

V F E R I A D L A
TRUFA
E N N A V A R R A

Orisoain. Valdorba. 16 y 17 de diciembre de 2006



Fotografías:

Gotzone Elu Elu, Marcos Morcillo, Begoña Ojer, Jesús Manuel Pérez de Ciriza, y cedidas por EGN Comunicación del libro "Cocinar con Trufa".

Recetas:

Carlos Ruiz de Vergara extraídas del libro del que es autor: "Cocinar con Trufa" publicado por EGN Comunicación.

Impresión:

Gráficas Ulzama

Diseño y maquetación:

[OK] comunicación

V F E R I A D L A
TRUFA
E N N A V A R R A

Orísoain. Valdorba. 16 y 17 de diciembre de 2006
www.valdorba.org - 948 720 500

Aurkezpena

Feria hau bailara honetako hainbat pertsonaren ahaleginari esker sortua zen, eurek jarri baitzuten konfiantza osoa eta baita bihotza ere, berritzaile bezain arriskutsua zen proiektu baten. Proiektuak, nolana ere, topo egin zuen merkatu beltzarekin eta merkatu beltz horrek ez zien onurarik ekartzen boilur-ekoizle ziren eskualdeei. Feria honen helburua zen, kosta ahala kosta, jendez husten ari zen eskualde hau garatzea.

Baita lortu ere! Orain Orbaibarrak badu onuragarria den zerbait eskaintzeko, bai eskualdeari bai antzeko egoeran daudenei. Aurreko urteetan lortutako oihartzunari esker, eta nola ez, proiektua ulertu eta erabateko babes eman dioten sukaldari ospetsu askori esker ere, feria hau erreferente bihurtu, eta hainbat sari eskuratu ditu, nazionalak zein nazioartekoak.

Boilurraren Feriarekin, kalitate handiko produktua eskaintzeaz gain, Orbaibarra bera ere eskaintzen dugu: paisaje atseginak, historia, artea, gastronomia, hitz baten, kultura.

Bosgarren edizio honen asmoa da aurrekoetan erdietsitako arrakasta indartzea eta xarmaz beteriko produktu sendoa lortzea, beste proiektu berritzaile batzuen hazia izaten jarrai dezan; horrela, itxaropena zabalduko da garapen guneetatik urrunduak urrunduegiak, beharbada dauden inguruotan.

Orbaibarraren Garapenerako Elkartek, berau osatzen duten bost udalerriren bitartez, Garinoain, Leotz, Orisoain, Oloritz eta Puiu, boilurraren alde eta berau hedatzearen alde, apustu sendoa egingo du, bailara hauen bizinahia adierazteko, eta,aldi berean, eredu izan dadin gauzak aldatzen saiatzen direnentzat.

Feria honi onura ateratzea Orbaibarrako boilurraren aukeraz gozatzea baino zerbait gehiago ere bada, jendearen izaeraz beraz gozatzea, alegia.

Garinoain, Leotz, Oloritz, Orisoain eta Puiuko udalerriak.



Presentación

Esta feria nace de un proyecto que salió adelante gracias al esfuerzo de personas de este valle que depositaron su confianza, y también su corazón, en un proyecto novedoso y arriesgado que irrumpía de lleno en un mercado negro y poco ventajoso para las zonas productoras de trufa. Pero su meta es, por encima de todo, desarrollar una comarca amenazada por la despoblación.

Y lo conseguimos. Ahora Valdorba tiene algo más que ofrecer, que beneficia a nuestro valle, e incluso a otros similares. Gracias a la repercusión de esta feria en años anteriores, y al apoyo de grandes figuras de la cocina que entendieron el proyecto, esta cita se ha constituido en un referente nacional y ha sido merecedora de reconocimientos nacionales e internacionales.

A través de la Feria de la Trufa, no sólo ofrecemos un producto de elevada calidad, sino que entregamos el Valle de Valdorba por entero, con sus paisajes amables, su historia, su arte, su gastronomía y su cultura.



En la quinta edición pretendemos reforzar el éxito obtenido y avanzar en la consolidación de un producto con encanto y muchísima fuerza, para que siga siendo el germen de otros proyectos innovadores que arrojen esperanza a estas zonas alejadas de los polos de desarrollo, casi siempre demasiado lejanos.

