



XVII Jornadas de la **TRUFA**

MORELLA · ELS PORTS

DEL 24 DE ENERO

AL 15 DE MARZO

EDICIÓN DEL 2020



XVII Jornadas de la **TRUFA**

Es tiempo de saborear uno de los productos máspreciados 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.

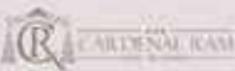
El diamante negro, como lo denominara uno de los fundadores de la gastronomía moderna Brillat-Savarin, tiene una versatilidad exquisita en las cocinas de los restaurantes morellanos. Trufa laminada simplemente con aceite y sal, cruda para acompañar ensaladas o carpaccios, para aromatizar recetas de caldos 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.

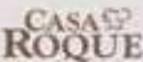
Restaurantes dentro de Morella

1



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

2



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

3



Callejón Cárcel, 4 · T. 964 16 00 71
www.daluan.es

4



Callejón García, 21 · T. 964 17 31 81
www.lafondamorella.com

5



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

6



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

7



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

8



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

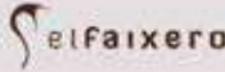
Restaurantes fuera de Morella

9



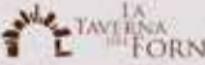
C/ Portell, 4 · T. 685 85 63 86
VILAFRanca

10



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

11



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

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



**ELS
PORTS**
es Gastronomia

Cuesta Súnyer, 1
Morella
T. 964 16 00 46

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



Degustación
Morella
negra

Entrantes:

- Snack de mantequilla trufada
- Foie micuit casero con un toque de trufado
- Pulpo con espuma de sobrasada y viruta de trufa
- Huevo aromatizado de trufa y girgoles de la comarca
- Croquetón trufado

Segundo:

- Solomillo de ternera dels Ports madurado con salsa de trufa negra

Postre:

- Helado de trufa de la casa con torrija de la abuela



Cuesta Sant Joan, 1
Morella
T. 964 16 03 36

Web:
www.casaroque.com
e-mail:
morella@casaroque.com

Show
Cooking

Menú Degustación “40 Años Casa Roque”

Bienvenida

- **Surtido de canapés trufados caseros**

De la tierra a la mesa

- **Alcachofa de Benicarló rellena de salsa douxelle**

Calentamos el cuerpo

- **Sopa trufada Casa Roque**

La carne y la trufa

- **Solomillo de cerdo trufado al hojaldre**

El mar

- **Bacalao trufado con falso pil-pil**

Para terminar postre de la casa

45€ · Bebida no incluida · Mesa Completa · Se necesita reserva
Menú sujeto a la disponibilidad de productos

Callejón Cárcel, 4
Morella
T. 964 16 00 71

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



Show
Cooking

Snaks de bienvenida

- Tosta de farinetes, trufa y aceite AOVE
- Foie, cecina y arrope
- Boca bits de sardina de bota con tomate
- Cecina media curación y mojama
- Agua de tomate
- Perla de ostra del delta, remolacha y vinagreta de trufa
- Cromesquis de sardina ahumada
- Croqueta de cremosa de trufa

La caza y los encurtidos

- Tataki de ciervo, queso, aceitunas de Aragón y encurtidos
- Perdiz escabechada, verduras de temporada, trufa y su consomé

El pan

- Pan caliente, hígado de pato, trufa y vinagreta de piñones

La costa y la montaña

- Alcachofas, sepia y trufa

De la masía

- Canelón de la abuela, trufa y salsa de gallo

Un viaje al delta

- Patatas souflé, yema de huevo, angulas y trufa

De Morella

- Cordero lechal, boniato, trufa y romero

Los quesos

Postre

- Pastel caliente de almendra tostada

55€ · Bodega no incluida · Menú sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos · Se servirá a mesa completa



Callejón de García, 21

Morella

T. 964 17 31 81

Web:

www.lafondamorella.com

e-mail:

restaurantlafondamorella@gmail.com

Degustación
Morella
negra

Empezamos abriendo boca con nuestros snacks

- **Mascarpone trufado con salmón y eneldo**
- **Tfavaja tibia con pralinés y trufa**
- **Sobrasada trufada sobre su tosta**
- **Chapadillo del Delta del Ebre con dátil**
- **Croqueta de pollo trufado**

