

La Fundación Rei Afonso Henriques acoge este fin de semana las II Jornadas Gastronómicas de la Trufa en Zamora

• La ciudad se convertirá en la capital de este producto tan cotizado con catas gratuitas y un entretenido juego en el que participarán 8 equipos integrados por destacados chefs de Castilla y León, cocineros zamoranos y rostros conocidos.

*Por Gabinete de Prensa
feb. 26, 2026*



Por segundo año, se celebran las **Jornadas Gastronómicas de la Trufa en Zamora**, que buscan promocionar tanto el cultivo en la provincia como el consumo de este producto tan cotizado desde el punto de vista culinario. El año pasado se celebró una comida en un restaurante y, en este 2026, se ha dado un giro a las jornadas para abrirlas más al público con la organización de **demostraciones culinarias y catas gratuitas el sábado 28** y un **original juego, Trufa Chef**, en el que participarán 8 equipos integrados por **cocineros procedentes de la comunidad autónoma, chefs zamoranos y caras conocidas** de diferentes

ámbitos.

De hecho, ayer la gerente de AZEHOS, **Natalia García**, lanzó una invitación –que aceptaron- para que participen al vicepresidente primero de la Diputación de Zamora y diputado de Educación, Cultura, y Turismo, **Víctor López de la Parte**, y la representante de la Fundación Caja Rural, **Laura Huertos**. Fue durante la presentación de las jornadas que organiza la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHOs) con el apoyo de la Diputación de Zamora, Turismo de Zamora, la marca Zamora es Calidad y Caja Rural de León, Valladolid y Zamora, así como diversas entidades y empresas del sector.

Las jornadas se celebrarán los días **28 de febrero y 1 de marzo de 2026** en la **Fundación Rei Afonso Henriques**, con la participación de reconocidos cocineros procedentes de distintas provincias de Castilla y León, junto a profesionales del sector hostelero zamorano.

La programación comenzará el **sábado 28 de febrero**, con una sesión gastronómica en horario de tarde que incluirá **demostraciones culinarias y propuestas gastronómicas** a cargo de **Adrián Asensio**, del Restaurante Cuzeo (Zamora), y **Christian Martínez**, del Restaurante La Pizarrera (Segovia), a partir de las **18:30 horas**. Posteriormente, desde las **20:00 horas**, participarán **Héctor Carabias**, del Restaurante Oroviejo (Salamanca), y **J. Carlos Jiménez**, del Restaurante Mar Mediterráneo (Valladolid). Incluirá **catas gratuitas** de las elaboraciones, pero limitadas por orden de inscripción.

El **domingo 1 de marzo**, a partir de las **13:00 horas**, tendrá lugar el encuentro gastronómico principal, el **juego Trufa Chef**, al estilo del conocido programa de televisión, en el que los integrantes de los **8 equipos participantes** tendrán que elaborar sus creaciones gastronómicas a partir de cajas sorpresa en el que el único ingrediente conocido es la protagonista de las jornadas: la trufa. Los equipos estarán capitaneados por chefs de prestigio regional: **J. Carlos Jiménez** (Restaurante Mar Mediterráneo – Valladolid), **Christian Martínez** (Restaurante La Pizarrera – Segovia), **Héctor Carabias** (Restaurante Oroviejo – Salamanca), **Javier Rodríguez** (Restaurante Delirios – León), **Ismael González** (Restaurante El Molino del Cubo – Ávila), **F. de Gregorio Mateo** (Restaurante Virrey Palafox – Soria), **Álvaro Urueña** (Bellaco Taquería – Burgos) y **Samuel Pedrosa** (Club del Jubilado de Villaralbo – Zamora). También estarán integrados por **cocineros de la provincia** y por **personajes conocidos** de la sociedad zamorana.

Debido a que el espacio de la Fundación Rei Afonso Henriques es limitado, los interesados en participar tanto en las catas como acudir como público al Trufa Chef deben inscribirse llamando al teléfono **665 672 149**.

Víctor López de la Parte destacó que, desde la Diputación de Zamora, se ha procurado que la trufa sea «un cultivo sostenible y que se pueda dar en la provincia», además de convertir a Zamora en «un destino gourmet» vinculado a este producto tan cotizado en la cocina. También, como añadió **Natalia García**, a través de elaboraciones más populares como son las tapas puede popularizarse y abrir su consumo a un público más amplio. Por todo ello, **Laura Huertos** consideró que la capital zamorana puede convertirse este fin de semana en «**el epicentro de la trufa**». De hecho, iniciativas como ésta tienen como objetivo impulsar la promoción gastronómica de Zamora, apoyar al sector hostelero y reforzar el turismo vinculado a la calidad culinaria, poniendo en valor productos de excelencia y favoreciendo el intercambio de experiencias entre chefs y público.