
Trufiturismo:

Trufas, turismo, cultura y gastronomía en Aragón.

Opción 2: Día de trufa y vino

@forestaalgairen

@distrufarte

trufiturismo@forestaalgairen.com

distrufarte@gmail.com



Escribe para introducir
texto

Días De Trufa Y Vino



Foto de Eduardo Bueso

www.lugaresconestrella.com

Opción: Trufas y vino (un día)

Actividad:

Mañana: Búsqueda de trufas con perro trufero en finca de carracas micorrizadas con tuber melanosporum. Charla sobre el cultivo de trufas. Charla sobre adiestramiento canino para trabajo.

Desplazamiento con el coche particular hasta el lugar de la comida. Comida o almuerzo trufero según se contrate.

Tarde: Visita a la bodega de vino Ecológico Ignius, en Almonacid de la Sierra. Ex-

Aprende. Saborea. Disfruta.

La mejor forma de conocer, aprender y disfrutar de la TRUFA durante todo el año y en todas sus variedades.

Tuber Melanosporum; Trufa negra de invierno. Tuber Aestivum; Trufa de verano. Tuber Uncinatum; Trufa de otoño

plicación sobre la viticultura ecológica y proceso de elaboración del vino.

Lugar: en población a unos 50 km de Zaragoza. Cerca de la localidad de Cariñena.

Fecha de las salidas: Consulte las opciones disponibles según época del año y disponibilidad de trufa.

Habitualmente serán: Trufa negra de invierno, de 1 de diciembre a 15 de marzo. Trufa de verano, de 15 de junio a 15 de agosto. Trufa de otoño, de 1 de septiembre a 15 de octubre.

Duración de la actividad: 1 día sin per-
noctación

Posibilidad de comprar trufa que se ha
recolectado en el campo. Posibilidad de
Comprar vino Ignius. en la misma bode-
ga

Consultar sobre el mínimo y el máximo
de personas para realizar esta actividad
de trufiturismo.

Para saber los precios de nuestras activi-
dades, consultar las opciones según nú-
mero de personas, opciones selecciona-
das etc

Contacto:

Trinidad Usón: 699 436 177

www.forestaalgairen.com

Cristina Lahoz: 644 329 575

www.bypersemoon.com

o por correo electrónico:

trufiturismo@forestaalgairen.com

distrufarte@gmail.com

