

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

MORELLA · ELS PORTS

Del 26 de enero
al 11 de marzo

EDICIÓN DEL 2018



A close-up photograph of a black truffle, showing its characteristic irregular, bumpy, and porous surface. The truffle is dark brown to black in color and is set against a dark, blurred background.

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

Es tiempo de saborear uno de los productos más preciados que nos ofrece la Madre Tierra. La tuber *melanosporum*, más conocido como trufa negra, es un referente en las cocinas morellanas tanto por su tradición como por su carácter innovador en la gastronomía contemporánea que no cesa en experimentar con el extraordinario aroma que ofrece el hongo rey por excelencia.

La trufa negra se recolecta en los meses invernales. Crece bajo tierra, a unos 15-20 centímetros de profundidad, en la base de árboles como las encinas o los robles con los que convive en simbiosis con sus raíces. Se caracteriza por su aspecto irregular, áspero, globoso y negro. Los perros “truferos”, cuidadosamente adiestrados en su olfato, son los grandes buscadores del preciado tubérculo.

Tanto la recolección de la trufa como su posterior comercialización la convierten en un fruto preciado y también enigmático.

El mercado de la trufa está marcado por transacciones directas entre recolectores y compradores que proceden de diversos territorios locales y nacionales. Sólo las murallas que rodean la ciudad son testigo de esta actividad que se realiza la noche de los viernes.

El diamante negro, como lo denominara uno de los fundadores de la gastronomía moderna Brillat-Savarin, tiene una versatilidad exquisita en las cocinas de los restaurantes morellanos. Trufa laminada simplemente con aceite y sal, cruda para acompañar ensaladas o carpaccios, para aromatizar recetas de caldos o huevos. También enriquece las carnes rellenas, incluso brilla en los postres. La intensidad de su sabor, el aroma y la versatilidad que ofrece al cocinarla, convierten este fruto en la joya de la cocina morellana.

Morella y gastronomía son un binomio inseparable. Durante todo el año la capital de Els Ports ofrece múltiples opciones para degustar su gastronomía. Ahora es tiempo de frío, viento, nieve... y nada mejor que degustar el arte culinario de esta época.

La quincena edición de las jornadas gastronómicas de la trufa ya es una realidad y un año más el diamante negro vuelve a presidir las cocinas de los restauradores morellanos.

Cuesta Súnyer, 1
Morella
T. 964 16 00 46

Web:
www.hotelcardenalram.com
e-mail:
hotelcardenalram@gmail.com
info@hotelcardenalram.com



Bienvenida:

- **Aperitivo de la Casa:**

Entrantes:

- **Carpaccio de cecina con virutas de trufa y aceite de El Montull**
- **Nuestras croquetas de la abuela trufadas**
- **Huevo poché Cardenal Ram al aroma de trufa**

Segundo, a elegir:

- **Paletilla de cordero rellena trufa con su guarnición**

(Medallones de cordero)

- **Jabalí salvaje dels Ports con salsa de Trufa**

Postre:

- **Nuestro helado de trufa negra con brownie de naranja y tierra de espéculos**

32€ (Bebida no incluida) · Mínimo 2 personas

Menú Degustación

- **Delicatesen de bienvenida de la casa**

De la tierra a la mesa

- **Patata Trufada**
- **Revuelto de alcachofa, verdura y Trufa**

Calentamos el cuerpo con una sopa antigua

- **Sopa de “truita trufada en Mulladó” con Azafrán de la Mata**

La carne dels Ports y la Trufa

- **Solomillo de ternera marinado en hierbas con Trufa y salsa de vino blanco de Castellón**

El mar

- **Lubina Trufada al Papillote**

Para terminar

- **Torrija Trufada**
- **Panacota de Trufa**

Menú sujeto a la disponibilidad de productos, consulten nuestra web



C/ Sant Nicolau, 12
Morella
T. 964 16 01 05

Web:
www.lafondamoreno.com
e-mail:
info@lafondamoreno.com



lafonda moreno

Entrantes:

- **Carpaccio de cecina y queso Trufado**
- **Alcachofas con salsa de foie y Trufa**
- **Huevos rotos con gulas y Trufa**

Segundo, a elegir:

- **Solomillo de ternera a la Trufa con su guarnición**
- **Bacalao con salsa de puerros a la Trufa**

Postres típicos a elegir

Vino de Rioja, Agua Mineral y Café

30€ · Mínimo 2 personas



C/ Hospital, s/n
Morella
T. 682 27 02 53

Centros de mesa

- **Ensalada de perdiz en escabeche a la vinagreta de Trufa**
- **Croquellanas de cordero Trufado**
- **Paté de caza cabra hispánica macerado con aceite Trufado**

Primer plato

- **Sopa Trufada al estilo Marqués de Cruilles**

Segundo plato a elegir:

- **Solomillo de ciervo con foie y Trufa**
- **Ternasco al brandy Trufado**
- **Entrecot de atún con maceración de Trufa**
- **Perdiz con salsa de almendras y croquetas de col**

Postres degustación:

- **Croquellanas de requesón con almendras**
- **Cuajada**
- **Flan**
- **Helado**
- **Fruta natural**

Todos los postres acompañados con una copita de brandy Trufado. Café y chupito invita la casa

30€ (Bebidas no incluidas)

C/ Blasco de Alagón, 21
Morella
T. 964 16 03 87



pizzerialola
restaurant

e-mail:
escoriluismi@hotmail.com

Entrantes:

- Ensalada de rulo de pintada y foie con brotes, perlas de pimiento rojo y vinagreta de Trufa.

Acompañado de:

- Focaccia (Pan de Pizza), con aceite de oliva y Trufa
- Blinis de vieiras, patata, brócoli al aroma de Trufa

Para continuar:

- Tagliatelle con “ girgoles”, jamón y Trufa

Seguimos con:

- Canelón de lomo de bacalao, gulas y Trufa con base de salsa de pescado Trufada

Y de Postre:

- Pannacotta Trufada con chocolate y toffee

Maridaje
vino y
cocina

32€ (Bebida no incluida) · Mínimo 2 personas y mesa completa · Se recomienda reservar

Menú degustación:

- Laminas de Trufa con Aceite de Oliva Virgen
- Tostada de huevo de Codorniz con su ralladura de Trufa
- Mus de Foie con Frutos Secos y Trufa
- Boletus Edulis con Trufa y huevo de Gallina
- Crujiente de Rabo de Buey con Su Crema Trufada
- Timbal de Cochinillo Asado a Baja Temperatura Con Confitura de Boletus y Trufa

Postres caseros a elegir

Todos los Platos están elaborados con Trufa

(Tuber Melanosporum)



Maridaje
vino y
cocina

C/ Portell, 4
12150 Vilafranca
T. 685 856 386

e-mail:
avicusserum@gmail.com



Experiencia Vilanosporum · Jornada Gastro - Trufera:

Desayuno de productos típicos de la tierra

Visita guiada a la plantación

Caza de trufas con perro

Menú degustación

Menú degustació

Aperitivos:

- **Tartar de jamón de la nuestra tierra con yema trufada**
- **Ensalada de calçots y trufa con salsa thai y vinagreta de avellanas**
- **Canelones de carne trufada**

Plato de cuchara:

- **Infusión en el momento de setas y guioza trufada**

Plato principal:

- **Solomillo de ciervo Vilanosporum**

Postres:

- **Texturas de naranja y aceite de oliva con *patisset* de vino de Herbes trufado**

Petit fours:

- **Carrasca trufera**

65€ Experiencia Vilanosporum completa

35€ Menú (Bebida no incluida) · Mesa Completa

La trufa y el mar:

- **Erizo relleno de boletus y yemita trufada**
- **Langostino de La Rápita con huevo trufado**
- **Lubina salvaje con crema de navajas del Delta y trufa**

La trufa y la matanza:

- **Alcachofas de Benicarló con velo ibérico y trufa negra.**
- **Carpaccio de morcilla blanca, escamas de queso de Tronchón y trufa de Vilafranca.**
- **Arroz meloso de conserva trufada.**

Y de Postre:

- **Flan de leche de oveja con huevos de corral trufados y crema de avellanas de Benasal**

Todo nuestro producto es fresco y de proximidad, el pescado procede de la Lonja de La Rápita.

C/ Callejón Cárcel, 4
Morella
T. 964 16 00 71



Web:
www.daluan.es
e-mail:
info@daluan.es

Consultar el menú en la web: www.daluan.es

Cuesta Jovaní, 5
Morella
T. 964 16 02 49



Web:
www.mesondelpastor.com
e-mail:
info@mesondelpastor.com

Consultar el menú en la web: www.mesondelpastor.com

Blasco de Alagón, 17
Morella
T. 964 16 07 44



Web:
www.restaurantevinatea.com
e-mail:
reservas@restaurantevinatea.com

vinatea
restaurant & coctelería

Consultar el menú en la web: www.restaurantevinatea.com

SHOW COOKING Y TALLERES

26 ENERO 20:00h Inauguración

2 FEBRERO 20:00h Show Cooking Restaurante Casa Roque. Vins del Tros

3 FEBRERO 19:00h Cata de vinos **IGP Castelló** a cargo de **David Buch**, Sumiller del CdT CASTELLÓN, con la colaboración del CdT Castellón.

9 FEBRERO 20:00h Show Cooking Rest. **Vinatea**. Vinos de **Sant Josep Vins** y **Altavins Viticultors**

10 FEBRERO 19:00h Show Cooking aceites milenarios Taula del Sènia

2 MARZO 20:00h Maridaje vinos Terra Alta y cocina del restaurante **El Faixero** y **Pizzeria Lola**. Vinos del **Celler Batea**

9 MARZO 20:00h Show Cooking Rest. **Daluan**. Degustación aceite del Matarranya (fruit&Branca). Vinos del **Celler Coma d'en Bonet** y **Bodegas Pinord**

10 MARZO 19:00h Degustación **Productos Morella**.

Los Show Cooking y talleres se realizarán en la Lonja del Ayuntamiento de Morella
Entrada Show Cooking 5,00 € · Talleres gratuitos · Aforo limitado a 100 personas

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

Restaurantes dentro de Morella

- 1** Cardenal Ram
- 2** Casa Roque
- 3** DALUAN
- 4** Fonda Moreno
- 5** Marqués de Cruïlles
- 6** Mesón del Pastor
- 7** Pizzeria Lola

Vinatea

Restaurantes fuera de Morella

- 9** El Faixero (Cinctorres) Ctra. Iglesias, 7
- 10** L'Escudella (Vilafranca) C/Portell, 4
- 11** La Taverna del Forn (Vilafranca) C/ Baix de la plaça, 1



asetmico MORELLA

TODOS LOS MENÚS ESTÁN
ELABORADOS CON TRUFA NEGRA
DE MORELLA Y COMARCA
(Tuber Melanosporum)



MORELLA

23, 24 Y 25 FEBRERO / 2018



El fin de semana del 23 al 25 de febrero realizaremos la 3ª edición de Morella Negra Como la Trufa en la que maridamos la trufa negra con la novela negra dando lugar a nuestro fin de semana gastro-literario negro. Desde el viernes en la inauguración hasta el domingo con el último pincho negro y vino negro en la mano podemos degustar la mejor literatura negra de nuestro país, los pinchos negros y de trufa preparados por los restaurantes de la asociación Asetmico que participan en las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra y vinos de la IGP de Castellón haciendo una combinación exquisita. Durante estos días Morella Negra te ofrece 4 interesantes mesas literarias, poesía canalla y el encuentro de los escritores con sus lectores en la Lonja del Ayuntamiento de Morella que se convierte en el Espacio de Degustación Gastro-Literaria "Sergio Beser" donde tendrá lugar la firma de libros, la degustación de pinchos y vino al finalizar las mesas literarias.

También se realizará una actividad lúdica para conocer la Morella más Negra y la entrega del II premio “Tuber Melanosporum” a la mejor novela negra escrita por un escritor novel durante el año lectivo 2016-17.

Viernes 23 febrero 2018

20:30.- Inauguración de la tercera edición de Morella Negra Como la Trufa la sala de degustación “Gastro-literaria Sergio Beser” con la presencia de Paco Camarasa y Josep Martí Gómez.

23.30.- Sesión golfa de Poesía Canalla a cargo del poeta gamberro y sospechoso Jordi Corominas.

Sabado 24 febrero 2018

12:00.- Actividad lúdica para conocer La Morella más Negra

18:30.- Mesa “La Mafia Rusa” moderada por el Álex Milián, director de contenidos del semanario “El Temps” en la que participarán el escritor y periodista Carlos Quílez, y los escritores Rafa Melero y Pere Cervantes.

19:45.- Entrega del premio “Tuber Melanosporum” a la mejor Novela Negra de un escritor novel publicada por una editorial entre septiembre de 2016 y agosto de 2017.

20:00.- Mesa “Negres i Criminals” Moderada por Paco Camarasa “alma mater” de la mítica librería “Negra y Criminal” que conversará con los escritores Víctor del Árbol y Rosa Ribas, dos de los escritores que es su libro “Sangre en los estantes” estaban incluidos entre los “Nueve Novísimos” y que actualmente son dos valores consolidados de la novela española.

21.00.- En la Sala de Degustación Gastro-Literaria “Sergio Beser” firma de libros por los autores, degustación de Pinchos Negros preparados por restaurantes de Asetmico que participan en las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra y de Vinos Negros de la IGP vinos de Castellón.

Domingo 25 febrero 2018

11:30.- Mesa “Lletres Negres Valencianes” Moderada por el periodista **Eric Gras** coordinador de contenidos del suplemento “Cuadernos” del Periódico Mediterráneo en la que participarán los escritores valencianos **Ferran Torrent** y **Martí Domínguez**.

12:45.- Mesa “Investigadores Míticos que vuelven” en la que intervendrán **Josep Martí Gómez**, **Paco Camarasa** y los escritores **Carlos Zanón** y **Victoria Gonzalez** que están haciendo volver pisar las calles a los añorados detective **Carvalho** e inspector **Méndez**.

13.45.- En la Sala de Degustación Gastro-Literaria “Sergio Beser” firma de libros por los autores, degustación de Pinchos Negros preparados por restaurantes de Asetmico que participan en las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra y cata de Vinos Negros de la IGP vinos de Castellón.

Tienes toda la información de Morella Negra Como la Trufa en el blog www.morellanegra.com, en facebook.com/morellanegra y nos puedes seguir en el [twitter @morellanegra](https://twitter.com/morellanegra)

II Edición Premio “Tuber Melanosporum”

El “Tuber Melanosporum” premia la Mejor Novela Negra de un escritor novel publicada entre septiembre de 2016 y agosto de 2017. El jurado del “Tuber Melanosporum”, presidido por Xavier Borrell y compuesto por 7 miembros del grupo “La Canyeta Literaria”, ha elegido a los siguientes finalistas para su segunda edición:

Plato de mal gusto de Alvaro Aguilera Fauro de la editorial AKal

Ya no quedan junglas a las que regresar de Carlos Augusto Casas de Mar Editor

Massa mares per a un fill de Dora Muñoz de la editorial Llibres del Delicte

La cajita de rape de Javier Alonso García-Pozuelo de la editorial Maeva

Llamamé Méndez de Victoria González Torralba de la editorial Planeta

El veredicto del jurado y el ganador se dará a conocer el sábado 24 de febrero en el momento de la entrega del premio.



**ELS
PORTS**

és Gastronomia



CALIDAD TURÍSTICA

Tourist info **Morella**



Comissió
de **Calidad Turística**

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**

MORELLA · ELS PORTS

Del 26 de enero
al 11 de marzo

EDICIÓN DEL 2018



T DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

T CONSELL REGULADOR
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA



www.morellaturistica.com
www.morella.net