La Asociación para el Desarrollo de la Valdorba, a través de sus cinco ayuntamientos, Garínoin, Leoz, Orísoain, Olóriz y Puedo, apuesta de nuevo por la trufa y su divulgación para demostrar las ganas de vivir de estos valles y como ejemplo para las personas que aún tratan de cambiar las cosas.

Disfrutar de esta feria no es sólo disfrutar de lo que la trufa de la Valdorba nos ofrece, sino de la esencia misma de sus gentes.

Ayuntamientos de Garínoin, Leoz, Olóriz, Orísoain y Puyo.

Programa de actividades

Lunes 11 y martes 12 de diciembre, De 19:00 a 21:00 horas

Taller de cocina con trufa impartido por Carlos Ruiz de Vergara (autor del libro Cocinar con Trufa y profesor de la Escuela de Hostelería de Burlada) (Plazas por estricto orden de inscripción. Información e inscripciones teléfono 948 720 500).

Sábado 16 de diciembre, 11:00 horas

Katalain (Garínoain).

Visita guiada por el Románico de Valdorba. Confirmar asistencia en teléfono de información 948 720 500.

De 12:00 a 14:00 h y 18:00 a 20:00 h.

Pueyo.

Exposición "Valdorba: Red Natura 2000"

18:00 h.

Inauguración de la Sala de Exposiciones de Garínoain "Eliza Zuria - Virgen Blanca" con la exposición "Expresión" de la pintora Lola Herrera.

Domingo 17 de diciembre, 11:00 horas

Apertura Oficial de la V Feria de la Trufa en Navarra. Inauguración de la exposición en la carpa instalada en la plaza de Orísoain.



Degustación de pinchos trufados. Restaurante El Mirador.

Pasacalles del Grupo de Gaiteros y Gigantes de Orísoain y de Baldorba Dantza Taldea.

12:00 horas

Demostración de recogida de trufa (parcela cercana al pueblo).

13:00 horas

Entrega del IV premio "Tuber" a la innovación en la cocina de trufa. Con la presencia de destacados cocineros.

14:30 h

Clausura de la Feria con sorteo de trufa.

15:00 h

Degustación de menús micológicos (reserva previa en los establecimientos)

**Caldereta Valdorbesa trufada.
Orísoain. Precio 7 €**

Restaurante Amaiur
Restaurante Coto Valdorba
Restaurante El Mirador
Restaurante Tubal (alta cocina)

(ver menús en página 10)

Consejos para disfrutar de la trufa

LIMPIEZA DE LA TRUFA

La trufa crece de forma subterránea, por lo que para utilizarla en la cocina es necesario realizar primero una escrupulosa limpieza, que elimine cualquier resto de tierra.

Hay que lavar la trufa bajo el chorro de agua, frotando su superficie con un cepillo de cerdas suaves (puede servir un cepillo dental), incidiendo de forma especial en los huecos o irregularidades que presenta. Alguna zona puede estar dañada, empezando a pudrirse, por lo que hay que eliminarla. Ya limpia y saneada, se debe secar bien con papel de cocina o con un paño suave.

Una vez limpia se puede utilizar directamente en la cocina, sin pelar.

APROVECHAMIENTO DE LA TRUFA

En lugar de tenerla en el frigorífico unos días, su aroma puede utilizarse con gran provecho antes de usarla directamente en la cocina.

Para ello, se pueden trufar unos huevos, poniéndolos enteros dentro de un recipiente hermético durante 24-48 horas, de modo que el aroma de la trufa penetre la cáscara porosa.

Los huevos así trufados se pueden utilizar en múltiples preparaciones, resultando exquisitos simplemente fritos.

Esta misma trufa puede a continuación aromatizar aceite. Se pone la trufa (10-20 gr.) en un recipiente con 1 litro de aceite de buena calidad y con poco grado, para que se aprecie mejor el aroma de la trufa y se mantiene así unos días (se puede ir probando, según se quiera más o menos fuerte). Este aceite se utiliza en la cocina de modo ordinario, confiriendo un perfume especial a los platos. Resulta muy rico para aliñar ensaladas.

El mismo procedimiento se puede utilizar para trufar vinagre, vino blanco o coñac.

CONSERVACIÓN DE LA TRUFA

Para conservar las trufas unos pocos días se pueden mantener en el frigorífico, dentro de un recipiente y cubiertas de agua, para que no se extienda el olor por toda la casa ni llegue a los alimentos próximos. Si se quieren conservar más tiempo hay que congelarlas, bien limpias, y a la hora de utilizarlas se rallan sin descongelar, según la necesidad, volviendo a guardar rápidamente en el congelador la trufa restante.



