

Clipping 2011



Realizado por:
Borrón y Cuenta Nueva Comunicaciones
C/ Orense, 16
28020 Madrid
Tfno: 91 431 40 15
borronycuentanueva@telefonica.net

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

CLÁSICA
CONCIERTOS

▼ **CONCIERTOS SINFÓNICOS**

- Orquesta de RTVE. Rudolf Buchbinder (piano). Dir.: Manuel Hernández Silva. Obras de Franco, Mozart, Revueltas y Kodály. V 21, 20 h. Teatro Monumental. De 9 a 22 euros.
- Orquesta Sinfónica de la Ciudad de Birmingham. Nikolai Lugansky. Dir.: Andris Nelsons. Obras de Rajmaninov y Mahler. V 21, 22.30 h. Auditorio Nacional de Música (sala sinfónica). De 42,50 a 116 euros.
- Orquesta y Coros Nacionales de España. Dir.: Rafael Frühbeck de Burgos. Obras de Yagüe, Zimmermann y Brahms. V 21 y S 22, 19.30 h. D 23, 11.30 h. Auditorio Nacional de Música (sala sinfónica). V y S de 14 a 29 euros. D de 9 a 16 euros.
- Concierto Aniversario Plácido Domingo. Orquesta Titular del Teatro Real y cantantes internacionales. Dir.: James Conlon. V 21, 20 h. Teatro Real. Entradas agotadas.
- Orquesta Sinfónica de la Ciudad de Birmingham. Gautier Capuçon (violonchelo). Dir.: Andris Nelsons. Obras de Beethoven, Shostakovich y Dvorák. S 22, 22.30 h. Auditorio Nacional de Música (sala sinfónica). De 42,50 a 116 euros.
- Joven Orquesta Sinfónica de Soria. Ana María Ramos (contralto). Dir.: Vicent Alberola. Obras de Gustav Mahler. S 22, 20 h. Teatro de la Zarzuela. Desde 10 a 25 euros.
- Filarmónica de Los Ángeles. Dir.: Gustavo Dudamel. Obras de Mahler. D 23, 19.30 h. Auditorio Nacional de Música (sala sinfónica). Entradas agotadas.

• Orq Günte 27, 19. sica (sa
• Con Musto tu. Ot Szymar Monun

▼ **M**
.....
• Quii Obras Diez y Nacion De 8 a
• Ense mitri \ sanna Hermai 19.30 l (sala de
• Cuai (viola) de Brah 19.30 l (sala de

▼ **ÓI**
.....
• Verd / Joha Carlos Sinfóni Ballet t Sergio súi Coi 23 a las a 35 eu
• Gluci Grahon Franck Yann E

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Guía del Ocio

Fecha de Publicación: 21 de enero de 2011

Ámbito: Madrid

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS



[adn](#) » [local](#) » [madrid](#)

La JOSS quiere conquistar Madrid en su debut con obras de Mahler

EFE , Soria | 08/01/2011 - hace 2 días | comentarios | +0 -0 (0 votos)

La Joven Orquesta Sinfónica de Soria, formada por noventa músicos de menos de 23 años y dirigida por Vicent Alberola, aspira a conquistar al público madrileño en su debut el próximo 22 de enero en la capital de España, en el teatro La Zarzuela, con obras de Gustav Mahler.

La iniciativa, bajo el título "¿La clave de Soria? Música y vida", ha sido impulsada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOTHUR) como una forma más de difundir las potencialidades turísticas de esta provincia castellanoleonés en Madrid, su principal mercado turístico.

El presidente de la JOSS, Manuel Ruiz, ha destacado en la presentación de este concierto el deseo de la joven orquesta de "conquistar" el teatro La Zarzuela y que el deseado éxito sea el inicio para otros conciertos fuera de Soria.

Por su parte, el director de la JOSS, Vicent Alberola, ha señalado que en España hay mucho talento musical, que ha constatado en Soria desde su llegada hace tres años.

Además ha asegurado que para una joven orquesta como la JOSS, que reúne "compromiso, trabajo y confianza", actuar en Madrid supone su reconocimiento.

El teatro La Zarzuela pondrá a la venta mil entradas para disfrutar de este concierto en el que, con precios de 8 a los 25 euros, se podrá gozar de un programa en el que se interpretará la sinfonía nº 1 en re mayor "Titán", de Mahler, y una selección de La Canción de la Tierra, en el que colaborará la contralto soriana Ana María Ramos.

Este concierto de Mahler será uno de los primeros que se organicen en Madrid con motivo del aniversario del centenario de su fallecimiento, que se cumple en 2011.

La JOSS surgió en febrero de 2003 a partir de la iniciativa de un grupo de madres y padres de alumnos del Conservatorio de Soria, con el objetivo pedagógico de conseguir la formación humana integral y la experiencia orquestal de sus jóvenes componentes.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: ADN

Fecha de Publicación: 08 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

ÚLTIMAS NOTICIAS DE CULTURA 13:56

La JOSS quiere conquistar Madrid en su Mahler

Noticias EFE

Soria, 8 ene (EFE).- La Joven Orquesta Sinfónica de Soria, formada por noventa músicos de menos de años y dirigida por Vicent Alberola, aspira a conquistar al público madrileño en su debut el próximo 22 de enero en la capital de España, en el teatro La Zarzuela, con obras de Gustav Mahler.

La iniciativa, bajo el título "¿La clave de Soria? Música y vida", ha sido impulsada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOTHUR) como una forma más de difundir las potencialidades turísticas de esta provincia castellanoleonesa en Madrid, su principal mercado turístico.

El presidente de la JOSS, Manuel Ruiz, ha destacado en la presentación de este concierto el deseo de joven orquesta de "conquistar" el teatro La Zarzuela y que el deseado éxito sea el inicio para otros conciertos fuera de Soria.

Por su parte, el director de la JOSS, Vicent Alberola, ha señalado que en España hay mucho talento musical, que ha constatado en Soria desde su llegada hace tres años.

Además ha asegurado que para una joven orquesta como la JOSS, que reúne "compromiso, trabajo y confianza", actuar en Madrid supone su reconocimiento.

El teatro La Zarzuela pondrá a la venta mil entradas para disfrutar de este concierto en el que, con precios de 8 a los 25 euros, se podrá gozar de un programa en el que se interpretará la sinfonía nº 1 en re mayor "Titán", de Mahler, y una selección de La Canción de la Tierra, en el que colaborará la contralto soriana Ana María Ramos.