Seguimos con los aperitivos

- **“Tomate de penjar” con crema de queso trufado “Pastor de Morella”**
- **Alcachofa de Benicarló con crema de foie y trufa**
- **Huevo, Papada, crema de boletus y trufa**

Como plato principal

- **Cuello de cordero al estilo “Marroquí”**

Para terminar con algo dulce

- **Mil hojas con crema trufada y su fruta**

Petit four

Precio: consultar en la web · Bebidas y café no incluido
Mínimo 2 personas · Bajo reserva y a mesa completa

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

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



lafondamoreno

Degustación
Morella
negra

Entrantes:

- Carpaccio de cecina y queso trufado
- Revuelto de setas y trufa
- Puré de patata con vieira braseada 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

32€ · Vino de Rioja, agua mineral y café · Mínimo 2 personas



pizzerialola
restaurant

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

e-mail:
escoriluismi@hotmail.com

Show
Cooking

- Carpaccio de Bresaola con burrata, brotes de rúcula, nueces de Macadamia con aceite de oliva Farga milenaria y trufa. Acompañado con focaccia de trufa (pan de pizza con trufa)
- Brandada de bacalao trufada con boletus edulis
 - La auténtica pasta carbonara con huevo trufado
 - Solomillo de ibérico macerado con salsa trufada

De postre:

- Nuestra Panna Cotta trufada con salsa de Toffee

32€ · Bebida no incluida

Se recomienda reservar · Mínimo 2 personas · Mesa completa

Cuesta Jovaní, 5

Morella

T. 964 16 02 49

Web:

www.meson del pastor.com

e-mail:

info@meson del pastor.com



Show
Cooking

Aperitivo: Mini-desayuno morellano (tosta de pan con láminas de trufa) acompañado de queso trufado de Morella

- Espárragos con mahonesa trufada y salmón ahumado noruego salvaje con láminas de trufa
- Terrina de foie con baño de trufa negra y brioche de mantequilla tostada
- Corazones de alcachofas confitados con chocolate blanco, frutos secos y crema de trufa
- Rodaballo a la plancha sobre puré de patata “vitelotte” trufado acompañado de gamba roja trufada
- Carre de cabritillo relleno de duxelle trufada y verduras de invierno
- Nuestra chesecake trufado
- Canelón crujiente, cremoso de chocolate y helado de Trufa

45€ · Bodega no incluida · Mínimo 2 personas



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

e-mail:
avicusserum@gmail.com

Show
Cooking

4 Aperitivos, 4 elementos:

- Descubre la Trufa a través de 4 técnicas diferentes.

Primer plato:

- Brioche mimado con Pescadito de Lonja.

Segundo Plato:

- La matanza del Toro y la Trufa.

Pre postres:

- Tònic Fizz y queso Vilanosporum.

Postres:

- Guacamole Trufado.

Vilanosporum Experiencias 85 €

Incluye desayuno de productos locales, visita y búsqueda de trufas a plantación con guía y comida con el menú Vilanosporum + bebidas.

45€ · Sólo se servirá a mesa completa.
Incluye servicio de pan. No incluye bebidas ni bodega

Ctra. Iglesuela, 7
12318 Cintorres
T. 964 18 10 75

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



Show
Cooking

- Tostadas de pan con laminas de trufa y queso trufado del pastor de morella
- Anchoa con trufa negra
- Crema de esparragos blancos con trufa y tartar de atún
- Cardos con crema de castañas y trufa
- Alcachofas salteadas con huevo a baja temperatura trufado
- Papada con membrillo, trufa y cama de patata asada

Postre:

- La trufa en el campo

(Tiramisu de mascarpone trufado con tierra de chocolate y perlas de cava)

Precio según mercado



C/ Baix de la Plaça, 1
12150 Vilafranca
T. 673 710 418

e-mail:
masialamina@gmail.com

Show
Cooking

Aperitivos y snacks

- Carpaccio de gamba blanca de La Ràpita, aliño de trufa negra y crujiente de ortiga.
- Micuit, anguila ahumada y trufa.
- Huevo trufado, mouse de galera y tosta de puerros y mantequilla.
- Alcachofa trufada 3 texturas.
- Escabeche de capón y trufa.
- Cap i pota trufado con alubias del Mas d'Aznar.
- Socarrat de Bahía trufado con pluma ibérica.
- Cuajada de caramelo y trufa.
- Remake de nuestro helado de “Orxata” y trufa.