Trufas en conserva

Si no se puede disponer de trufas frescas y hay que recurrir a la conserva, se debe comprobar bien la etiqueta para asegurarse de comprar trufa negra. En el envase debe figurar claramente *Tuber melanosporum*, pues de lo contrario, aunque la compra sea más barata, no ofrece el mismo aroma ni calidad y podemos sentirnos defraudados.

En el mercado existen en conserva otras especies de trufa, de menor calidad. En la etiqueta puede figurar el nombre específico o sólo la palabra "trufa".

Debemos prestar atención a la hora de hacer la compra y saber qué queremos adquirir.




**ALMACENES
LA CAÑADA S.L.**

- **1.600 metros** cuadrados de venta de Cerámica, material de construcción, chimeneas.
- **Alquiler de utillaje** para la construcción.
- **Ferretería**, pintura a la carta, reparación de latiguillos.
- **Menaje**, pequeño electrodoméstico, revelado digital de fotografía.
- **Y mucho más...**

Estamos en LARRAGA (Navarra). Ctra. Lerín, 57 (a la salida hacia Lerín)
Tel. 948 711 496 • Fax. 948 711 205 • info@almacendelarraga.com

AUTOESCUELA ZUNZARREN

Permisos de conducir de todas clases



Realizamos todas las gestiones relacionadas con el automóvil.



Disponemos de los mejores sistemas de enseñanza con turbo test multimedia y pantalla C.D.I.

SEGUROS DE TODO TIPO

Mayor, 14 Tel. 948 70 04 55 TAFALLA

IBG **BAZTAN GORRIA**
ASCOFI **SESORES**

e-mail: bga@reaf.economistas.org

Avda. Sangüesa, 9 Portal izqdo. TAFALLA
Tel. 948 702 000 - Fax: 948 700 908



COOPERATIVA
DE TRUFICULTORES
DE NAVARRA

ASESORAMIENTO,
PROMOCIÓN
Y VENTA DE
TRUFA FRESCA

Tel. 650 401 934

Tif: 650 401 934

e-mail: trufacoopna@hotmail.com



Viveros AltoPalancia

Calidad y experiencia garantizadas

En Viveros Alto Palancia estamos especializados en la producción de trufa y en abetos.

Es una de las empresas con más experiencia y conocimiento del sector trufero. Sus profesionales llevan haciendo planta de trufa de gran calidad desde hace 14 años y toda una vida en la recogida y el cultivo de la trufa.

La meticulosidad en el proceso de elaboración, el saber hacer y la certificación de las plantas micorrizadas permite a Viveros Alto Palancia producir una planta de gran calidad con las máximas garantías para la truficultura.



C. Colón nº 9 - 12429 EL TORO (Castellón) Tel y Fax. 964 12 30 22 Tel. móvil 689 76 48 28 www.viverosaltopalancia.com

ORMA
ingenieros

Kale Nagusia 39
31839, Arbizu (NA)
T 948 461026
M 656 893734

escuelas pías, 1
tel. 948 70 13 58
tafalla

la boutique del deporte



DEMETRIO DELICATESSEN
tlf: 948701296
www.demetriodelicatessen.com



Plaza de Navarra, 6 - 31300 Tafalla (Navarra)
Tlf: 948700852 - www.restaurantetubal.com
tubal@restaurantetubal.com

Compromiso por el Medio Ambiente

mairaga
zona media · edialdea

San Salvador, 11
Tel. 948 703 305
TAFALLA
www.mairaga.es

Menús degustación con trufa

Restaurante Amaiur Garínoain

Reservas 948 720 290 637 581 651

- Recepción Vermouth a base de pinchos de lengua de ternera trufada, huevos de codorniz trufados, tortillas de tres capas trufada acompañados de copita de jerez trufado.
 - Ensalada trufada y crema de aguacate trufada con tostaditas al centro
 - Creps caseros rellenos de gambas en salsa de gulas trufada.
 - Bacalao Trufado
 - Solomillo de cerdo ibérico trufado
 - Flan de cuajada trufada y trufa de chocolate negro
- Vino tinto crianza y café.