Este concierto de Mahler será uno de los primeros que se organicen en Madrid con motivo del aniversario del centenario de su fallecimiento, que se cumple en 2011.

La JOSS surgió en febrero de 2003 a partir de la iniciativa de un grupo de madres y padres de alumnos del Conservatorio de Soria, con el objetivo pedagógico de conseguir la formación humana integral y la experiencia orquestal de sus jóvenes componentes. EFE

1010772

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Diario Montañés

Fecha de Publicación: 8 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

ÚLTIMAS NOTICIAS DE CULTURA 13:56

La JOSS quiere conquistar Madrid en su Mahler

Noticias EFE

Soria, 8 ene (EFE).- La Joven Orquesta Sinfónica de Soria, formada por noventa músicos de menos de años y dirigida por Vicent Alberola, aspira a conquistar al público madrileño en su debut el próximo 22 de enero en la capital de España, en el teatro La Zarzuela, con obras de Gustav Mahler.

La iniciativa, bajo el título "¿La clave de Soria? Música y vida", ha sido impulsada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOTHUR) como una forma más de difundir las potencialidades turísticas de esta provincia castellanoleonese en Madrid, su principal mercado turístico.

El presidente de la JOSS, Manuel Ruiz, ha destacado en la presentación de este concierto el deseo de joven orquesta de "conquistar" el teatro La Zarzuela y que el deseado éxito sea el inicio para otros conciertos fuera de Soria.

Por su parte, el director de la JOSS, Vicent Alberola, ha señalado que en España hay mucho talento musical, que ha constatado en Soria desde su llegada hace tres años.

Además ha asegurado que para una joven orquesta como la JOSS, que reúne "compromiso, trabajo y confianza", actuar en Madrid supone su reconocimiento.

El teatro La Zarzuela pondrá a la venta mil entradas para disfrutar de este concierto en el que, con precios de 8 a los 25 euros, se podrá gozar de un programa en el que se interpretará la sinfonía nº 1 en re mayor "Titán", de Mahler, y una selección de La Canción de la Tierra, en el que colaborará la contralto soriana Ana María Ramos.

Este concierto de Mahler será uno de los primeros que se organicen en Madrid con motivo del aniversario del centenario de su fallecimiento, que se cumple en 2011.

La JOSS surgió en febrero de 2003 a partir de la iniciativa de un grupo de madres y padres de alumnos del Conservatorio de Soria, con el objetivo pedagógico de conseguir la formación humana integral y la experiencia orquestal de sus jóvenes componentes. EFE

1010772

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Diario Vasco

Fecha de Publicación: 08 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

europapress.es

CULTURA

MADRID

La Joven Orquesta Sinfónica de Soria debuta el 22 de enero en el Teatro de la Zarzuela de Madrid

Directorio Orquesta Sinfónica Música ópera Orquesta Filarmónica

SORIA, 10 Ene. (EUROPA PRESS) -

La Joven Orquesta Sinfónica de Soria debutará el próximo 22 de enero en el Teatro de la Zarzuela de Madrid. Bajo la dirección de la batuta de Vicent Alberola y con la participación de la contralto soriana Ana María Ramos como voz solista, la formación soriana interpretará un repertorio de obras de Gustav Mahler.

Según informaron a Europa Press fuentes de la organización la Joven Orquesta Sinfónica de Soria nació en 2003 y está compuesta por 90 músicos de entre 13 y 23 años. En siete años de intenso trabajo, su reconocimiento ha ido aumentando y han ofrecido más de 100 conciertos en Zaragoza, Valencia, Santander o Luxemburgo.

La Sinfonía número 1 en re mayor 'Titán' y Das lied von der erde (La Canción de la Tierra) - Der Abschied (La Despedida) son las dos piezas que forman el programa de esta velada.

Las localidades para este concierto se pueden adquirir a través de varios canales: en las propias taquillas del Teatro de la Zarzuela; en la Red de Teatros del INAEM (Instituto Nacional de la Artes Escénicas y de la Música) dentro de los horarios habituales de cada sala; mediante el sistema de venta telefónica llamando al número 902 332 211 (entre las 08.00 y las 00.00 horas) y a través de Internet en la página www.servicaixa.com.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Europa Press

Fecha de Publicación: 10 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

La Joven Orquesta Sinfónica Soria debuta en Madrid

Redacción | Soria

Recomendar



Vicent Alberola

La Joven Orquesta Sinfónica de Soria debutará el próximo 22 de enero a las 20.00 h. en el Teatro de la Zarzuela de Madrid (c/Jovellanos, 4). Bajo la dirección de la batuta de Vicent Alberola y con la participación de la contralto soriana Ana María Ramos como voz solista, la formación interpretará un repertorio de obras de Gustav Mahler: *Sinfonía nº 1 en re mayor 'Titán'* y *Das lied von der Canción de la Tierra* - *Der Abschied* (La Despedida). El programa de esta velada que se celebrará en el espectacular aforo del teatro madrileño, con una capacidad de más de 1.200 espectadores.



La Joven Orquesta Sinfónica de Soria nació en 2003 y está compuesta por 90 músicos entre 13 y 23 años. En siete años de intenso trabajo, su reconocimiento ha ido creciendo y han ofrecido más de 100 conciertos en Zaragoza, Valencia, Santander o Lugo. Su actuación en el Teatro de la Zarzuela, uno de los auditorios más prestigiosos de España, representa un hito en la historia de la JOSS.

Los hosteleros sorianos patrocinan este evento cultural dentro de su filosofía de actividades o eventos que contribuyen a promocionar la imagen de Soria más allá de las fronteras de la provincia. Además, el concierto cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria y el Patronato de Turismo de Soria. Con el fin de facilitar el desplazamiento de los sorianos que deseen asistir al debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela, ASOHTUR pondrá a disposición de los interesados autobuses para Madrid. La comercializadora Soria y Turismo se ocupará de la gestión de este evento.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Música Clásica

Fecha de Publicación: 17 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS



11/01/2011 @ 20:26 h. | CULTURA | Joven Orquesta Sinfónica Soria | música | Madrid | cultura en Castilla y León



MÚSICA

La Joven Orquesta Sinfónica de Soria debuta el 22 de enero en el Teatro de la Zarzuela de Madrid

- Bajo la dirección de la batuta de Vicent Alberola
- Interpretarán un repertorio de obras de Gustav Mahler

EUROPA PRESS / Soria - La Joven Orquesta Sinfónica de Soria debutará el próximo 22 de enero en el Teatro de la Zarzuela de Madrid. Bajo la dirección de la batuta de Vicent Alberola y con la participación de la contralto soriana Ana María Ramos como voz solista, la formación soriana interpretará un repertorio de obras de Gustav Mahler.

