

# Hoja de inscripción

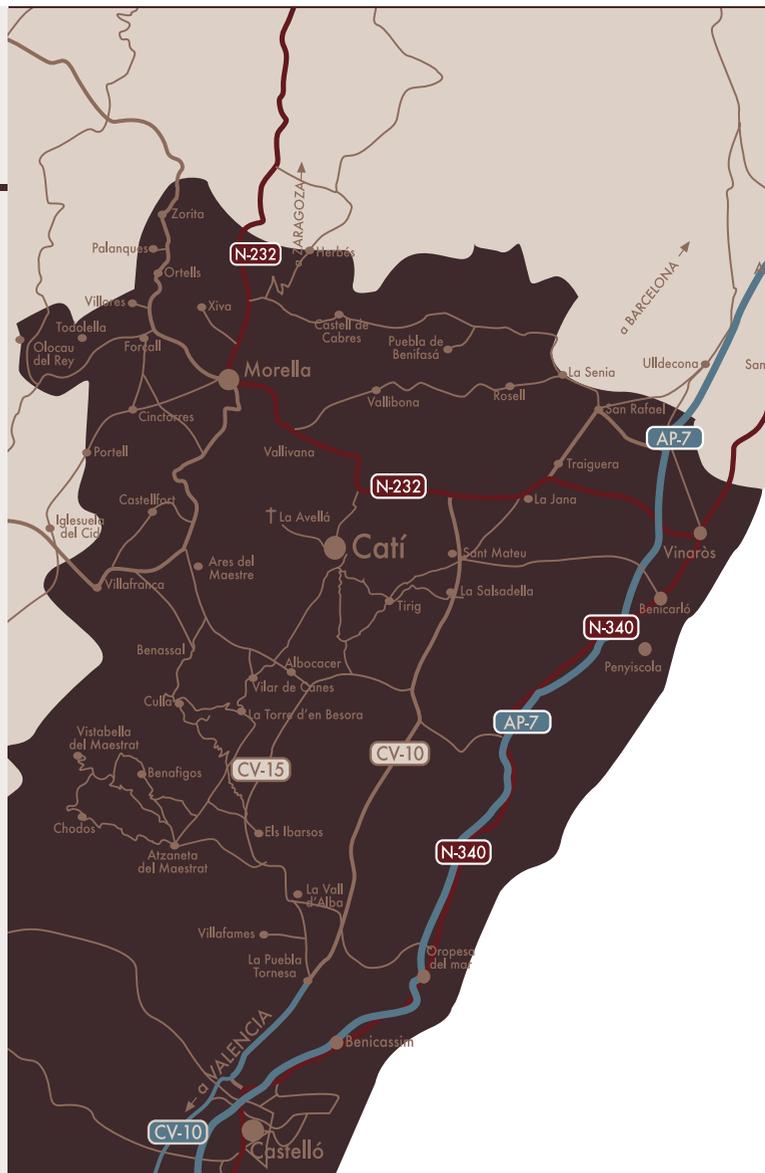
NOMBRE
EMPRESA
CARGO
DNI
DIRECCIÓN
CP
POBLACIÓN
PROVINCIA
PAÍS
TELÉFONO
FAX
E-MAIL

Marque las actividades en las que desea participar:

- JORNADA GASTRONÓMICA FORMATIVA (incluye comida) 50 €
- JORNADA TÉCNICA SOBRE TRUFICULTURA (sin comida) 25 €
- STAND 30 €
- VIII CONCURSO-DEMOSTRACIÓN DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA GRATUITO
- VII CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA TRUFA NEGRA DELS PORTS-MAESTRAT GRATUITO
- ENTRADA AL RECINTO FERIAL GRATUITO