Precio 30€

Restaurante Coto Valdorba Sansoain

Reservas 948 721 021

- Sopita de ajo y hongos con huevo trufado.
- Alcachofas de Tudela con Almejas en salsa de hongos y trufa.
- Magret de pato con salsa de trufa y crujiente de verduras o Lomitos de bacalao con pil-pil de hongos y trufa.
- Postre a elegir de entre nuestra variada carta.

Precio 27 (bebidas aparte, IVA incluido)



coto@valdorba.com • www.valdorba.com
Teléfono 948 72 10 21 - Fax 948 70 01 58
31395 SAN SOAIN (Navarra)
Apdo. de Correos nº 88 - 31300 TAFALLA



PALACIO DE ORISOAIN

Habitaciones, Estudios, Desayunos y Cenas
Setas de temporada, cocina tradicional.
www.palaciodeorisoain.com Telf.948 720 501

Restaurante El Mirador

Barásoain

Reservas 948 720 059

- Paté de ave trufado con salsa agridulce de piquillo.
- Ensalada de invierno "Mirador".
- Crema de calabacín con nube de trufa.
- Merluza rellena de trufa con salsa.
- Pollo picantón braseado con trufas y pasas.
- Pudín trufado con chirimoya.

Vinos Eolo Viña Valdorba,

Rosado Viña Valdorba y café.

Precio 30€

Restaurante Túbal

Tafalla

Reservas 948 700 582

- Lasaña de perdiz sobre crema de idiazábal y trufa.
- Cocochas, callos y láminas de bacalao con yema de huevo, patatas a la sartén y espuma de trufa.
- Cigala en tempura con tocino a baja temperatura y jugo de trufa.
- Vieira a la plancha con berza, trufa, crema de garbanzos y crujiente de morcilla.
- Carrillera de ternera con manitas de cerdo y puré trufado.
- Copita de piña con frutas, espuma de coco y helado de queso.

Precio menú: 53€ (Bebidas e IVA no incluido).

HOSTAL EL MIRADOR

Pasa y ponte cómodo

Ctra. Pamplona=Zaragoza, km 24
31395 Barásoain (Navarra)
T. 948 720 059 - Fax 948 752 035
mirador@masbytes.com



[OK]

estudiodecomunicación

[Abejeras, 41 • Ofi. 15 • Tel/Fax. 948 074 620 • PAMPLONA]

Tipos de trufa

Trufa negra

Tuber melanosporum

Excelente comestible

Descripción:

De forma más o menos redondeada tiene un peso medio de 60 gr. Su parte externa presenta escamas piramidales. Su carne, de consistencia firme, es negra violácea en la madurez, recorrida por finas venas blancas, muy ramificadas, que enrojecen al aire y ennegrecen con la cocción.

Temporada:

El periodo normal de maduración va desde el 1 de diciembre al 1 de marzo.



Trufa brumale

Tuber brumale

Buen comestible

Descripción:

Raramente sobrepasa el tamaño de un huevo. Las escamas, más pequeñas que en la *Tuber melanosporum*, se eliminan fácilmente al frotarlas. Su carne, de color gris oscuro en la madurez, presenta venas blancas más marcadas y menos numerosas que la "melano", no enrojecen con el corte y desaparecen con la cocción.

Temporada:

La misma que la *Tuber melanosporum*.



FONTANERÍA CALEFACCIÓN CLIMATIZACIÓN
GAS ENERGÍA SOLAR

tafonca

Falces, 1 Tafalla Navarra
T. 948 700 872 Fax 948 703 205
tafonca@eniac.es

 **Casa Ubieto**

Alimentos de Calidad

Especialidad en Setas y
productos para micólogos, deportistas y naturalistas

Rafael Gasset, 2 • 22800 Ayerbe (Huesca)
Tel. y Fax 974 38 00 92

Construye:

GUILLEN

EMPRESA CONSTRUCTORA

Tel. 948 176 890



Trufa de verano

Tuber aestivum

Buen comestible

Descripción:

Especie común, de maduración precoz.

Su parte externa es negra y presenta escamas prominentes, estriadas transversalmente.

La carne es de color beige amarillento, recorrida por venas blancas.

Temporada:

Desde el 1 de mayo al 30 de septiembre, y a veces incluso más tarde, en otoño.