Según informaron fuentes de la organización la Joven Orquesta Sinfónica de Soria nació en 2003 y está compuesta por 90 músicos de entre 13 y 23 años.

En siete años de intenso trabajo, su reconocimiento ha ido aumentando y han ofrecido más de 100 conciertos en Zaragoza, Valencia, Santander o Luxemburgo.



Joven Orquesta Sinfónica de Soria.
rtvcyl

La Sinfonía número 1 en re mayor 'Titán' y Das lied von der erde (La Canción de la Tierra) - Der Abschied (La Despedida) son las dos piezas que forman el programa de esta velada.

Las localidades para este concierto se pueden adquirir a través de varios canales: en las propias taquillas del Teatro de la Zarzuela; en la Red de Teatros del INAEM (Instituto Nacional de la Artes Escénicas y de la Música) dentro de los horarios habituales de cada sala; mediante el sistema de venta telefónica llamando al número 902 332 211 (entre las 08.00 y las 00.00 horas) y a través de Internet en la página www.servicaixa.com.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Radio Televisión Castilla y León

Fecha de Publicación: 11 de enero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Asohtur

Actuación: Concierto JOSS

- Mención en la Agenda del programa Redacción Clásica de RNE – Radio Clásica. Martes 18 de enero.
- Reportaje de 12 minutos sobre la Joven Orquesta Sinfónica de Soria en el programa Música Joven de Radio Clásica (RNE). Sábado 29 de enero de 2011.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Radio Nacional de España

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

tutiPlán 20 23
VIERNES 4 DE FEBRERO DE 2011

Escapadas

Soria: el placer de cazar y comer LA TRUFA NEGRA

'La Caza de la Trufa' || Febrero y marzo son meses ideales para practicar turismo gastronómico en Soria

A. P.
suplementos@20minutos.es / twitter@20m
20 minutos

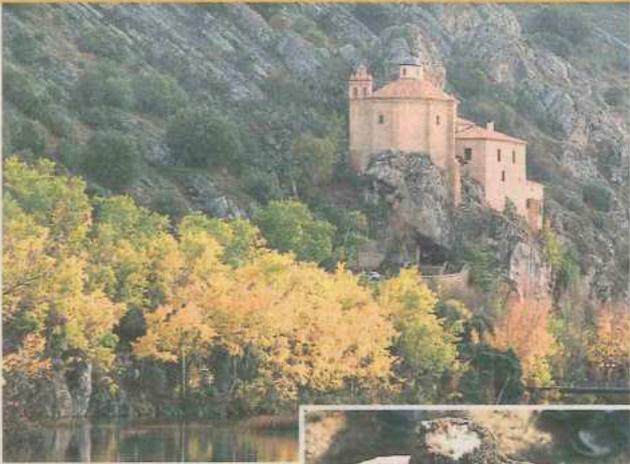
Hasta hace relativamente poco, la provincia de Soria ha sido un territorio semiolvidado para los habitantes del resto de España, un poco al margen de los procesos de crecimiento. Pero las cosas han cambiado desde los últimos lustros del siglo pasado. Ahora, Soria es un territorio cada vez más valorizado, y uno de los productos que contribuyen a esa demanda de valor es la trufa, un tesoro gastronómico que tiene en la provincia de Soria su principal suministrador nacional.

Un desarrollador rural
La trufa, un hongo con una relación simbiótica con los

Numancia, irresistible

Otro motivo para ir a Soria es la visita a las excavaciones de Numancia, la mítica ciudad ibérica que, enfrentada a la Roma republicana, dio lugar a un símbolo

universal: la resistencia hasta la muerte o numantina. Además de las principales calles, pueden verse un par de casas reconstruidas y un documental muy interesante sobre la vida cotidiana y cómo Roma organizó su asedio.



Tres tesoros de Soria: la ermita de San Saturio (arriba), la trufa negra y la sopa con costra.

to de lujo cada vez más introducido en la gastronomía nacional, que intenta conseguir su propia denominación de origen.

¿Adónde ir?
Estas son, posiblemente, las mejores fechas para acercarse a Soria y conocer su especial relación con el mundo de la trufa. La actividad más importante en los meses de febrero y marzo es la caza de la trufa con perro trufero (canes especialmente entrenados para detectar mediante el olfato la existencia del hongo) en las fincas de Abejar, un pequeño pueblo cercano a la capital. Además, la segunda quincena de marzo todos los hosteleros de Soria celebran la Semana de la Tapa de Caza y Trufa Negra, donde se pueden degustar tapas elaboradas con trufa negra y productos de caza, otro de los productos gastronómicos de la provincia. El fin de semana del 19 y 20 de febrero se celebra la Feria de la Trufa de Abejar, donde se puede comprar la trufa negra y los productos manufacturados elaborados con trufa negra de Soria. En el Hotel Alfonso VIII se ofrecen 2 noches de jornada trufera (alojamiento y desayuno) con menú degustación por 120 euros.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: 20 Minutos

Fecha de Publicación: 4 de febrero de 2011

Ámbito: Madrid

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

DIARIO DE SORIA



Trufas negras de Soria. / ÚRSULA SIERRA

El diamante en negro

Abejar calienta motores para la celebración los próximos días 19 y 20 de febrero de la IX Feria de la Trufa Negra

Soria Abejar celebrará los próximos días 19 y 20 de febrero la IX Feria de la Trufa Negra, un encuentro que reunirá a numerosos truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España en torno al que está considerado como el hongo más selecto de la cocina.

Durante dos días los visitantes que se acerquen a la villa de Abejar podrán ver y comprar en los más de 20 expositores este producto. Además, podrán ver cómo se recolecta la trufa negra con perros truferos, un concurso gastronómico donde grandes chefs presentarán sus platos elaborados con este hongo y el Concurso de la Mayor Trufa del Año donde se premia la trufa presentada en la Feria más

El calendario de la feria

>19 de febrero. Exposición en el recinto ferial. Degustación de platos trufados. Fallo del jurado y entrega de premios.

