

El Trufiturismo en Soria

Durante los meses de febrero y marzo Soria se convertirá en el centro neurálgico de la Trufa Negra convirtiendo a la provincia en el destino del turismo de invierno. Para ello ha preparado multitud de actividades que sirvan para dar a conocer este hongo, el rey de la micología. Menús Truferos, caza de la Trufa, Ferias, aplicaciones para móviles y rutas de tapas, conferencias y convenciones internacionales... que harán de Soria un lugar ideal para los amantes de la buena cocina y el turismo de calidad y a la Trufa Negra de Soria ser la reina de los bosques y de los platos de los mejores restaurantes. Bajo la Marca Trufa de Soria se engloban todas las actividades para disfrutar del “Trufiturismo en Soria”

[Feria de la Trufa de Soria: 18-19 de febrero.](#)

Desde hace 15 años ininterrumpidamente se celebra en el pueblo de Abejar, a tan sólo 30 kilómetros de la ciudad de Soria, la que está considerada como la mejor Feria de Trufa Negra de España. La Feria de la Trufa de Soria es el centro de reunión y encuentro para truficultores, productores, cocineros, y amantes de la Trufa Negra. Entre las actividades se celebrarán jornadas técnicas y gastronómicas con grandes chefs de España, concurso de “caza” de Trufa y el concurso de la Trufa más grande. Pero además se podrán degustar platos y tapas elaboradas con este hongo tan selecto y comprar Trufa fresca y productos elaborados con este “diamante” de la gastronomía.

[Soria y Trufa, los mejores menús truferos: enero-marzo.](#)

Desde la Asociación de Hostelería y Turismo se han preparado los mejores Menús Truferos. Una veintena de los mejores restaurantes de la provincia, entre los que hay dos estrellas Michelin, y grandes cocineros de prestigio nacional han preparado los mejores platos elaborados con Trufa Negra. Bajo el lema “Soria y Trufa” podremos degustar platos como Magret de pato con salsa de naranja, canela y escamas de trufa negra o Castañas de foie y Trufa de Soria o un “Trufycao” (helado de mantequilla y Trufa Negra).

[La Ruta Dorada de la Trufa Negra:30 de enero a 19 de febrero.](#)

La Fundación SoriActiva, perteneciente a Caja Rural de Soria, ha puesto en marcha por tercer año consecutivo la Ruta Dorada de la Trufa de Soria. Un recorrido por más de 30 bares y restaurantes de la provincia de Soria donde poder degustar tapas elaboradas con Trufa de Soria. Pero quiere ir más allá y demostrar que este producto Agroalimentario no está reñido con las nuevas tecnologías por ello se ha creado una aplicación donde poder conocer todos y cada uno de los restaurantes, la tapa propuesta y poder votar por ellas en concursos semanales. Pero también conocer el precio semanal que alcanza este hongo en las diversas lonjas nacionales e internacionales y conocer más sobre la Trufa Negra desde el punto de vista agrícola, culinario y las ventajas de este alimento en nuestra Dieta Mediterránea.

[Paquetes Turísticos](#)

Soria quiere que todos aquellos que deseen conocer Soria y su Trufa puedan disponer de una completa gama de paquetes turísticos que faciliten las visitas a esta provincia. Gracias a ellos podrán descubrir las plantaciones truferas y ver in situ cómo se realiza la “caza” de la trufa con perro, podrán disfrutar de esos encinares perfectamente cuidados y con una riqueza ambiental única en España. Además, los paquetes incluyen un Taller de Trufa donde podrán conocer las propiedades de este hongo y cómo usarlo en la cocina o conservarlo en casa, además de



menús degustación de Trufa Negra de Soria realizados por los mejores cocineros de la provincia, verdaderos maestros de la gastronomía de Trufa Negra en España.