Trufa china

Tuber indicum

Comestible

Descripción:

Su aspecto exterior es parecido a *Tuber melanosporum*, con verrugas irregularmente poligonales. Venas muy numerosas y más apretadas que en *Tuber melanosporum*, no enrojecen en la madurez. Típica en las conservas de trufas de mala calidad. Consistencia elástica y olor poco intenso, casi como cualquier seta.

No se produce en España. Originaria de China.



foresnazurgaia
ASOCIACIÓN FORESTAL NAVARRA
NAFARROAKO BASO ELKARTEA

Yanguas y Miranda 29 oficinas 31003 Pamplona
T. 948 151 501 F. 948 153 482 www.foresna.org



AGROTAFALLA
S. L.

Planta hortícola, flores y complementos en viveros.

Alimentación, frutas, verduras y Delicatessen.

Productos Propios

Camino Escuelas Comarcales
San Isidro, 22 T/Fax 948 702 461
31300 TAFALLA (Navarra)

BAR RESTAURANTE
AMAIUR
Centro Cívico

C/ Zurialdea, 18
31395 Garinoain (Navarra)
948 720 290

amaiur@valdorba.org
www.valdorba.org



Visitas a truferas

Desde la Asociación para el Desarrollo Valdorba se organizan **visitas guiadas a grupos** con el tema central de la trufa (invierno o verano, dependiendo de la temporada).

10:00 h

La trufa, características ecológicas y su cultivo.

Charla técnica por técnicos del proyecto Micovaldorba.

11:00 h

Salida desde Orísoain.

Regreso sobre las 14:00 horas.

Explicación sobre el terreno de los secretos de la trufa.

Demostración de recogida con perro trufero.

14:30 h

Menú micológico (a elegir entre los menús ofertados en la zona el fin de semana de la actividad). Consultar previamente con la organización.

18:00 h

Visita a la Exposición “**Valdorba: Red Natura 2000**”.

Los grupos serán de entre 15 y 20 personas. La actividad se realizará siempre y cuando se alcance un mínimo de 15 personas. Los fines de semana en los que se ofertará la actividad serán los siguientes sábados: **13, 20, y 27 de enero; 3, 10 y 17 de febrero**. Las fechas de visita a las truferas de verano se programarán cuando comience la temporada de esta trufa (mayo-junio).

Los desplazamientos dentro del valle se realizarán en **coches particulares**.

El programa podrá ser modificado a gusto de los participantes siempre y cuando se trate de un grupo cerrado con un representante que acuerde las modificaciones con la Asociación de Desarrollo Valdorba.

El precio de la visita será de **15 €/persona** (en este precio no se incluye el menú trufado que dependerá del menú elegido).

También se pueden realizar **talleres de cocina** con trufa impartidos por un profesor de hostelería durante la temporada (enero-febrero). Consultar en el teléfono de información

Información e inscripciones 948 720 500.



Todavía estás a tiempo
I Concurso decoración e interiorismo



PREMIOS

- 1º premio: Un viaje para 2 personas a las Islas Baleares
- 2º premio: Una columna de hidromasaje.
- 3º premio: Un conjunto de toallas y accesorios.

SUBSCRIPCIÓN Y BASES

A través de la web
www.olague.es podrá inscribirse
y ver las bases del concurso.



CASA ENARA



Alojamiento en plena naturaleza

www.casaenara.com
info@casaenara.com
Telf - 646 284 741
Sansomain-Navarra

En el corazón de navarra

VALDORBA

www.alojamientosdenavarra.com

CASA MIRIZABAL
(Echagüe)



Teléfonos de contacto: 686 20 73 65 - 948 31 29 88
info@casamirizabal.com
www.casamirizabal.com



Pol. Ind. La Nava
42146 Cobrejas del Pinar (Soria)
Tel. 975 373 136 - Fax. 975 373 935
elfos@elfos-fungi.com - www.elfos-fungi.com

¿hay quién de más?