>20 de febrero. IX Concurso de demostración de caza de trufa con perros, en la finca trufera municipal El Barranco de Abejar.

grande recolectada este año, entre otros grandes eventos.

También a nivel gastronómico se podrá degustar un menú elaborado con trufa negra y con recetas del Maestro de Cocina de Castilla y León, Millán Maroto, que se servirá en los comedores del Albergue Cañada Real de Abejar.

La Feria de la Trufa de Abejar se inaugurará en el recinto Ferial el sábado 19 a las 11.00 horas y estará abierta al público hasta las 21.00 horas. El domingo 20 el horario es de 11.00 a 14.30 horas.

La trufa negra ('tuber melanosporum') es un hongo comestible que crece bajo tierra, asociado a las raíces de varias especies de árboles como el roble, la coscoja o el avellano, aunque lo más común es encontrarlo asociado a las raíces de las encinas.

La provincia de Soria cuenta con más de 74.000 hectáreas de masa forestal donde poten-

cialmente puede crecer la trufa negra, más de 1.800 de estas hectáreas son fincas preparadas sólo para el cultivo de este hongo.

»LA CAPITAL. Soria es la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo y Abejar es desde hace décadas la verdadera capital de la producción de este selecto y apreciado ingrediente culinario de la cocina.

Más del 30 por ciento de la producción nacional de trufa negra proviene de Soria. A nivel internacional, el cinco por ciento de la trufa negra que se consume en el mundo proviene de esta provincia castellanoleonesa, mientras la blanca se localiza en Italia, en el Piamonte, y suponen dos grandes emblemas.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Diario de Soria

Fecha de Publicación: 15 de febrero de 2011

Ámbito: Castilla y León

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

ESCAPADAS

LA FIESTA DEL "DIAMANTE NEGRO" DE SORIA

ESTE FIN DE SEMANA SE CELEBRA LA FERIA DE LA TRUFA NEGRA EN ABEJAR, UNA GRAN FIESTA PARA PALADARES EXQUISITOS Y AMANTES DEL MUNDO CAMPESTRE

Guía práctica

CÓMO LLEGAR
Autovía A-2 hasta la salida 150 (Soria-Medina-Celi). Seguimos hasta Soria (hay tramos donde está en funcionamiento la nueva autovía de Navarra) y una vez en Soria buscamos el desvío hacia Burgos (N-234) que nos lleva hasta Abejar.

FERIA DE LA TRUFA
5 19:
11h. Inauguración.
11.30 h. Visita guiada a la finca trufera de Avotz.
13 h. Cata y concurso.
14 h. Comida-degustación.
17 h. Concurso gastronómico.

D 20:
12 h. Concurso de caza de trufa con perros.
13.30 h. Entrega de premios.

Información e inscripciones:
Oficina de Turismo de Abejar. Tel. 975 37 31 10.
www.abejares

EL CAMPO TRUFERO
Las trufas son muy "especialitas" para prosperar en un territorio. Necesitan terrenos calizos, pedregosos y relativamente sueltos, con frío en invierno y calor en verano. Y sobre todo, necesitan las raíces de unos árboles muy concretos. Pueden ser encinas, robles o quejigos, que son tres especies del mismo género, Quercus. Para su explotación se cultivan encinas micorrizadas (con el hongo ya en sus raíces) y se ara el terreno para que no haya malezas que dificulten la recolección. Estos campos están bien vallados y protegidos, pues si algún desprejuvino entra con un perro bien adiestrado, puede acabar con la cosecha de varios años en un rato.

ABEJAR
El pueblo de la trufa no es especialmente monumental, pero está ubicado en un enclave estratégico que se conoce como la Puerta de la Soria Verde, pues desde allí se accede a los Picos de Urbión, la Laguna Negra, la Sierra Cebollera y los famosísimos y productivos pinares de Soria. También se encuentra en su término el inmenso pantano de La Cueda del Pazo, un enclave precioso en el que practican deportes náuticos y pesca. Y hay también sabianes, robledales y erabales, en función del substrato rocoso del terreno, que puede variar considerablemente dentro del término municipal.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA
Los fines de semana de febrero y marzo se organizan unas jornadas muy interesantes. A saber, 2 noches de alojamiento en el Hotel Alfonso VIII*** de Soria capital, un menú realizado por Millán Maroto y excursión "a la caza de la trufa": 120 euros por persona. El menú consiste en rollo de jamón ibérico con manteca de Soria trufada, tartar de menhaza, salmón, arroz y trufa, sopa de setas y hongos con trufa negra y blanca, cola de langosta, fusión de manitas de cerdo con láminas de mi-cuit y brisa de trufa. Después, a bajar la "trippis" por El Collado (en la foto).

NUMANCIA
Si tenéis ganas de despegaros de tanta comida, os aseguro que los gelidos aires del páramo de Numancia os dejarán como nuevos. Cada vez está mejor este parque arqueológico, capital de uno de los pueblos de mercenarios más terribles del mundo antiguo. Los miembros de la Asociación Cultural Celtibérica Tierraquemada, ubicada en el pueblo de Garay, donde se encuentra el yacimiento, ofrecen visitas guiadas que se pueden concertar en el Museo Numantino de Soria o en el tel. 975 25 42 48.

128 **guía del ocio** **129**

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Guía del Ocio

Fecha de Publicación: 18 de febrero de 2011

Ámbito: Madrid

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria



GASTRONOMÍA

Marchando una de trufa

Soria celebra los fines de semana de marzo unas jornadas gastronómicas dedicadas al denominado *diamante negro* de la alta cocina. Reserva un paquete turístico (120 €/persona) en la capital soriana, que incluye 2 noches de alojamiento con desayuno, un menú degustación del chef Millán Maroto con platos elaborados a base de este hongo y la visita *Caza de la Trufa Negra*, que es guiada y con un perro en un campo de recolección. Además, se celebra en la ciudad la *IX Feria de la Trufa*, del 25 al 27 de marzo. Más información y reservas en www.soriaturismo.com.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: DeViajes

Fecha de Publicación: Marzo de 2011

Ámbito: Nacional

Datos Difusión:

Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

FEBRERO Y MARZO

Soria celebra sus jornadas de la trufa

Soria celebra durante los fines de semana de febrero y marzo las Jornadas gastronómicas de la trufa que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos «más emblemáticos», el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la Caza de la Trufa Negra, en la que los turistas y visitantes de Soria descubren el método tradicional de recolección con perro trufero de este hongo. Además, la oferta turística creada por el Hotel Alfonso VIII de Soria junto con la Central de Reservas Soria y Turismo incluye una degustación de platos elaborados con este 'diamante negro' de los fogones.

