

Trufa Negra
MOSTRA de l'Alt Maestrat

CATÍ
14 i 15 de febrer 2026
XXII MOSTRA

TRUFA NEGRA

DE L'ALT MAESTRAT

orcidstudi

Trufa Negra
MOSTRA de l'Alt Maestrat



AJUNTAMENT
DE CATÍ



LA UNIÓ
DE LA UNION I LA MANRESA



Sabors
de l'Alt
Maestrat



VIERNES 13 DE FEBRERO

CENA Y ENTREGA DE LA TRUFA DE HONOR de l'Alt Maestrat 2026 en el Restaurante El Prigó.

Hora: 21:30h.

Es necesario realizar inscripción y pago previo en www.trufaaltmaestrat.es. Precio: 50 €

SÁBADO 14 DE FEBRERO

JORNADA TÉCNICA SOBRE TRUFICULTURA – PONENCIAS

Lugar: Planta Baja Escuela de Música, C/ Hospital, 4.

Es necesario realizar inscripción y pago previo en www.trufaaltmaestrat.es. Plazas limitadas. Precio: 15 €

9:30h. **DESAYUNO** de bienvenida.

10:00h. **INAUGURACIÓN** y presentación de la jornada técnica a cargo de Paco Bellés.

CHARLA a cargo de Sergi García Barreda del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón) sobre “Manejo de plantaciones truferas en fase productiva”.

11:00h. Descanso.

11:15h. Continuación de la **CHARLA** a cargo de Sergi García Barreda.

16:30h. **ACTIVIDAD INFANTIL**: Sesión de juego en familia: “Conoce la trufa negra con los 5 sentidos”.

Lugar: Planta Baja Escuela de Música, C/ Hospital, 4.

Plazas limitadas. Gratuito.

FERIA MONOGRÁFICA DE LA TRUFA NEGRA DE L'ALT MAESTRAT

Lugar: Centro Recreativo, C/ Hospital, 56.

10:00h. **APERTURA DEL RECINTO FERIAL**

Exposición de empresas vinculadas al sector de la trufa (trufa fresca, viveros, abonos, productos elaborados...) y tapas elaboradas por las asociaciones locales.

Stand expositor para profesionales de la trufa en el recinto ferial.

Inscripciones en www.trufaaltmaestrat.es: 30 €.

(Horario 10:00h – 20:00h)

10:30h. **SHOWCOOKING**: a cargo de David Buch (Escuela Hostelería Costa de Azahar de Castellón). Degustación comentada de tres aperitivos trufados, maridados con tres vinos.

Lugar: 1^a planta Escuela de Música, C/ Hospital, 4.

Inscripciones en el Ayuntamiento o en www.trufaaltmaestrat.es hasta el miércoles 11 de febrero. Plazas limitadas. Gratuito.

12:30h. **INAUGURACIÓN Y “MASCLETÀ”** del recinto ferial por las autoridades.

17:30h. **SHOWCOOKING** a cargo del chef de la Casa de Banys l'Avellà, Guillem Forner Pastor.

Inscripciones en el Ayuntamiento o en la web www.trufaaltmaestrat.es hasta el miércoles 11 de febrero. Plazas limitadas. Precio: 3€.

19:30h. **TARDEO** con el Grupo “Generación Z”. Patrocina: el Ayuntamiento de Catí.

DOMINGO 15 DE FEBRERO

10:00h. APERTURA DEL RECINTO FERIAL

Exposición de empresas vinculadas al sector de la trufa (trufa fresca, viveros, abonos, productos elaborados...) y tapas elaboradas por las asociaciones locales. (Horario 10:00h – 16:00h)

Stand expositor para profesionales de la trufa en el recinto ferial.

Inscripciones en www.trufaaltmaestrat.es: 30 €.

10:30h. XXII CONCURSO DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA

Lugar: C/ Mossen Joan Puig, s/n

Es necesario realizar inscripción y pago previo en www.trufaaltmaestrat.es. Precio: 10 €

A continuación, VIII CONCURSO INFANTIL DE PERROS BUSCADORES DE TRUFA

Lugar: C/ Mossen Joan Puig, s/n

Es necesario realizar inscripción en www.trufaaltmaestrat.es. (Gratis)

12:00. XXII CONCURSO DE TRUFA NEGRA DE MAYOR PESO. Recepción de trufas, comprobación de su peso y exposición en el stand. Patrocinado por “La Unió”

13:00h. Entrega de **PREMIOS**.

16:00h. **CIERRE DEL RECINTO FERIAL.**

**El Ayuntamiento se reserva el derecho de modificación y alteración de la programación.*

BARES Y RESTAURANTES

Bar Borcho
Bar El Tubo
Restaurante El Prigó
Casa de Banys L'Avellà
Restaurante Novella
Restaurante La Carrasca
Casa Rural Ángeles
Masía La Costereta
Casa Rural "Mas Vell"
Casa Rural L'Alba
Complejo Rural "La Glorieta"
Casa Angelita
Casa "Tia Roseta"
Casa Tófol
Xalet L'Avellà
Casa Teresia

CONSULTA QUÉ ESTABLECIMIENTOS OFRECEN MENÚ TRUFADO

DATOS DE CONTACTO

trufamaestrat@gmail.com
964 409 081
699 470 329
C/Mayor, 2, 12513
Cati, Castellón
www.trufamaestrat.es
www.altmaestrat.com



Trufa Negra
MOSTRA de l'Alt Maestrat



AJUNTAMENT
DE CATI



LA UNIÓ
DE LLUARACOS I FRANQUES

