

cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

IV EDICIÓN

DEL 8 AL 11 DE FEBRERO DE 2024 / SORIA, CASTILLA Y LEÓN

Jueves 8, viernes 9, sábado 10 y domingo 11 de febrero
Jornadas Gastronómicas en los restaurantes padrinos del Concurso

Durante estos días se podrán degustar los platos que competirán en el **IV Concurso Internacional Cocinando con Trufa** en los restaurantes que apadrinan a los concursantes.

Sábado 10 de febrero
Celebración del **IV Concurso Internacional Cocinando con Trufa**

LUGAR: PALACIO DE LA AUDIENCIA

SESIÓN MATINAL

Si te apetece conocer cómo es el desarrollo de este apasionante evento internacional de la cocina de la trufa, estás invitado ¡Te esperamos!

8:45 h.: Apertura del Concurso.

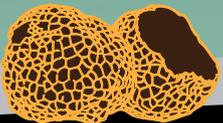
9:00 h.: Sesión técnica de control de calidad de la trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*), comentada y abierta al público.
El control de la calidad resulta esencial para garantizar una experiencia gastronómica plena. La organización del concurso Cocinando con Trufa ha establecido un riguroso control de calidad realizado por especialistas independientes, con el fin de que todos los participantes en el concurso dispongan de ejemplares de trufas homogéneos, en perfectas condiciones físicas y organolépticas.

9:30 h.: Fin del control de calidad y entrega de las trufas del Concurso verificadas a la organización.

9:45 h.: Inicio Concurso Cocinando con Trufa.
Los cuatro primeros equipos irán entrando en intervalos de 15 minutos.
El reloj comenzará a contar.
Cada equipo tiene 60 minutos para elaborar su plato. Tiempo de cocina: 9:45 a 11:30 h.

COLABORADORES INSTITUCIONALES





cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

IV EDICIÓN

10:45, 11:00, 11:15, 11:30.: Presentación de platos para el jurado.
El jurado tendrá 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

11:00 h.: Segundo turno. Se ponen de nuevo en marcha los engranajes del concurso, ahora con los otros cuatro concursantes que irán igualmente entrando en intervalos de 15 minutos. Los relojes empezarán la cuenta atrás de los 60 minutos de los que dispone cada equipo. Tiempo de cocina: 11:45 a 13:30 h.

12:00, 12:15, 12:30, 12:45.: Presentación de platos para el jurado.
Los jurados tendrán 15 minutos para probar las elaboraciones y puntuar.

13:15 h.: Cata profesional de trufa con todos los asistentes.

14:00 h.: ACTO DE CLAUSURA. Entrega de Premios.

SESION DE TARDE

17:00 h.: Sesión de cocina del cocinero ganador que realizará y presentará en exclusiva su plato para los medios de comunicación.

MERCADO DE LA TRUFA

Simultáneamente en los soportales del Palacio de la Audiencia habrá durante la mañana de **10:00 h. a 14:30h** un mercado de la Trufa, donde los truficultores podrán vender directamente su trufa y su oferta de trufiturismo.



Toda la información en:
www.cocinandocontrufa.com

Síguenos en X y @:
@CongresoSoria
#cocinandocontrufa