Paralela a las jornadas se celebra la novena Feria de la Trufa, un acontecimiento que se desa-



Búsqueda de trufas con perros en una finca de Soria. / ICAL

rolla en la localidad soriana de Abejar el tercer fin de semana de febrero (19 y 20 de febrero), informa Europa Press.

Soria cuenta con más de 1.000 hectáreas de producción de trufa

negra lo que la sitúa como la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo que crece de forma natural en los bosques de encinas, robles, castaños y almendros de la provincia.

El paquete turístico incluye dos noches de alojamiento y desayuno, un menú degusta-

ción de platos elaborados con trufas, ideado por el chef Millán Maroto y una visita guiada a la Caza de la Trufa Negra con perro en un campo de recolección. El precio, 120 euros.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: El Mundo

Fecha de Publicación: 05 de febrero de 2011

Ámbito: Castilla y León

Datos Difusión:

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

- Mención en la Agenda del programa **Las Mañanas de la COPE** el 4 de febrero de 2011 a las 10.55h.
- Reportaje de 15 minutos sobre la Caza de la Trufa Negra en Abejar en el programa **España Directo de RNE**. Jueves 10 de febrero de 2011.
- Avance del reportaje de Trufa de España Directo en el programa de **En Días como Hoy** de Juan Ramón Lucas. Jueves 10 de febrero de 2011.
- Punto Radio. Protagonista del programa **La Buena Vida** el Domingo 13 de febrero de 2011.
- **Paisajes y Sabores**. Reportaje de 15 minutos en el programa Paisajes y Sabores de RNE – Radio Exterior.
- Reportaje sobre la Feria de Abejar en el programa **A Vivir que son dos Días de Castilla y León**.
- Reportaje sobre la Feria de la Trufa de Abejar en **Punto Radio Castilla y León**.
- Reportaje sobre la Semana de la Tapa y la Trufa en el programa **De Ida Vuelta de RNE – Radio 5**, el 13 de marzo de 2011.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación:

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negra.

0



1

EUROPA PRESS. 04.02.2011

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: 20 Minutos

Fecha de Publicación: 04 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Noticias agencias

Los Duques de Soria proyectarán la imagen de Soria como territorio "trufero"

05-02-2011 / 13:20 h

Soria, 5 feb (EFE).- Los Duques de Soria, la infanta Doña Margarita y Don Carlos Zurita, asistirán el próximo martes a una comida organizada por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASOHTUR), que servirá para promocionar la imagen de esta provincia castellanoleonesa como territorio "trufero".

Los Duques de Soria, según ha asegurado el presidente de ASOHTUR Ángel Mayor en la presentación de las II Jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Soria -que se celebrarán durante todos los fines de semana de febrero y marzo en el hotel Alfonso VIII de la ciudad-, han confirmado su presencia a esta comida donde se servirá un menú que tiene a la trufa negra de Soria a su protagonista.

Durante el mismo, ASOHTUR explicará a los Duques de Soria el proyecto de la trufa puesto en marcha en la provincia para revalorizar este producto natural, tanto en su producción como en su presentación final en la mesa.

Según ha resaltado Mercedes Molina, catedrática de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid, las jornadas ponen de manifiesto el liderazgo de Soria como territorio "trufero" que es posible

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: ABC

Fecha de Publicación: 05 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

La trufa negra protagoniza las gastronomía soriana en febrero y marzo

Escrito el 6 feb, 2011 a las 9:00 en [Actualidad, Qué hacer](#)



(wikimedia commons)

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos **paquetes turísticos** con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la '**Caza de la Trufa Negra**', en la que los turistas y visitantes de Soria descubren el **método tradicional de recolección con perro trufero** de este hongo. Además, la oferta turística creada por el **Hotel Alfonso VIII de Soria** junto con la Central de Reservas Soria y Turismo incluye una degustación de platos elaborados con este "diamante negro" de los fogones.

Esta propuesta de ocio y gastronomía, que dura hasta el último fin de semana de marzo, coincide con la novena Feria de la Trufa, un acontecimiento que se desarrolla en la localidad soriana de Abejar el tercer fin de semana de febrero (19 y 20 de febrero).

Las mismas fuentes han recordado que la trufa "uno de los grandes secretos de Soria" y "una joya gastronómica cuyo uso y valor en la cocina moderna se acrecienta día a día". Soria cuenta con más de 1.000 hectáreas de producción de trufa negra lo que la sitúa como la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo que crece de forma natural en los bosques de encinas, robles, castaños y almendros de la provincia.

El paquete turístico incluye dos noches de alojamiento y desayuno, un menú degustación de platos elaborados con trufas, ideado por el chef Millán Maroto (maestre de Cocina de Castilla y León) y una visita guiada a la "Caza de la Trufa Negra" con perro en un campo de recolección. El precio de esta alternativa turística es de 120 euros por persona en habitación doble donde se incluyen dos noches en alojamiento y desayuno, excursión para ver la Caza de la Trufa y un Menú degustación de Trufa Negra.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Berenguela

Fecha de Publicación: 06 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo
Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que con
visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negr:
5 de febrero de 2011

Esta página ha sido vista 77 veces. Entra para que tus amigos sepan que la has leído.

Compartir noticia

Enviar por email

Facebook

Twitter

Menéame

Ver más



SORIA, 5 (EUROPA PRESS)

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que
contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de
productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la 'Caza de la Trufa Negra', en la que los turistas y visitantes de
descubren el método tradicional de recolección con perro trufero de este hongo. Además, la oferta turística cre
por el Hotel Alfonso VIII de Soria junto con la Central de Reservas Soria y Turismo incluye una degustación de
platos elaborados con este "diamante negro" de los fogones.

Según han informado a Europa Press los organizadores de estas jornadas, esta propuesta de ocio y gastron

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Diario Qué

Fecha de Publicación: 05 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo



La caza de la trufa negra con perro



Sopa de trufa

Los visitantes descubren la ‘Caza Negra’, la recolección con perro podrán degustar un menú elaborado en el Hotel Alfonso VIII.

Durante los meses de febrero celebra las Jornadas Gastronómicas. Para los fines de semana de invierno, el Hotel Alfonso VIII y la Central de Reservas Soria preparan diversos paquetes turísticos de que el visitante pueda disfrutar uno de sus productos más emblemáticos de la trufa negra. Entre las actividades que se desarrollan está la ‘Caza de la Trufa’ que los turistas y visitantes de Soria disfrutan con el método tradicional de recolección por el trufero de este hongo. Además, el menú creado incluye una degustación de platos elaborados con este ‘diamante de los fogones’.

Esta propuesta de ocio y gastronomía se prolonga hasta el último fin de semana de febrero con la novena Feria de la Trufa, que se desarrolla en la localidad de Soria el tercer fin de semana de febrero).

Es la trufa uno de los grandes productos de la provincia de Soria cuenta con una joya gastronómica cuyo uso en la cocina moderna se acrecienta.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Gastronomía Alternativa

Fecha de Publicación: 02 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Jornadas gastronómicas de la trufa negra en Soria 2011

- [Receta de flan de manzana](#)
- [Parmentier con setas. Receta](#)
- [Portada](#)

[0 comentarios](#)



Pintxo 2 de febrero de 2011



Durante los meses de febrero y marzo en Soria, y en concreto los fines de semana, se van a organizar las **jornadas gastronómicas de la trufa negra**. Jornadas que estarán compuestas por actividades en torno a la trufa negra además de degustaciones gastronómicas.

Las actividades que tendrán lugar son bien diferentes unas de otras. Por un lado la **Caza de la Trufa Negra** en la que se podrá visitar de primera mano cómo se realiza la recolección de la **trufa** con perro

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Directo al Paladar

Fecha de Publicación: 02 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

CYL-GASTRONOMÍA-TRUFA

Los Duques de Soria proyectarán la imagen de Soria como territorio "trufero"

05/02/2011 - 13:18 - Noticias EFE

[Suscríbete a las noticias](#)

Vota

| 0 Votos 

Opina

0 Opiniones

Imprimir

Enviar

R

Soria, 5 feb (EFE).- Los Duques de Soria, la infanta Doña Margarita y Don Carlos Zurita, asistirán el próximo martes a una comida organizada por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASOHTUR), que servirá para promocionar la imagen de esta provincia castellanoleonesea como territorio "trufero".

Los Duques de Soria, según ha asegurado el presidente de ASOHTUR Ángel Mayor en la presentación de las Jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Soria -que se celebrarán durante todos los fines de semana de febrero y marzo en el hotel Alfonso VIII de la ciudad-, han confirmado su presencia a esta comida donde se servirá un menú que tiene a la trufa negra de Soria a su protagonista.

Durante el mismo, ASOHTUR explicará a los Duques de Soria el proyecto de la trufa puesto en marcha en la provincia para revalorizar este producto natural, tanto en su producción como en su presentación final en la mesa.

Según ha resaltado Mercedes Molina, catedrática de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid, las jornadas ponen de manifiesto el liderazgo de Soria como territorio "trufero" que es posible gracias a la conservación de los montes y de los bosques y la inversión e iniciativa de los empresarios "truferos".

En este sentido, ha animado a los truferos a apostar por la calidad desde las plantas micorrizadas hasta el producto final, porque si así se hace, la trufa soriana tendrá un lugar en el mercado internacional.

La II Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Soria permitirán a los comensales degustar un menú elaborado por el restaurador Millán Maroto que, según ha explicado, ha buscado en esta edición un maridaje de la trufa con la dieta mediterránea y en el que no falta la internacionalmente conocida sopa de setas y hongos con trufa negra blanca.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Finanzas

Fecha de Publicación: 05 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos


Borrón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

España

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo

05/02/2011 | EuropaPress

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negra.

0

Share

SORIA, 5 (EUROPA PRESS)

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos "más emblemáticos", el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la 'Caza de la Trufa Negra', en la que los turistas y visitantes de Soria descubren el método tradicional de recolección con perro trufero de este hongo. Además, la oferta turística creada por el Hotel Alfonso VIII de Soria junto con la Central de Reservas Soria y Turismo incluye una degustación de platos elaborados con este "diamante negro" de los fogones.

Según han informado a Europa Press los organizadores de estas jornadas, esta propuesta de ocio y gastronomía, que dura hasta el último fin de semana de marzo, coincide con la novena Feria de la Trufa, un acontecimiento que se desarrolla en la localidad soriana de Abejar el tercer fin de semana de febrero (19 y 20 de febrero).

Las mismas fuentes han recordado que la trufa "uno de los grandes secretos de Soria" y "una joya gastronómica cuyo uso y valor en la cocina moderna se acrecienta día a día". Soria cuenta con más de 1.000 hectáreas de producción de trufa negra lo que la sitúa como la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo que crece de forma natural en los bosques de encinas, robles, castaños y almendros de la provincia.

El paquete turístico incluye dos noches de alojamiento y desayuno, un menú degustación de platos elaborados con trufas, ideado por el chef Millán Maroto (maestre de Cocina de Castilla y León) y una visita guiada a la "Caza de la Trufa Negra" con perro en un campo de recolección.

El precio de esta alternativa turística es de 120 euros por persona en habitación doble donde se incluyen dos noches en alojamiento y desayuno, excursión para ver la Caza de la Trufa y un Menú degustación de Trufa Negra.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: La Información

Fecha de Publicación: 5 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo

Soria celebrará durante los fines de semana de febrero y marzo las 'Jornadas gastronómicas de la trufa' que contemplan diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de la ciudad y de uno de sus productos 'más emblemáticos', el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la 'Caza de la Trufa Negra', en la que los turistas y visitantes de Soria descubren el método tradicional de recolección con perro trufero de este hongo. Además, la oferta turística creada por el Hotel Alfonso VIII de Soria junto con la Central de Reservas Soria y Turismo incluye una degustación de platos elaborados con este 'diamante negro' de los fogones.

Según han informado a Europa Press los organizadores de estas jornadas, esta propuesta de ocio y gastronomía, que dura hasta el último fin de semana de marzo, coincide con la novena Feria de la Trufa, un acontecimiento que se desarrolla en la localidad soriana de Abejar el tercer fin de semana de febrero (19 y 20 de febrero).