45€ · Bebidas no incluidas

El menú puede variar dependiendo de la disponibilidad de productos

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

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



Degustación
Morella
negra

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

PRODUCTORES DE TRUFA QUE COLABORAN EN LAS JORNADAS

• Carniceria L'Arc

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

• Sergi Marin

Ares
T. 637035105

TALLERES

Taller Alcachofa de Benicarló

Taller de vinos de Castelló

Más actividades, talleres y horarios
consultar en la web morellaturistica.com

SHOW COOKING

- **24 de ENERO** 20:00h Show cooking **Casa Roque** con la colaboración de la **Fàbrica de Solfà**
- **31 de ENERO** 20:00h Show cooking **l'Escudella**
- **7 de FEBRERO** 20:00h Show cooking **Mesón del Pastor**
- **21 de FEBRERO** 20:00h Show cooking **El Faixero i Pizzeria Lola**
- **28 de FEBRERO** 20:00h Show cooking **La Taverna del Forn**
- **6 de MARZO** 20:00h Show cooking **DALUAN**

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

Durante los show cookings se realizarán degustaciones de los siguientes vinos:

- **Agrícola Sant Josep:** 7 de febrero · **Mesón el Pastor**
- **Celler Batea :** 21 de febrero · **Faixero i Pizzeria Lola**
- **Celler Cooperatiu Gandesa:** 28 de febrero · **La Taverna del forn**
- **Mas de Torubio:** 24 de enero · **Casa Roque**
- **Vins de Castelló:** 6 de marzo · **DALUAN**
- **Mas de Rander:** 14 ,15 y 16 de febrero · **Morella Negra**



MO REGALA LLA



SI QUIERES HACER UN BUEN REGALO,
REGALA MORELLA

Regala una caja de 25, 50 o 100€, con ella podrás elegir entre centenares de productos o utilizarlo como un vale regalo en los establecimientos de la ciudad

A large, stylized illustration of a heart dominates the left side of the poster. The heart is rendered in shades of red, pink, and white, with visible internal chambers and blood vessels. It has a jagged, torn appearance at the bottom, with red liquid dripping down. A single blue ribbon or band is wrapped around the upper right portion of the heart.

14-15-16 FEBBRE 2020

MORELLA NEGRA

COM LA TRUFFA

14 ,15 y 16 de febrero de 2020

Morella Negra Com la Trufa es un fin de semana Gastro-Literario en el que nos sumergimos en la parte más oscura y sabrosa de la gastronomía y, especialmente, de la literatura a través de la **trufa negra de Morella-Els Ports y la Novela Negra**. Con las novelas negras y sus autores nos acercaremos a vislumbrar las partes más oscuras del alma humana acompañados por el misterio del aroma de la trufa que nuestros cocineros interpretan deliciosamente.

En esta **V edición** tendremos 5 mesas literarias, empezaremos con los finalistas de nuestro **premio “Tuber Melanosporum”** con 5 escritores que arrancan con la fuerza de la primera vez. En las siguientes mesas abordaremos algunos de los subgéneros que se están imponiendo dentro de la novela negra como el **True Crime, el Rural Noir** o el mundo negro que nos muestran las distopías. También nos acercaremos a ver como **el mal quiere apropiarse del arte**. Este año empezamos el día de los enamorados, queremos que la pasión forme parte del festival y que la parte negra de nuestro ser solo aparezca en las novelas. **Corazón Rojo y Novela Negra**.

