

La trufa de Palencia, diamante de nuestra tierra

Este otoño/invierno 2018/2019 promete ser especial, desde el punto de vista micológico y gastronómico, en Palencia y en España. El Plan de Promoción de la Truficultura en Palencia, organizado por la Diputación provincial e iniciado hace tres años, rinde sus frutos. Más de 110 hectáreas de espectaculares e innovadoras plantaciones truferas de encinas y robles ya forman parte del paisaje rural palentino, y en ellas se están recolectando estos exquisitos hongos. El programa de estas jornadas se recomienda a todas las personas interesadas en el increíble reino de los hongos, por sus aplicaciones gastronómicas, turísticas y socioeconómicas. Desde los interesados en implantar explotaciones truferas, hasta emprendedores apasionados en aplicar las setas y trufas en el sector agroalimentario.



Dirección:

Juan Andrés Oria de Rueda

Coordinación:

Olaya Mediavilla

Información:

oria@agro.uva.es

Entrada libre

XXIX JORNADAS MICOLÓGICAS AGROFORESTALES

La trufa de Palencia, diamante de nuestra tierra



**Palencia,
del 10 al 16 de diciembre de 2018**

LUNES, 10 DICIEMBRE

Lugar: Salón Actos ETSIIAA

16:30-17:15 Presentación Resultados del Programa de truficultura en Palencia. Beatriz de la Parra. Ingeniera de Montes. Directora Plan de Desarrollo de la Trufa en Palencia. Directora de ECM Ingeniería Ambiental.

17:30-19:30 Evento: Entretantas setas y trufas. Puesta en escena de las cocineras y productoras invitadas de la *Asociación Entretantas Cocineras de Castilla y León*, sobre innovación y tradición en la cocina de setas y trufas:

- Propuestas gastronómicas con setas: trucos y anécdotas. Érika Sánchez. La Traserilla. Palencia.
- El recurso micológico en los montes de Castilla y León. Marisa Rodríguez.. El Comedor del Monte. Tabuyo del Monte (León).
- Texturas y sabores en estado puro. Isabel Curiel. Restaurante. Los Lagares. Saldaña (Palencia).
- Fátima Pérez. Experta en cocina micológica. Fundadora del premio Amanita. Valladolid.
- Cultura y tradición en el tratamiento del producto. Palmira Soler. Restaurante 5 Gustos. Valladolid.

A continuación degustación a cargo de Amparo Rodríguez (Rte. Los Poínos. Valdevimbre, León), Rosi Gutiérrez (Rte. Entrepeñas. Geras, León), Yovana González (Mesón del Cerrato. Tariego, Palencia).

MARTES, 11 DICIEMBRE

Lugar: Salón Actos ETSIIAA

17:00-18:00 Presente y futuro de las Trufas y la truficultura en Palencia. Juan Andrés Oria de Rueda. Dr. Ingeniero de Montes. Director Cátedra de Micología. Instituto Universitario en Gestión Forestal Sostenible. Universidad de Valladolid.

18:00-19:00 Elección de terrenos óptimos para el cultivo de trufa negra. Características edafoclimáticas. María Hernández Rodríguez. Dra. Ingeniera de Montes. Luis Santos del Blanco. Dr. Ingeniero Agrónomo. IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada.

19:00-20:00 La planta micorrizada como punto de partida clave en el éxito de una plantación. Irene Bocos Asenjo. Licenciada Ciencias Ambientales. IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada. Olaya Mediavilla Santos. Ingeniera de Montes. Instituto Universitario en Gestión Forestal Sostenible.

MIÉRCOLES, 12 DICIEMBRE

Lugar: Casa Junco

17:00-18:00 Gestión innovadora de trufas en el Cerrato. Iván Franco Manchón. Graduado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural. IDForest-Biotecnología Forestal Aplicada.

18:00-19:00 Subvenciones y ayudas para realizar plantaciones trufas. Javier Cuesta Bachiller. Ingeniero de Montes. ECM Ingeniería Ambiental.

19:00-20:00 Mesa redonda "Experiencias de truficultura en el Cerrato": Moisés Pinedo, Emiliano Antolín, Pepe Hernández. Moderador: Iván Franco Manchón.

DOMINGO, 16 DICIEMBRE

Lugar: Baltanás

10:00-14:30 y 17:00 a 19:00

I Feria de la Trufa de Palencia. Carpa de la Diputación de Palencia. Plaza España, Baltanás (Palencia).