Las mismas fuentes han recordado que la trufa 'uno de los grandes secretos de Soria' y 'una joya gastronómica cuyo uso y valor en la cocina moderna se acrecienta día a día'. Soria cuenta con más de 1.000 hectáreas de producción de trufa negra lo que la sitúa como la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo que crece de forma natural en los bosques de encinas, robles, castaños y almendros de la provincia.

El paquete turístico incluye dos noches de alojamiento y desayuno, un menú degustación de platos elaborados con trufas, ideado por el chef Millán Maroto (maestre de Cocina de Castilla y León) y una visita guiada a la 'Caza de la Trufa Negra' con perro en un campo de recolección.

El precio de esta alternativa turística es de 120 euros por persona en habitación doble donde se incluyen dos noches en alojamiento y desayuno, excursión para ver la Caza de la Trufa y un Menú degustación de Trufa Negra.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Terra

Fecha de Publicación: 05 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria



Revista de Turismo, Viajes y Vacaciones

Añadir nuevo establecimiento | Contactar | Suscripción Newsletter |

Revista de Turismo----- Directorios-- Secciones-- Canales-- Ser

Turismo Hoy

Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa durante los fines de semana de febrero y marzo

Enlaces relacionados

Fin de Semana Soria
Escapate un Finde a Soria Las Mejores Ofertas en Soria
Escapadas.Bookmark.Excite.es

Árboles micorrizados
Venta de árboles productores de setas. Vivero de planta micorrizada
www.hifasdaterra.com

Lote productos trufados
Alimentos gourmet directamente del fabricante. Elaboración tradicional
www.meisagourmet.com

Anuncios Google

Los visitantes descubren la 'Caza de la Trufa Negra', la recolección con perro de este hongo y podrán degustar un menú elaborado con Trufa Negra en el Hotel Alfonso VIII de Soria.

Redacción © revistaiberica



Martes, 1 de febrero de 2011. Durante los meses de febrero y marzo, Soria celebra las Jornadas Gastronómicas de la Trufa. Para los fines de semana de estos meses de invierno, el Hotel Alfonso VIII de Soria junto con la Central de Reservas Soria y Turismo han preparado diversos paquetes turísticos con el fin de que el visitante pueda disfrutar de Soria y de uno de sus productos más emblemáticos, el hongo de la trufa negra.

Entre las actividades que se desarrollan está la "Caza de la Trufa Negra", en la que los turistas y visitantes de Soria descubren el método tradicional de recolección con perro trufero de este hongo. Además, la oferta turística creada incluye una degustación de platos elaborados con este "diamante negro" de los fogones.

Esta propuesta de ocio y gastronomía, que dura hasta el último fin de semana de marzo, coincide con la novena Feria de la Trufa, un acontecimiento que se desarrolla en la localidad soriana de Abejar el tercer fin de semana de febrero (19 y 20 de febrero).

Es la trufa uno de los grandes secretos de Soria, una joya gastronómica cuyo uso y valor en la cocina moderna se acrecienta día a día. La provincia de Soria cuenta con más de 1.000 hectáreas de producción de trufa negra. Soria es la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo que crece de forma natural en los bosques de encinas, robles, castaños y almendros de la provincia.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Revista Ibérica

Fecha de Publicación: 02 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos

Borón
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

La gastronomía se cita el fin de semana con la trufa en Abejar (Soria)

14-02-2011 / 18:10 h

Soria, 14 feb (EFE).- La localidad soriana de Abejar organizará el próximo fin de semana la novena edición de la Feria de la Trufa, la Gastronomía y el Turismo, con la que pretende convertirse en un lugar de referencia nacional cuando se hable de esta materia prima conocida ya como "el diamante negro".

El alcalde de Abejar, Francisco Javier Romero, ha apuntado hoy a EFE que la provincia se ha convertido ya en "la tierra de la trufa", por lo que la feria, en esta nueva edición, aspira a impulsar a este recurso para desestacionalizar el turismo en la provincia.

En la última edición, según ha recordado, seis mil personas visitaron Abejar para conocer y participar en el programa elaborado por el Ayuntamiento para esta feria, que incluye un año más "la caza de la trufa".

La feria de la trufa convoca un año más este fin de semana, en torno al considerado el hongo más selecto de la cocina, a truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España.

Durante dos días, los visitantes que se acerquen a Abejar podrán ver y comprar en una veintena de expositores este exquisito producto -procedentes de Teruel, Castellón, Valencia, La Rioja, Huesca y Soria- y además podrán comprobar cómo se recolecta la trufa negra con perros truferos y un concurso gastronómico donde grandes cocineros presentarán sus platos elaborados con este hongo.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: ABC

Fecha de Publicación: 14 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

CYL-GASTRONOMÍA-TRUFA

La gastronomía se cita el fin de semana con la trufa en Abejar

14/02/2011 - 18:06 - Noticias EFE

[Suscríbete a las noticias](#)

Vota

0 Votos 

Opina

0 Opiniones

Imprimir

Enviar

R

Soria, 14 feb (EFE).- La localidad soriana de Abejar organizará el próximo fin de semana la novena edición de la Feria de la Trufa, la Gastronomía y el Turismo, con la que prete convertirse en un lugar de referencia nacional cuando se hable de esta materia prima conocida ya como "el diamante negro".

El alcalde de Abejar, Francisco Javier Romero, ha apuntado hoy a EFE que la provincia se ha convertido ya en "tierra de la trufa", por lo que la feria, en esta nueva edición, aspira a impulsar a este recurso para desestacionar el turismo en la provincia.

En la última edición, según ha recordado, seis mil personas visitaron Abejar para conocer y participar en el programa elaborado por el Ayuntamiento para esta feria, que incluye un año más "la caza de la trufa".

La feria de la trufa convoca un año más este fin de semana, en torno al considerado el hongo más selecto de la cocina, a truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España.

Durante dos días, los visitantes que se acerquen a Abejar podrán ver y comprar en una veintena de expositores este exquisito producto -procedentes de Teruel, Castellón, [Valencia](#), La Rioja, Huesca y Soria- y además podrán comprobar cómo se recolecta la trufa negra con perros truferos y un concurso gastronómico donde grandes cocineros presentarán sus platos elaborados con este hongo.

