



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

BARS I RESTAURANTS

Restaurant La Setena
 Av. Màrtirs nº 9 – Culla. Tel. 653 862 915

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

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

Bar del Poble
 C/ Doctor Agut nº 21 – Culla. Tel. 964 446 301.

Hotel Rural Mas El Cuquello
 Ctra. CV-166 Km 1, de Els Ibarsos a Culla. Tel. 607 361 010.

Hotel Rural Aldearoqueta
 Mas d'En Roqueta s/n, acceso desde CV-15 zona de Els Rosildos.
 Tel. 648 19 425 .

Cafeteria Allí d'Illà
 C/ Sant Joaquim nº 18. Tel. 676 072 440.

VISITES GUIADES pel nucli històric de Culla

11:00 / 12:00 / 13:00
 15:30 / 16:30 / 17:30

Preu: 2€

Reserves: Tel. 678 13 51 60
 Punt d'inici: Plaça de la Setena

IX Jornades gastronòmiques de la Trufa

Caps de setmana del 10 de gener al 15 de març
 CULLA, CATÍ, BENASSAL I LA SERRATELLA

Més informació en:
www.turismodecastellon.com
www.trufamaestrat.es



Trufa Negra

XVII MOSTRA de l'Alt Maestrat

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

CULLA
 Màgica y medieval

22 i 23
 febrer
 2020



www.trufamaestrat.es



DILLUNS 17 DE FEBRER DE 2020

JORNADA GASTRONÒMICA FORMATIVA (OBERTA AL PÚBLIC): 'CUINA AMB TRUFA NEGRA'

(Cal fer inscripció i pagament previ en www.trufamaestrat.es o a l'Ajuntament de Culla. Places limitades. Preu: Formació 12 € / Formació + dinar trufat 30 €).

Horari: 10:00h.-15:00h.

Formadors: Catalina Chiva del Rest. La Carrasca de Culla, Emilio Pons del Rest. L'Escudella de Vilafranca i Carlos Gutiérrez del Rest. Casa Roque de Morella.

Lloc: Hotel rural Mas El Cuquello – Culla (Ctra. CV-166, Km. 1 de Els Ibarsos a Culla). www.maselcuquello.com.

* Durant el matí també es farà un tast de vins de la Bodega Flors.

DISSABTE 22 DE FEBRER DE 2020

JORNADA TÈCNICA SOBRE TRUFICULTURA – PONÈNCIES

(Cal fer inscripció i pagament previ en www.trufamaestrat.es o a l'Ajuntament de Culla. Places limitades. Preu: 15€).

Lloc: Llar del Jubilat. Carrer 29 de maig, nº 10.

9:00h. **Esmorzar de benvinguda** amb productes típics de Culla i lliurament de documentació.

9:30h. **Inauguració** i presentació de la jornada tècnica.

9:45h. **XERRADA: Ajudes a inversions d'explotacions agràries / Regs i fertirrigació en les explotacions trufes** a càrrec d'En Marc Osuna, enginyer de monts en ASAJA Castelló i En Cristian Gracià, tècnic en regs.

10:45h. **Presentació de TRUFCAS** (Associació de Truficultors de la província de Castelló).

11:00h. **Descans.**

11:15h. **XERRADA: Per què és tan important el sexe? La sexualitat de la trufa negra i la seua importància per al cultiu** a càrrec de Na. Herminia De la Varga, doctora en Biodiversitat responsable de projectes de investigació en Fertinagro Biotech.

FIRA MONOGRÀFICA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

Lloc: Nau poliesportiva. Camí Fontanelles.

10:00h. **OBERTURA DEL RECINTE FIRAL**

Exposició d'empreses vinculades al sector de la trufa (trufa fresca, vivers, abonaments, productes elaborats ...) i tapes elaborades per les associacions locals. (Horari 10:00h – 14:00h / 16:00h – 20:00h).

12:30h. – 14:00h. **DEGUSTACIÓ DE TAPES TRUFADES** elaborades pels docents i alumnes del Centre Públic Integrat de Formació Professional Costa de Azahar (COSDA). (Venda de tiquets a l'estand de l'organització).

12:30h. **INAUGURACIÓ DEL RECINTE FIRAL** per part de les autoritats.

18:00h. – 20:00h. **DEGUSTACIÓ DE TAPES TRUFADES** elaborades pels docents i alumnes del Centre Públic Integrat de Formació Professional Costa de Azahar (COSDA). (Venda de tiquets a l'estand de l'organització).

SOPAR POPULAR DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

Lloc: Casa de la Cultura de Culla.

(Cal fer inscripció i pagament previ en www.trufamaestrat.es o a l'Ajuntament de Culla. Places limitades. Preu: 30€).

22:00h. **SOPAR DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT** a càrrec del Rest. El Faixero de Cinctorres.

A continuació, **ACTE DE LLIURAMENT DE LA 'TRUFA D'HONOR DE L'ALT MAESTRAT 2020' a Demetrio Ferrando.**

00:30h. – 04:00h. **ACTUACIÓ MUSICAL** a càrrec de RODHEL (Entrada gratuïta i oberta al públic).

DIUMENGE 23 DE FEBRER DE 2020

FIRA MONOGRÀFICA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

Lloc: Nau poliesportiva. Camí Fontanelles.

10:00h. **OBERTURA DEL RECINTE FIRAL.**

Exposició d'empreses vinculades al sector de la trufa (trufa fresca, vivers, abonaments, productes elaborats ...) i tapes elaborades per les associacions locals.

10:30h. – 11:30h. **XII CONCURS DE TRUFA NEGRA DE MAJOR PES.** Recepció de trufes, comprovació del seu pes i exposició en l'estand de La Unió de Llauredors i Ramaders.

10:30h. **XVII CONCURS DE GOSSOS CERCADORS DE TRUFA.** (Cal fer inscripció i pagament previ en www.trufamaestrat.es o a l'Ajuntament de Culla. Places limitades. Preu: 10€).

A continuació, **III CONCURS INFANTIL DE GOSSOS CERCADORS DE TRUFA.** (Cal fer inscripció en www.trufamaestrat.es o a l'Ajuntament de Culla. Gratuït).

12:30h. **SHOWCOOKING AMB DEGUSTACIÓ DE TAPA TRUFADA I TAST COMENTAT DE VINS DE BODEGA LES USERES** a càrrec de David Buch, president de l'Associació de Sommeliers de Castelló i Província (ASUCAP), professor del CdT de Castelló i membre del Comitè de Tast de la Indicació Geogràfica Protegida Vins de Castelló. (Venda de tiquets en l'estand de l'organització. Places limitades).

13:30h. **LLIURAMENT DE PREMIS** de la XVII Mostra de Trufa Negra de l'Alt Maestrat Castelló Ruta de Sabor.

14:00h. **DEGUSTACIÓ** d'arròs de presa i calçots amb romescu i trufa negra a càrrec d'Arroz en Albinegro de Castelló. (Venda de tiquets en l'estand de l'organització. Places limitades).

18:00h. **TANCAMENT DEL RECINTE FIRAL.**