagatik).

12:00etan

Txakurrekin eta Basurdearekin Trufa bilketaren
 erakustaldia herriko lursail batean.

13:00etan

Show cooking: El Mercao Jatetxearen eskutik Orisoaingo
 Jauregian: Trufekin kozinatzeraz ausar zaitez! Plaza
 mugatuak direla eta, aurretiko erreserba beharrezkoa da.

13:00etan

Elizako kripta irekita bisitatu ahal izateko.

13:30etan

Trufaz egindako sukaldaritzaren berrikuntzari emandako
 "XIV. Tuber Saria"ren emanaldia. Sukaldari ezagunak
 bertaratuko dira.

14:30ean

Azokari amaiera emateko trufa eta produktu trufadunak
 zozketatuko dira.

14:45etan

Trufaz ondutako herri bazkaria. Plaza mugatuak. Aldez
 aurreko erreserba. Egunean bertan plazak baleude,
 Orbaibarreko Garapenerako Elkarteko mahaian salgai
 egongo dira.

"Coto Valdorba" Jatetxean trufaz ondutako menu
 daztaketa (Aurretiko erreserba jatetxean bertan - 948 721
 021 - Santsoain).

Ángel jatetxeak (Barasoain, 948 720 039) trufaz ondutako
 pintxoak eskeiniko ditu ostiraletik igandera eta
 larunbatean jateko aukera.

Goizean zehar hainbat ekitaldi egingo dira: Orisoaingo
 Gaitari eta Erraldoien kalejira, "Antzinako bizipenak"
 Ekomuseoa zabalik egondo da trufaz ondutako artzain
 apurrak daztatzeko aukerarekin

Metauten-ko Udaletxeak bere Trufaren azoka abenduak
 6an ospatuko du. Bisita ezazu!

Facebook-en jarrai gaitzazu!

Informazio gehiago:

