

Jornadas XVI gastronómicas de la Trufa



MORELLA · ELS PORTS

**Del 25 de enero
al 10 de marzo**

EDICIÓ DEL 2019



Jornadas XVI gastronómicas de la Trufa

Es tiempo de saborear uno de los productos más preciados que nos ofrece la Madre Tierra. La Tuber Melanosporum, más conocida 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. Cabe destacar que este año se prevé una buena campaña de este hongo debido a las tormentas durante el verano y las abundantes lluvias del otoño que el frío del invierno hará madurar.

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 decimosexta 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.



Jornadas XVI gastronómicas de la Trufa

Restaurantes dentro de Morella

1

CASA
ROQUE

Cuesta Sant Joan, 1 · T. 964 16 03 36
www.casaroque.com

2

CARDINAL RAM

Cuesta Súnyer, 1 · T. 964 16 00 46
www.hotelcardinalram.com

3

lafondamoreno

C/ Sant Nicolau, 12 · T. 964 16 01 05
www.lafondamoreno.com

4

pizzeria lola

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

5

MESON
DEL PASTOR

Cuesta Jovaní, 5 · T. 964 16 02 49
www.mesondelpastor.com

6

vinatea
restaurant i cellereria

C/ Blasco de Alagón, 17 · T. 964 16 07 44
www.restaurantevinatea.com

7

Escudella

C/ Portell, 4 · T. 685 85 63 86
VILAFRANCA

8

el faixero

Ctra. Iglesuela, 7 · T. 964 18 10 75
www.elfaixero.net CINCTORRES

9

LA TAVERNA
DEL FORN

C/ Baix de la Plaça, 1 · T. 673 71 04 18
VILAFRANCA

10

Palau de Casset

C/ Plaza Mayor, 16 · T. 964 17 11 80
www.palau.delsosset.com FORCALL

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



**ELS
PORTS**
és Gastronomía

Cuesta Súnyer, 1
Morella
T. 964 16 00 46

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



Degustación
Morella
negra

Entrantes:

- **Carpaccio de cecina con virutas de nuez y trufa negra**
- **Espuma de patata violeta con viruta de trufa**
- **Huevos rotos con jamón ibérico al aroma de trufa.**

Para entrar en calor:

- **Sopa de flan trufado**

Segundo plato a elegir

- **Medallones de paletilla de cordero rellena, trufada, con su guarnición**
- **Solomillo de ternera de Morella madurado con salsa de trufas**

Postre

- **Nuestras torrijas de canela con helado de trufa negra**

33€ Pan y agua incluidos · Este menú se servirá a mesa completa

Delicatesen de bienvenida con clásicos de la casa

De la tierra a la mesa

- Alcachofa de Benicarlo al aroma de trufa

Calentamos el cuerpo con una sopa

- Sopa Trufada Casa Roque-Paul Bocousse

La carne dels Ports y la trufa

- Timbal de cordero de las masias de la zona con verdura y trufa

El mar

- “Papillot Trufado Don Camilo”

Para terminar unos postres de la casa

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

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



lafonda moreno

Degustación
Morella
negra

Entrantes :

- **Gallina rellena trufada**
- **Alcachofas con salsa de foie y trufa**
- **Huevos rotos con gulas y trufa**

Segundos platos a elegir :

- **Solomillo de ternera a la trufa con su guarnición**
- o
- **bacalao con salsa de puerros a la trufa**

Postres típicos a elegir

- **vino de rioja , agua mineral y café**

30€ · Mínimo 2 personas



pizzerialola
restaurant

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

e-mail:
escoriluismi@hotmail.com

Show
Cooking

Entrantes:

- **Carpaccio de bresaola con burrata, aceite de trufa, brotes de rucula y trufa. Acompañado de nuestra focaccia (pan de pizza) trufada**
- **Crema de “ girgoles” (setas de cardo) trufada**

Para continuar:

- **Canelon de setas (boletus edulis) con crema de parmesano y trufa**

Seguimos con:

- **Timbal de confit de pato con pure de patata al aceite de trufa.**

Y de postre:

- **Pannacota trufada con salsa de toffee.**

30€ · (Bebidas no incluidas) · Mínimo 2 personas
Se recomienda reservar

Cuesta Jovaní, 5
Morella
T. 964 16 02 49

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



Show
Cooking

- **Aperitivo: Mini-desayuno morellano (tosta de pan con láminas de trufa) acompañado de queso trufado de Morella**
- **Consomé de gallina, Trufa “tuber melanosporum” y su ravioli**
- **Tallarines de calamar y láminas de trufa sobre alcachofas y setas con aceite de pistacho**
- **Huevo trufado sobre patata**
- **Arroz rojo con su gamba y trufa**
- **Solomillo de ibérico, foie trufado y láminas de trufa**
- **Cítricos y trufa**
- **Trufa**

42€ · (Bebida no incluida)



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

e-mail:
avicusserum@gmail.com

Show
Cooking

Aperitivos

- **La Trufa, sobre Tartaleta de Ragoût de Cebolla**
- **Ravioli de Solomillo de Ternera Relleno de Huevo.**
- **Guioza de Callos**

Sopa

- **Sopa de Verduras de Invierno con Pan de Berenjena Trufada**

Pescado

- **Lumbre al momento con Merluza y Tartar de la Huerta**

Carne

- **Cordero con Leche de Oveja Trufada**

Postres

- **Arroz a la Naranja con Velo de Trufa**
- **Carrasca Vilanosporum**

42€ · El menú solo se sirve a mesa completa
Incluye servicio de pan

Ctra. Iglesiasuela, 7
12318 Cincorres
T. 964 18 10 75

Web:
www.elfaixero.net
e-mail:
elfaixero@elfaixero.net



Show
Cooking

Menú degustación :

- Descubre de Trufa “Tuber Melanosporum “con Aceite de Oliva Virgen
- Huevo Trufado sobre Pasta Fresca con su ralladura de Trufa
- Alcachofa con Cocomas de Bacalao y Trufa
- Crema de “Boletus Edulis” con Lamina de Trufa

Segundos a Elegir:

- Rodaballo Sobre su Cama de Verduritas
- Timbal de Cochinillo Asado a Baja Temperatura Con Confitura de Trufa

Postres caseros (a elegir)

35€ · (Bebida no incluida)

Aperitivo trufado de la casa

La Trufa y el Mar

- Carpaccio de dorada con trufa y confit de tomates de colgar
- Gamba roja fresca con huevo trufado
- Navaja del Delta del Ebro con aliño de albariño y trufa negra
- Crema de alcachofas trufada con queso curado de oveja y vieira

La Trufa y las Carnes

- Terrine de conejo y trufa negra
- Ravioli de pichón con trufa y castañas
- Pularda de crianza natural con crema de boletus y trufa

Helado de Horchata y trufa

C/ Plaza Mayor, 16
12310 Forcall
T. 964 17 11 80

Web:
www.palaudelsosset.com
e-mail:
palauforcall@gmail.com

Palau
dels
Osset

Degustación
Morella
negra

Entrantes a compartir

- Huevos estrellados con patata a lo pobre y crujiente de jamón Risotto de trufa y galleta de queso emmental
- Espárragos trigueros a la brasa con piquillos y trufa Carpaccio de cecina con nueces, queso parmesano, trufa y aceite de la misma

Segundos a elegir

- Solomillo de ternera trufado y Camagroc Bacalao a la crema de trufa y polvo de almendras

Postres caseros a elegir

Alérgenos, diríjense a nuestro personal para solicitar la información sobre posibles alérgenos

35€ · Mínimo 2 personas



vinatea
restaurant&cocteleria

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

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

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

Show
Cooking

PRODUCTORES DE TRUFA QUE COLABORAN EN LAS JORNADAS

• Vilanosporum Experiencies

C/Portell, 4
12150 Villafranca del Cid,
T. 685856386
Disfruta de una experiencia
gastrotrufera en un entorno único

• Carniceria L'Arc

Carrer de Joan Giner, 39,
12300 Morella
T. 639 890 500

• Fruits de la terra

Paratje Masia de Jarque,01
12599 La Pobla de Benifassà
T. 650 464 690
629 830 648
fruitsdelaterra.com

• Sergi Marin

Ares
T. 637035105

• Jorge Membrado

Morella
T. 608665764

SHOW COOKING

- **25 de ENERO** 20:00h Show cooking **Faixero/Lola**
- **1 FEBRERO** 20:00h Show cooking **l'Escudella**
- **8 FEBRERO** 20:00h Show cooking **Vinatea**
- **15 FEBRERO** 20:00h Show cooking **La Taverna del Forn**
- **16 FEBRERO** 19:00h, entrada gratuita, Taller **Fruits de la terra**
- **22-23-24 FEBRERO** 20:00h **Morella Negra**. Degustación de pinchos con trufa de los restaurantes: **Fonda Moreno, Cardenal Ram y Palau dels Osset**
- **1 MARZO** 20:00h Show cooking **Casa Roque**
- **10 MARZO** 20:00h Show cooking **Mesón del Pastor**



Durante los show cookings se realizarán degustaciones de los vinos de la Denominación de Origen Terra Alta

Los Show Cooking se realizarán en la Lonja del Ayuntamiento de Morella a las 20:00h · Entrada Show Cooking 5,00 € · Aforo limitado a 100 personas



22 – 23 – 24 de febrero de 2018

Morella Negra Como la Trufa es un fin de semana gastro-literario englobado dentro de Las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Morella-Els Ports. Durante el fin de semana del 22 al 24 de febrero nos adentraremos en la parte más negra de la alma humana a través de los mejores escritores noir españoles disfrutando del sabor de la mejor gastronomía con el espíritu negro que le aporta la trufa negra, la apreciada Tuber Melanosporum de la comarca dels Ports. Desde el viernes en la inauguración, hasta el domingo con el último pincho negro y vino negro en la mano, podemos degustar la mejor novela negra de nuestro país, pinchos de trufa preparados por nuestros restaurantes y vinos negros de Castellón haciendo una oscura y exquisita combinación.

Escritores Morella Negra: Julio César Cano, Joan Miquel Capell, Santiago Díaz, Laura Gomara, González de la Costa, Toni Hill, David Jiménez “el Tito”, Agustín Martínez, Benito Olmo, Inés Plana, Alexis Ravelo, Xavier Zambrano y

Durante estos días Morella Negra te ofrece 5 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 **Sala de degustación Gastro-Literaria Sergio Beser** donde tendrá lugar la firma de libros, la degustación de pinchos y vino negro al finalizar las mesas literarias. También tendrá lugar la entrega del premio ***Tuber Melanosporum*** a la mejor novela negra escrita por un escritor novel durante el año lectivo 2017-18.

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

PROGRAMA

Viernes 22 febrero 2019

20:30.- Inauguración de la tercera edición de Morella Negra Como la Trufa en la Lonja del Ayuntamiento de Morella convertida en la **Sala de degustación Gastro-literaria Sergio Beser**. En esta inauguración se realizará la primera degustación de pinchos negros que nos ofrecerá el restaurante **La Fonda Moreno** y **La Taverna del Forn** que participan en esta edición de las **XV Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Morella-Els Ports**, acompañarán estos pinchos vino negro de Castellón de las **Bodegas Flors** de Les Useres.

23.30.- Sesión golfa de **Poesía Canalla** a cargo de **Jordi Corominas** en la **Nevera Medieval**.

Sábado 23 febrero 2019

12:00.- Mesa literaria de los finalistas del premio ***Tuber Melanosporum*** moderada por **Laura González**.

13:30.- Vermut literario en **Canyero's Bar**.

18:00.- Mesa literaria **Escritores negros de Km 0**, novela **negra de Castellón** moderada por **Eric Gras**.

19:15.- Entrega del premio ***Tuber Melanosporum*** a la mejor Novela Negra de un escritor novel publicada por una editorial entre septiembre de 2017 y agosto de 2018.

19:30.- Mesa **¿Jovenes asesinos?** Moderada por **Mariola Nos**.

20:45.- 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 **Cardenal Ram** y el **Palau dels Ossets**. Vino negro **Clotàs** de **Bodegas Flors**.

Domingo 24 febrero 2019

11:00.- **Mesa realidad y ficción** moderada por **Laura González**.

12:15.- Mesa **Libros negros que vienen del sur** moderada por **Carlos Quílez**.

13.00.- En la **Sala de degustación Gastro-Literaria Sergio Beser** firma de libros por los autores y degustación de pinchos negros acompañados de vino negro de Castellón de las **Bodegas Flors** de les Useres.

Presentaciones Morella Negra:

Castellón: Librería Argot 7-2-2019

Barcelona: Somnegrà 13-2-2019





**ELS
PORTS**

és Gastronomia

www.elsports.es



CALIDAD TURÍSTICA

Tourist info **Morella**



Turismo de España
«Calidad Turística»

Jornadas XVI gastronómicas de la trufa

MORELLA · ELS PORTS

**Del 25 de enero
al 10 de marzo**

EDICIÓN DEL 2019

T DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

T CONSELL REGULADOR
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA



www.morellaturistica.com
www.morella.net