GRÁFICAS ULZAMA

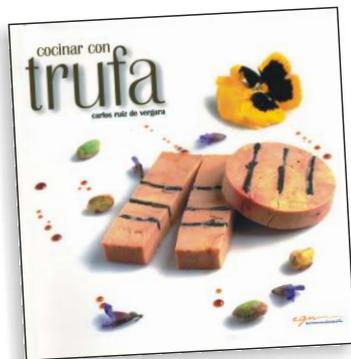
*razones
no nos faltan.*

Polígono Industrial Areta, C/A - 35
Tel. 948 36 11 11 - HUARTE (Navarra)
www.ulzama.com graficas@ulzama.com



Trufa: un placer de sibaritas al alcance de todos

La trufa ha cautivado a los paladares más exquisitos desde siempre. Ahora, el chef **Carlos Ruiz de Vergara** ha plasmado en el libro "Cocinar con trufa" toda su pasión y conocimientos sobre este apreciado y delicado hongo. Además, de una pormenorizada descripción de las muchas posibilidades culinarias que ofrece este tesoro culinario, en esta obra editada por EGN Comunicación, se incluyen cerca de cuarenta recetas de sencilla y rápida elaboración, perfectas para todo tipo de restaurante. A continuación les mostramos la elaboración de tres de estos platos.



Arroz cremoso de trufa, rape y salmón

Ingredientes para tres personas

1/2 litro de caldo de pescado, 1 cucharada de queso rallado, 1 trufa negra y fresca (10 g), 100 g de rape, 100 g de salmón, 2 chalotas, 2 cucharadas de nata líquida, 250 g de arroz, 4 cucharadas de aceite y sal.

Elaboración

Picar las chalotas muy finas y ponerlas a rehogar en una cacerola de bordes bajos durante 3-4 minutos. Pasado este tiempo, añadir el arroz y rehogar dos minutos más. Incorporar el rape troceado y limpio de piel y espinas, así como el caldo de pescado bien caliente; remover. Añadir la mitad de la trufa picada en bastones y poner a punto de sal.

Agregar el salmón cortado en dados y remover. A continuación, introducir en el horno a una temperatura media (180°) entre 15-18 minutos, hasta apreciar que el arroz ya está hecho.

Transcurrido este tiempo, sacar el arroz del horno y en caliente, añadir removiendo constantemente el queso rallado y la nata líquida. Finalizar el plato espolvoreando el resto de la trufa rallada y servir inmediatamente bien caliente.

Para la elaboración de este plato se puede emplear cualquier otro pescado que aguante bien la cocción sin romperse, como mero o rodaballo.



Confit de pato y trufa en salsa de mandarina

Ingredientes para cuatro personas

1/2 copa de licor de naranja, 1 lata de cuatro muslos de pato de confit, 1 vaso pequeño de agua, 1 vaso de brandy, 1 vaso de vinagre, 10 g de trufa fresca, 40 g de azúcar, maizena, zumo de mandarina y sal.

Elaboración

Poner la trufa fresca y bien limpia dentro de la lata de los muslos de pato durante tres días en la nevera, bien tapado con film transparente. Pasado este tiempo, proceder a retirar la trufa de la lata, lavarla bien hasta que no quede rastro de la grasa del confit y reservar.

Para quitar totalmente la grasa del confit, meter los muslos en un recipiente al horno a temperatura media, de manera que se funda la grasa y se tueste la piel de los muslos.

Para hacer la salsa, poner el azúcar en una cazuela y dejar que se queme ligeramente (debe tener color de caramelo, pero no muy oscuro). Añadir el vinagre y disolver el caramelo. A continuación, verter el brandy y el licor de naranja y flambear. Una vez extinguida la llama, incorporar el zumo de las mandarinas y el agua. Dar un hervor a todo el conjunto y poner a punto de sal. Finalizar espesando la salsa con un poco de maizena disuelta en agua y reservar.



Brocheta de rape y cigalas con piña y mahonesa trufada

Ingredientes para dos personas

6 cigalas peladas, 6 trozos de piña, 6 trozos pequeños de rape, aceite trufado y sal, pimienta blanca.

Para la mahonesa trufada.

1/4 de litro de aceite trufado, 1 cucharada de trufa fresca rallada, 1 dl de leche, sal y vinagre.

Elaboración

Confeccionar brochetas pequeñas combinando rape, piña y cola de cigala en crudo. Sazonar con sal y pimienta blanca al gusto, hacerlas a la plancha o en sartén con dos cucharadas de aceite.

Para la mahonesa trufada

Introducir en el vaso de la batidora todos los ingredientes a excepción del aceite trufado y la trufa rallada. Batir con el túrmix e ir añadiendo el aceite poco a poco. Poner a punto de sal y mezclar bien con la trufa rallada para aportar aroma y textura.

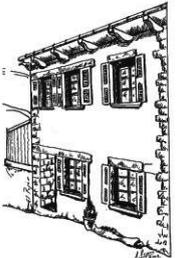
Presentación

Presentar las brochetas junto con la mahonesa por separado, y servir. Si se desea se pueden incluir hortalizas en las brochetas para aportar un toque vegetal.



BASONDOA
METHODE TRADITIONNELLE

Tu brindis de este año
www.valdorba.org/basondoa T./Fax 948 720 293



El Pajar
CASA RURAL



T. 636 317 220
www.elpajar.com
info@elpajar.com
Orisoain (Navarra)

PANADERÍA LOURDES
REPOSTERÍA CASERA. ESPECIALIDAD
TOMASINAS Y "GORDAS"
MONREPOS

CORREOS, 3 BARÁSOAIN (NAVARRA) T. 948 720 346
www.tomasinas.com tomasinas@tomasinas.com



CARNICERÍAS GALAR
e-mail: galar@infonegocio.com

Plaza del Mercado - T 948 700 736 - TAFALLA
C/ San Francisco, 27 - T 948 740 131 - OLITE



**Construcciones
Izuriaga Hnos. s.L.**
Promociones y Reformas

T. 616 910 115 - 616 910 113



**MANJARES
DE LA TIERRA**

*Trufa negra de Teruel, Tuber melanosporum y
Productos elaborados con Tuber melanosporum*

TERUEL, 10 BAJO 44460 - SARRIÓN (TERUEL)
Tel./Fax 978 780 036 Móvil 605 976 623
info@manjaresdelatierra.com
www.manjaresdelatierra.com



KAPER
Mayor, 7. Pueyo (Navarra) 948 72 10 53

**LAKOAK
LANDETXEA
CASA RURAL**




T. 948 720 116 / 699 664 177
www.casarural-lakoak.com
casalakoak@hotmail.com
Garinoain (Navarra)



Orbasoa
Trabajos forestales
Venta de leña de roble a domicilio

Orbasoa Zerbitzuak, S.L.L.
Amunarrizketa - Baldorba - Nafarroa
T. 628 157 085 www.valdorba.org/orbasoa

INICIATIVA LOCAL DE EMPLEO

Empresa de servicios públicos de los Ayuntamientos de Leoz y Garínoin, con 8 años de experiencia en trabajos de restauración medioambiental, mantenimiento de pueblos y conservación del patrimonio. También se realizan pequeños trabajos de albañilería y jardinería y la gestión de su vivero de planta autóctona.

Teléfono fijo 948 752 005
Fax 948 752 053
Móvil 616 649 884



Venta Trufa fresca

De nuestras
plantaciones a
su mesa



TRUFA NEGRA
tubermelanosporum

Trufas Bertolín

Daniel Bertolín Sanz

C/ Nueva, 15
44460 - Sarrión (Teruel)
Tels. 978 78 01 04
630 71 70 06
629 20 50 52
www.trufasbertolin.com
truficultora@hotmail.com



**CULTIVOS
FORESTALES
Y MICOLÓGICOS**

PLANTACIONES DE TRUFA
Asesoramiento previo • Análisis de suelo • Planta micorrizada de calidad
Laboratorio para seguimiento de plantaciones

CULTIVA SETAS EN TU PROPIO JARDÍN
Te facilitamos tronquitos y sustratos invadidos
de micelio para recoger distintos tipos de setas.

SETA DE CARDO
Crea tu propio setal natural

Partida "La Tabla" s/n 44709 Torre de las Arcas-TERUEL Tel. 978 753 440 Fax. 978 753 460
info@cultivosforestales.com www.cultivosforestales.com

• Patés naturales y artesanos •



HERMANOS SAENZ DE TEJADA S. L.
C/Trinidad, 2 - telef.: 941 46 82 57
Villoslada de Cameros (La Rioja)

Cómo llegar a la Valdorba

Visita www.valdorba.org

Orísoain está comunicada con las principales ciudades de la Comunidad Foral de Navarra (Pamplona, Tafalla) por medio de la carretera N-121.

Paralela a la N-121 discurre la autopista A-15, que tiene salida a la altura de Pueyo (salida 56). Tomando esta salida y por la N-121 dirección Pamplona se toma el cruce que indica Garínoin, Barásoain, Leoz.

La distancia hasta la localidad de Orísoain es de 3 km desde las poblaciones de Garínoin y Barásoain.

La comunicación de las distintas localidades de Valdorba con la N-121 se realiza por medio de carreteras comarcales.