Presentaciones Morella Negra:

Barcelona: Taller Joieria Gemma Lopez

Castellón: Librería Argot

4 / 2 / 2020

10 / 2 / 2020

PROGRAMA

14/2 Viernes

20:00.- Lonja del Ayuntamiento: Inauguración de la V Edición de Morella Negra Com la Trufa en la Lonja del Ayuntamiento de Morella con el “**Comissari Garcia**”, el periodista y escritor **Carlos Quílez**, **Ruth Sanz** Diputada de Cultura de Castelló y **Rhamsés Ripollés** Alcalde de Morella.

En este acto la Lonja del Ayuntamiento se volverá a convertir en el “**Espacio de degustación Gastro-Literario Sergio Beser**” donde podremos disfrutar de las delicias gastronómicas de la comarca dels Ports, conversar con los autores negros y que nos firmen sus libros. Para esta inauguración podremos degustar los pinchos de Trufa Negra elaborados por el restaurante **Cardenal Ram** y los vinos negros de las bodegas **Mas de Rander**.

23.00.- La Nevera: “**Masterclass de Cine Negro entre copas**”. Un introducción al fascinante mundo del cine negro americano de la mano de **Santiago Álvarez**, director de contenidos de Valencia Negra.

15/2 Sábado:

Vino negro de la **IGP Vins de Castelló**



10:30.- Visita guiada a **La Morella Más Negra**

12:00 – 13:15.- Sala del Justicia : “Tubers 2020” Mesa literaria en la que participarán los **5 finalistas** de la IV Edición del premio **“Tuber Melanosporum”**. En la mesa participarán: **Joan Carles Ventura** por “Camins Dubtosos”, **Roger Rubio** por “El hombre que nunca haría daño a nadie”, Anna Hernández por “La mecedora”, **Ana Lena Rivera** por “Lo que callan los muertos”, **Eduard Palomares** por “No cerramos en Agosto”.

13:30.- Vermut literario

18:00-19:00.- Sala del Justicia : Mesa literaria **“Rural Noir, pequeñas comunidades, dramáticas historias”** con los escritores **Jordi Llobregat, Miguel Ángel Hernández y Marto Pariente** moderados por **Paco Atero** del Portal Literario especializado en novela negra “Negra y Mortal” www.negramortal.com

19:15.- Sala del Justicia : **Entrega del IV Premio “Tuber Melanosporum”**. Premio a la mejor novela negra de un escritor novel publicada por una editorial entre el septiembre de 2018 y el agosto de 2019.

19:30-20:30.- Sala del Justicia : Mesa literaria **“Arte de Novela Negra”** en la que las autoras **Berna González Harbour y Arantza Portabales** nos hablarán de sus últimas novelas en las que el arte quiere inmiscuirse en las dramáticas representaciones de la muerte. Moderará la mesa la activista cultural **Mariola Nos**, alma de la revista cultural www.espaimaiolanos.com

20:30.- Espacio de degustación Gastro-Literaria Sergio Beser: Firma de libros por los autores y degustación de pinchos negros de trufa elaborados por los restaurantes Fonda Moreno y Vinatea, acompañados de vino negro de las bodegas **Mas de Rander**.

16/2 Domingo

11:00-12:15 .- Sala del Justicia : Mesa Literaria y de actualidad “**True Crime, más allá de la imaginación**” moderada por el periodista y escritor director de www.eltaquigrafo.com **Carlos Quílez**. En la mesa participaran la jueza de instrucción **Rosa M. Freire**, la criminóloga **Paz Velasco** y los escritores-periodistas **Luis Rendueles** y **Bea Osa** que han publicado sus libros “Los ratones de dios” y “El asesino de Pioz” de serie “Sin Ficción” de Alrevés.

12:30-13.30.- Sala del Justicia : Mesa literaria “**Distopía Negra**”. Según la **RAE** **Distopía** es el término opuesto a utopía. *Como tal, designa un tipo de mundo imaginario, recreado en la literatura o el cine, que se considera indeseable.. y además negra... para echarse a temblar*

13:30.- Espacio de degustación Gastro-Literaria Sergio Beser”: Firma de libros por los autores y degustación de pinchos negros de trufa elaborados por el restaurante **La Fonda** acompañados de vino negro de las bodegas **Mas de Rander**.





XVII Jornadas de la **TRUFA** **MORELLA · ELS PORTS**

EDICIÓN DEL 2020

