

# CHARLA-DEGUSTACIÓN

# LA TRUFA

El **sábado 30 de enero a las 12:00**, en la sala Izkialde de Urturi (Izki Golf) tendrá lugar una jornada gratuita de divulgación - degustación de la trufa. Ocasión única, a la hora del aperitivo, de conocer más de este producto natural y participar de una exquisita degustación de trufa negra de Álava acompañada de buen vino.

La ponencia, "El cultivo de la trufa en el mundo", correrá a cargo de Marcos Morcillo Serra, biólogo y director de la empresa Micología Forestal & Aplicada, que vendrá a Izkialde de la mano de Arabako Boilurra.



La **Trufa de Álava - Arabako Boilurra** es la Cooperativa que promociona y promueve la trufa negra de Alava (*Tuber melanosporum* Vitt.), una joya de nuestra tierra que todos deberíamos conocer. Estáis todos invitados a acudir a Urturi ese día a conocer más de nuestro patrimonio gastronómico.

# BOILURRA

## REN HITZALDI-DASTAPENA

**Urtarrilaren 30ean goizeko 12etan** Izkialdeko gelan (Urturiko Golf Zelaian), boilurra dastatzeko aukera egongo da guztiz dohainik. Aberitiboko orduan produktu natural honen ezagupena eta zapoiztasuna, ardo batez lagunduta aukera bikaina izango duzute.

"Boilurraren landaketa munduan" txostena, Arabako Boilurrari esker, 'Micologia Forestal & Aplicada' enpresaren zuzendaria den Marcos Morcillo Serra egingo du.



Arabako Boilurra, guztiok ezagutu beharko genukeen gure herriko boilur beltzaren (*Tuber melanosporum* Vitt.) sustapena eta bultzatzailearen Kooperatiba da. Gure gastronomi-ondarea ezagutzeko, Urturira etortzeko gonbidapena egiten zaituztegu.