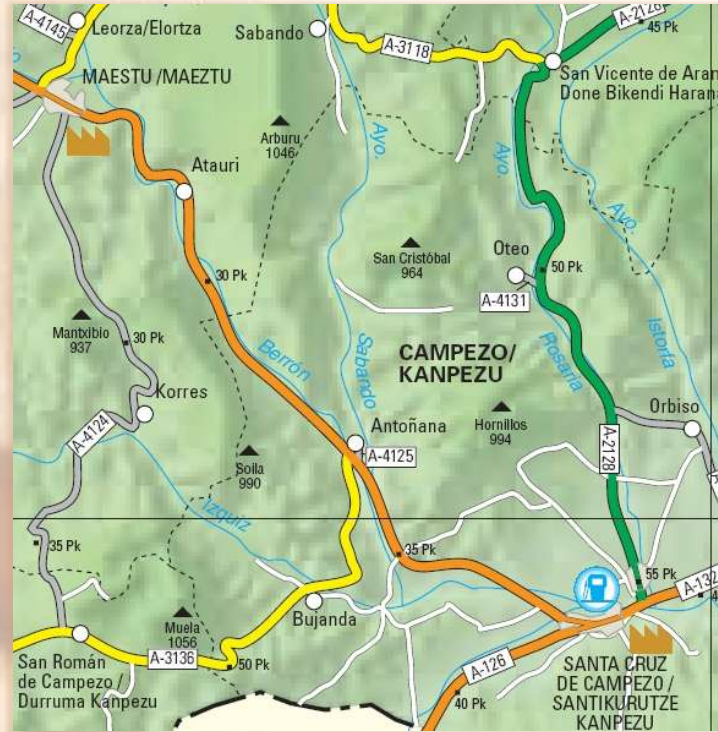


Tuber Melanosporum esporak mikroskopioan
Esporas de Tuber Melanosporum al microscopio

Montaña Alavesa



Arabako Mendialdea

Arabako Boilurra Koop. E.
Trufa de Álava S. Coop.

Hotel Restaurante
LOS ROTUROS
Ostatu Jatetxea

TURA Agurain S.L.L.

Diputacion Foral de Álava
Arabako Foru Aldundia

Gobierno Vasco - Eusko Jaurlaritzza
Dto. Agricultura, Pesca y Alimentación
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila

PROGRAMA DE SÁBADOS "TRUFEROS"

DESCUBRE la TRUFA negra de Álava



Tuber Melanosporum

AURKI ezazu
Arabako

BOILUR beltza

☎ 945 31 25 35
608 90 16 70

✉ tura@tura.org

🌐 www.tura.org/melanosporum

LARUNBATETAKO BOILUR EGITARAUUA

Aurkezpena

Arabako Mendialdeko boilur beltz ekoizle batzuen ekimenez boilur mundura hurbiltzeko zabalkunde egitarau hau abiarazi dugu.

Arabako herrialdean aspalditik izan dugu boilur beltza naturalki; hala ere, Kanpezuko eta Gaubeako herritarrek 50eko hamarkadatik aurrera hasiko dira boilurra jasotzen.

“Boilurrezko” larunbat batean parte hartzera eta lurreko benetako diamante beltz honekin prestatutako jakiak dastatzera gonbidatzen dizugu.

Egitaraua abendutik otsailera burutuko da, boilur beltza jasotzeko urte-sasoia.

Presentación

Por iniciativa de unos productores de trufa negra de la Montaña Alavesa, hemos puesto en marcha este programa de difusión y acercamiento al mundo de la trufa.

Desde tiempos remotos existe la trufa negra de forma natural en la provincia de Álava; sin embargo, es a partir de los años 50 cuando empieza a ser recogida, por lugareños de Campezo y Valdegovía.

Te invitamos a participar de un sábado "trufero" y a degustar los platos cocinados con este verdadero diamante negro de la tierra. Este programa se realizará de diciembre a febrero: la temporada oficial de recogida de la trufa negra.

Egunerako plana

Goizeko 10:00etan Kanpezun bilduko gara, teknikari-ekoizle baten eskutik boilurraren mundua ezagutzeko. Landaketa batera hurbilduko gara txakurrak nola aurkitzen duen eta nola jasotzen den ikustera.

14:00etan, Maeztuko LOS ROTUROS jatetxean, Arabako boilur beltzarekin prestatutako jakiak dastatuko ditugu.
Prezioa pertsonako: 55 € (BEZ barne).

Agenda del día

A las 10:00 horas nos reuniremos en Campezo para conocer el mundo de la trufa de la mano de una técnico-productora. Nos acercaremos a una plantación para ver cómo el perro descubre la trufa y cómo se recoge.

A las 14:00 horas podremos degustar un menú preparado con trufa negra de Álava en el Restaurante LOS ROTUROS, en Maeztu.
Precio por persona: 55 € (I.V.A. incluido).

Menua

- a Berenjena dadoak boilur-olioarekin
- a Gazta freskoa, tomatea eta pinazien entsalada boilur olio-ozpinarekin ondua
- a Arabako patataren krema boilur txirbilekin
- a Boilurraren risottoa
- a Baserriko oilasko izterra EUSKO LABEL boilur lurrinarekin gisatua.
- a Txokolate piramideak pralinez beteak.
- a Errioxa Arabarreko ardo beltza eta Nafarroako ardo gorria.

Menú

- a Dados de berenjena con aceite de trufa.
- a Ensalada de queso fresco, tomate y piñones a la vinagreta de trufa.
- a Crema de patata alavesa con virutas de trufa.
- a Risotto de trufa.
- a Muslo de pollo casero EUSKO LABEL guisado al aroma de trufa.
- a Pirámides de chocolate rellenas de pralinè.
- a Tinto de Rioja Alavesa y Rosado de Navarra.