Revue de Presse hebdomadaire

Abejar becomes the international capital of the Black Truffle at the 22nd edition of the Soria Truffle Fair.



Publié le 27/04/2025

The event hosted numerous activities such as workshops, tastings, buying and selling of truffles, exhibitions on the crops and awards for the best producers.

Black truffle cultivation is a sustainable practice that generates economic benefits and income for the local population.

The black truffle, also known as "Tuber melanosporm," known for its intense aroma and flavor, has become an essential ingredient in gourmet cuisine. The municipality of Abejar, in the province of Soria, hosted the 22nd Black Truffle Fair from February 12 to 16, 2025, bringing together producers, distributors, chefs, and food lovers to celebrate one of the most prized culinary gems.

The Black Truffle Fair is one of the most anticipated events for Spanish gastronomy lovers. Every year, this gathering attracts thousands of visitors eager to learn more about this unique delicacy. This fair pays tribute to it, highlighting its cultivation, culinary uses, and economic potential for the region.

Activities and prizes

The Black Truffle Fair is, without a doubt, a highly significant event for both locals and visitors from around the world. A variety of activities took place during the day :

Revue de Presse hebdomadaire

1. Truffle Exhibition and Sale: One of the main attractions of the fair was the exhibition of black truffle varieties cultivated in the region. Attendees had the opportunity to purchase fresh truffles and derived products such as oils, creams, and preserves, and learn about the cultivation and harvesting process of this fungus firsthand.

2. Food tastings and demonstrations: Renowned chefs offered culinary demonstrations and tastings, where black truffles took center stage in a variety of innovative dishes.

3. Truffle dog hunting exhibitions : Another popular activity was a demonstration of how trained dogs search for truffles in the countryside. This process is fundamental to truffle harvesting, and many producers shared their knowledge and experiences with the attendees.

4. Awards for the best products and producers : Several awards were presented during the event, recognizing excellence in the cultivation and quality of truffle products. Among the winners were local producers, specifically the Center for Forestry and Industry

Services and Promotion of Castilla y León (Cesefor) , an organization awarded the 2025 Golden Truffle by the Abejar City Council.

Economic and environmental impact

The cultivation of this mushroom has grown significantly in recent years, Being one of the main sources of income in many rural areas of Soria, it is part of a culinary tradition that ranges from simple dishes to more sophisticated creations.

However, it is not just a purely gastronomic product; it also has an impact on the economy and the environment :

Economic boost : The province of Soria has large areas of truffle cultivation, which, through various initiatives such as the Black Truffle Fair, promote direct sales and facilitate connections between producers, local restaurateurs, and consumers. It has also managed to attract tourists, who contribute to the region's economic growth.

Sustainability : Cultivating this product not only generates income, but is also a sustainable practice where truffle farmers themselves implement traditional cultivation methods that protect the region's forests. They also promote initiatives to research sustainable crop management and the creation of the Truffle Growing School , which will open its doors this April.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Abejar becomes the international capital of the Black Truffle at the 22nd edition of the Soria Truffle Fair.



Publié le 27/04/2025

L'événement a accueilli de nombreuses activités telles que des ateliers, des dégustations, l'achat et la vente de truffes, des

expositions sur les cultures et des récompenses pour les meilleurs producteurs.

La culture de la truffe noire est une pratique durable qui génère des bénéfices économiques et des revenus pour la population locale.

La truffe noire, également connue sous le nom de « Tuber melanosporum », réputée pour son arôme et sa saveur intenses, est devenue un ingrédient incontournable de la gastronomie. La municipalité d'Abejar, dans la province de Soria, a accueilli la 22e Foire de la Truffe Noire du 12 au 16 février 2025, réunissant producteurs, distributeurs, chefs et gourmands pour célébrer l'un des joyaux culinaires les plus prisés.

La Foire de la Truffe Noire est l'un des événements les plus attendus des amateurs de gastronomie espagnole. Chaque année, ce rendez-vous attire des milliers de visiteurs désireux d'en savoir plus sur ce mets unique. Cette foire lui rend hommage en mettant en avant sa culture, ses usages culinaires et son potentiel économique pour la région.

Activités et prix

La Foire à la Truffe Noire est sans conteste un événement majeur pour les locaux et les visiteurs du monde entier. Diverses activités ont eu lieu tout au long de la journée :

1. Exposition et vente de truffes : L'une des principales attractions de la foire était l'exposition des variétés de truffes noires cultivées dans la région. Les participants ont pu acheter des truffes fraîches et des produits dérivés tels que des huiles, des crèmes et des conserves, et découvrir en direct le processus de culture et de récolte de ce champignon.

2. Dégustations et démonstrations culinaires : Des chefs renommés ont proposé des démonstrations et des dégustations culinaires, où les truffes noires ont occupé le devant de la scène dans une variété de plats innovants.

3. Expositions de chiens truffiers : Une autre activité populaire était une démonstration de la recherche de truffes en milieu rural par des chiens dressés. Ce processus est fondamental pour la récolte

des truffes, et de nombreux producteurs ont partagé leurs connaissances et leur expérience avec les participants.

4. Prix des meilleurs produits et producteurs : Plusieurs prix ont été remis lors de l'événement, récompensant l'excellence de la culture et de la qualité des produits à base de truffe. Parmi les lauréats figuraient des producteurs locaux, notamment le Centre de services et de promotion de la sylviculture et de l'industrie de Castille-et-León (Cesefor) , organisation récompensée par la Truffe d'or 2025 de la mairie d'Abejar.

Impact économique et environnemental

La culture de ce champignon a connu une croissance significative ces dernières années. Étant l'une des principales sources de revenus dans de nombreuses zones rurales de Soria, il fait partie d'une tradition culinaire qui va des plats simples aux créations plus sophistiquées.

Mais il ne s'agit pas seulement d'un produit purement gastronomique ; il a également un impact sur l'économie et l'environnement :

Dynamisme économique : La province de Soria dispose de vastes zones trufficoles qui, grâce à diverses initiatives comme la Foire de la Truffe Noire, favorisent la vente directe et facilitent les relations entre producteurs, restaurateurs locaux et consommateurs. Elle a également réussi à attirer des touristes, qui contribuent à la croissance économique de la région.

Durabilité : La culture de ce produit est non seulement génératrice de revenus, mais constitue également une pratique durable : les trufficulteurs eux-mêmes mettent en œuvre des méthodes de culture traditionnelles qui protègent les forêts de la région. Ils encouragent également des initiatives de recherche sur la gestion durable des cultures et la création de l' École de culture de la truffe, qui ouvrira ses portes en avril.

Source :
https://redpac.es/en/news/abejar-becomes-international-capital-black-truffle-22nd-edition-soria-truffle-fair