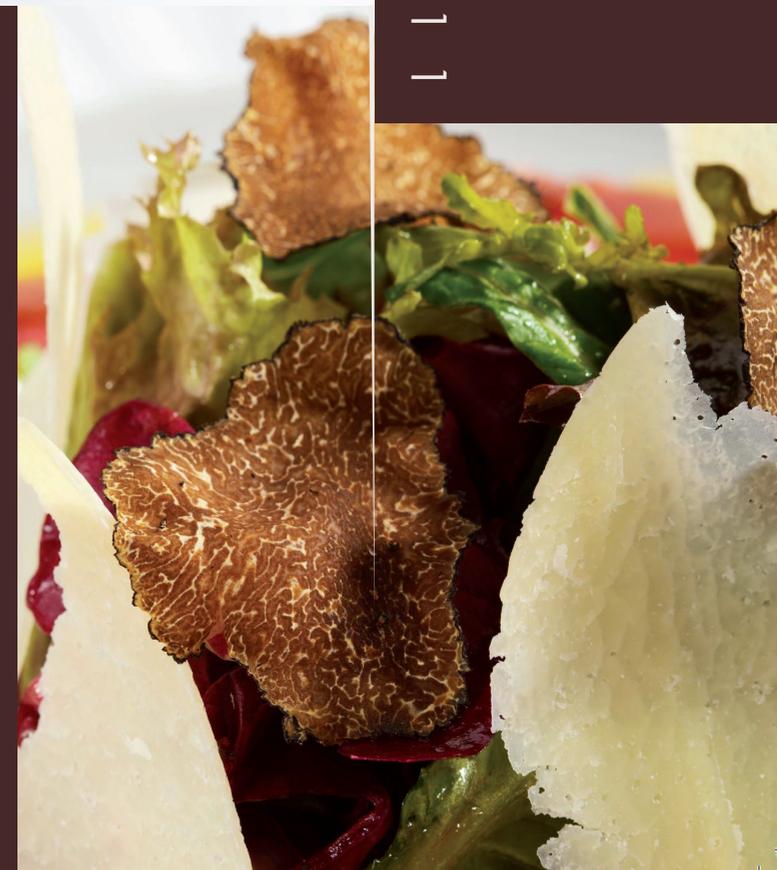
LUGAR DE INSCRIPCIÓN  
 AYUNTAMIENTO DE CATÍ  
 C/ MAYOR, 2  
 12513 CATÍ (CASTELLÓN)  
 TEL 964 40 90 81  
 FAX. 964 40 91 54  
 e-mail: cati\_ayt@gva.es  
 FORMA DE PAGO  
 BANCAIXA. CC: 2077 0611 15 3100082475  
 PLAZAS LIMITADAS

Una hoja de inscripción por persona, enviar por fax o correo electrónico junto a copia del resguardo de pago del importe correspondiente a las actividades elegidas



VIII MOSTRA  
 dels Ports  
 Maestrat

TRUFA  
 NEGRA  
 CATÍ 2011



CATÍ 2011

## Lunes 14 febrero

10.00h-12.30h JORNADA GASTRONÓMICA FORMATIVA SOBRE LA TRUFA NEGRA a cargo de D. Pedro Salas, Hotel Luz de Castellón (con alta valoración, actualmente, en las mejores guías de Gastronomía).

Tendrá lugar en un local anexo al recinto ferial.

12.30h-14.00h Visitas a la fabrica "Quesos Vall de Catí"

La Jornada Gastronómica incluye comida preparada con trufa negra, por el Restaurante "El Prigó"

## Sábado 19 febrero

10.00h ACTO DE PRESENTACIÓN de la VII Muestra de la Trufa Negra de Els Ports- Maestrat. Apertura del Recinto Ferial, exposición de empresas vinculadas al sector de la Trufa.

10.30h-11.20h La trufa en Italia. Gianluigi Gregori

11.20h-12.10h Caracterización ecológica de la trufa negra y la trufa de verano por Elena Pulido Bióloga y autora "El origen de las trufas"

12.10-13.00h Cultivo de la trufa en el Mundo. Marcos Morcillo Serra Biólogo. Director de Micología Forestal & Aplicada

13.00h MESA REDONDA. Intercambio de experiencias en la gestión de plantaciones truferas. Con la participación como moderador de D. Santiago Reyna, participaran J.M. Serrentill, Mariano Casas Francisco Mateu, Monfort, J.Manuel Moliner y Pedro Sánchez

Los asistentes podrán reservar cubierto en uno de los Restaurantes que durante estas semanas participan en las Jornadas ofreciendo un menú elaborado con trufa negra de Catí.

## Domingo 20 febrero

FERIA MONOGRAFICA SOBRE LA TRUFA NEGRA

10.00h Apertura del Recinto Ferial. EXPOSICIÓN-CONCURSO de trufas de gran tamaño. Será premiada la trufa de mayor peso. Hora máxima de recepción: 13 h.

10.30h VII CONCURSO GASTRONÓMICO de la Trufa Negra de Els Ports-Maestrat. Escuela de Hostelería Costa Azahar, de Castellón. Exposición de platos preparados con tuber melanosporum, por restauradores de Els Ports-Maestrat y alumnos de la Escuela de Hostelería Costa Azahar, de Castellón.

12.30h VIII CONCURSO DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA (se celebrará sólo si se inscriben un mínimo de seis participantes).

13.00h EXHIBICIÓN de búsqueda de trufa con jabalina.

13.30h DEGUSTACIÓN de platos preparados con trufa negra, por alumnos de la Escuela de Hostelería Costa Azahar, de Castellón.

15.30h SUBASTA de una trufa de tamaño considerable.

16.00h ENTREGA DE PREMIOS de la VIII Muestra de la Trufa Negra de Els Ports - Maestrat: VII Concurso Gastronómico

VIII Concurso de Perros buscadores de Trufa III Concurso de Trufa de gran tamaño

16.30h ACTO DE CLAUSURA de la VIII de muestra Ports Maestrat.

## Bar Estanco

Tapas elaboradas con trufa

C/ Mayor, 9 / Tel. 964409043

## Tasca El Chiringuito

Tapas elaboradas con trufa

C/ Larga, 3

## Bar Borxo

### ALMUERZO

Mayor, 4 / Tel. 964409011

- Huevos fritos trufados
- Conejo Trufado

### TAPAS

- Quesos trufados
- Embutidos trufados
- Tapas trufadas especialidad de la casa

## Casa Carbó

Restaurantes

C/ Larga, 59 · C/ San Roque s/n  
Tel. 964 409037 · 964 409219

Especialidad en tapas caseras con trufa

### MENÚ

- Aperitivo
- Quesos de Catí con birutas de trufa
  - Espárragos trigueros con aceite de trufa
  - Albóndigas de carene con trufa negra

1º Plato · Olla de Catí

2º Plato · Carrillera con trufa

Postre · Pudding de piña trufado

## El Prigó y Casa de banys l' Avellà

Restaurante  
C/ Santa Ana, 33 · 964 409033  
Balneario de l' Avellà · 964 765051

### MENÚ

Degustación

- Ensalada de setas escabechadas, jamón crujiente y vinagreta de trufa
- Carpaccio de gambas blancas con vinagreta de trufa y su propio coral
- Carpaccio de ou de rey con vinagreta de trufa
- Tostaditas de mantequilla de trufa y caviar de salmón

1º Plato · Crema de calabaza asada y pipas emulsionadas con foie y trufa

Cortante · Sorbete de mojito con Ron trufado

2º Plato (a elegir) · Perdiz caramelizada a la naranja con trufa  
· Timbal de Rabo de Buey trufado  
· Bacalao al pil pil de trufa

Postre (a elegir) · Coulant de naranja con helado de trufa  
· Cuajada típica con miel infundada de trufa  
· Platano flambeado con Ron de trufa y helado de trufa  
· Fruta natural osmotizada con moscatel de trufa y helado de trufa

C A T Í 2 0 1 1