Además, el programa incluye el concurso de la mayor trufa del año donde se premia la trufa presentada en la feria más grande recolectada este año.

La trufa negra, cuyo nombre científico es *Ruber melanosporum*, es un hongo comestible que crece bajo tierra, asociado a las raíces de varias especies de árboles como el roble, la coscoja o el avellano, aunque lo más común es encontrarlo asociado a las raíces de las encinas.

La provincia de Soria cuenta con más de 74.000 hectáreas de masa forestal donde potencialmente puede crecer la trufa negra, de las que más de 1.800 hectáreas son fincas preparadas para el cultivo de este hongo, de las que

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Finanzas

Fecha de Publicación: 14 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión: No hay datos

**Borrón**
y cuenta nueva

Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Abéjar (Soria) celebrará los días 19 y 20 la IX Feria de la Trufa Negra

Directorio

- Medio Ambiente
- Madrid Fusión
- trufa negra
- Diputación Provincial



Foto: wikimedia commons

ABEJAR (SORIA), 14 Feb. (EUROPA PRESS) -

La localidad soriana de Abejar celebrará los próximos días 19 y 20 de febrero la IX Feria de la Trufa Negra, un encuentro que reunirá a numerosos truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España en torno al que está considerado como el hongo más selecto de la cocina, según informaron a Europa Press fuentes de la Oficina de Turismo de la localidad.

Durante dos días los visitantes que se acerquen a la villa de Abejar podrán ver y comprar en los más de 20 expositores este producto. Además, podrán ver cómo se recolecta la trufa negra con perros truferos, un concurso gastronómico donde grandes chefs presentarán sus platos elaborados con éste hongo y el Concurso de la Mayor Trufa del Año donde se premia la trufa presentada en la Feria más grande recolectada este año, entre otros grandes eventos.

También a nivel gastronómico se podrá degustar un menú elaborado con trufa negra y con recetas del Maestro de Cocina de Castilla y León, Millán Maroto, que se servirá en los comedores del Albergue Cañada Real de Abejar.

La Feria de la Trufa de Abejar se inaugurará en el recinto Ferial el sábado 19 a las 11.00 horas y estará abierta al público hasta las 21.00 horas. El domingo 20 el horario es de 11.00 a 14.30 horas.

La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo comestible que crece bajo tierra, asociado a las raíces de varias especies de árboles como el roble, la coscoja o el avellano, aunque lo más común es encontrarlo asociado a las raíces de las encinas.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Europa Press

Fecha de Publicación: 14 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Abéjar (Soria) celebrará los días 19 y 20 la IX Feria de la Trufa Negra

La localidad soriana de Abejar celebrará los próximos días 19 y 20 de febrero la IX Feria de la Trufa Negra, un encuentro que reunirá a numerosos truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España en torno al que está considerado como el hongo más selecto de la cocina, según informaron a Europa Press fuentes de la Oficina de Turismo de la localidad.

14/2/2011 - 11:56

ABEJAR (SORIA), 14 (EUROPA PRESS)

La localidad soriana de Abejar celebrará los próximos días 19 y 20 de febrero la IX Feria de la Trufa Negra, un encuentro que reunirá a numerosos truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España en torno al que está considerado como el hongo más selecto de la cocina, según informaron a Europa Press fuentes de la Oficina de Turismo de la localidad.

Durante dos días los visitantes que se acerquen a la villa de Abejar podrán ver y comprar en los más de 20 expositores este producto. Además, podrán ver cómo se recolecta la trufa

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Gente Digital

Fecha de Publicación: 14 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII / Asohtur

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria



Terra Noticias / Europa Press

Lunes 14 de Febrero de 2011 11:57

Abéjar (Soria) celebrará los días 19 y 20 la IX Feria de la Trufa Negra

La localidad soriana de Abejar celebrará los próximos días 19 y 20 de febrero la IX Feria de la Trufa Negra, un encuentro que reunirá a numerosos truferos, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros de España en torno al que está considerado como el hongo más selecto de la cocina, según informaron a Europa Press fuentes de la Oficina de Turismo de la localidad.

Me gusta

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Durante dos días los visitantes que se acerquen a la villa de Abejar podrán ver y comprar en los más de 20 expositores este producto. Además, podrán ver cómo se recolecta la trufa negra con perros truferos, un concurso gastronómico donde grandes chefs presentarán sus platos elaborados con éste hongo y el Concurso de la Mayor Trufa del Año donde se premia la trufa presentada en la Feria más grande recolectada este año, entre otros grandes eventos.

También a nivel gastronómico se podrá degustar un menú elaborado con trufa negra y con recetas del Maestre de Cocina de Castilla y León, Millán Maroto, que se servirá en los comedores del Albergue Cañada Real de Abejar.

La Feria de la Trufa de Abejar se inaugurará en el recinto Ferial el sábado 19 a las 11.00 horas y estará abierta al público hasta las 21.00 horas. El domingo 20 el horario es de 11.00 a 14.30 horas.

La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo comestible que crece bajo tierra, asociado a las raíces de varias especies de árboles como el roble, la coscoja o el avellano, aunque lo más común es encontrarlo asociado a las raíces de las encinas.

La provincia de Soria cuenta con más de 74.000 hectáreas de masa forestal donde potencialmente puede crecer la trufa negra, más de 1.800 de estas hectáreas son fincas preparadas sólo para el cultivo de este hongo.

Soria es la provincia de Castilla y León más veterana en el cultivo y recolección de este hongo y Abejar es desde hace décadas la verdadera capital de la producción de este selecto y apreciado ingrediente culinario de la cocina. Más del 30 por ciento de la producción nacional de trufa negra proviene de Soria. A nivel internacional, el cinco por ciento de la trufa negra que se consume en el mundo proviene de esta provincia castellanoleonés.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Terra Noticias

Fecha de Publicación: 14 de febrero de 2011

Ámbito: Internet

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente:

Actuación:

Datos de la publicación

Nombre de la publicación:

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Datos de la publicación

Nombre de la publicación:

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Datos de la publicación

Nombre de la publicación:

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Ciente: Alfonso VIII

Actuación: II Jornadas de la Trufa Negra en Soria

Datos de la publicación

Nombre de la publicación:

Fecha de Publicación:

Ámbito:

Datos Difusión:



