

Más de once kilos de trufa maridan con los productos de la despensa agroalimentaria en el Trufa-te de Monzón

Más de 3.500 personas han acudido a una nueva edición de Trufa-te en Monzón en la que más de once kilos de este hongo han maridado con los productos agroalimentarios de la zona. Vuelve a materializarse así el encuentro entre la hostelería local, los productores de trufa y los paladares del gran público.

Zaragoza.- Más de 3.500 personas han acudido a una nueva edición de Trufa-Te en Monzón y han podido degustar más de once kilos de este exquisito alimento que ya en el Egipto faraónico y, después, en la Grecia Clásica conquistaba los paladares de aquellos que se podían permitir probarla. Con largas filas ante la Azucarera comenzaba una nueva década en Monzón este gran escaparate de la trufa negra altoaragonesa, donde ha vuelto a materializarse el encuentro entre la hostelería local, los productores de trufa y un público de todas las generaciones al que no ha dejado indiferente el aroma y sabor de este producto autóctono.

En estos términos se expresaba el presidente de la Diputación Provincial de Huesca, Miguel Gracia, quien ha resaltado el papel que juega en la economía altoaragonesa el sector agroalimentario que coloca entre “los principales generadores de renta y empleo”. Como ejemplo, Gracia se ha referido a todas las personas que están detrás de Trufa-te y el sector trufero que comienza en la producción, pero también entra en juego la comercialización “y, sobre todo, los que se dedican a trabajar la trufa y transformarla para hacer que sea un aliciente de la gastronomía”. El formato itinerante que ha contado con paradas en prácticamente todas las comarcas altoaragonesas es otra forma de “acercarla y de que se vea como un producto asequible”, ha apuntado el máximo responsable provincial.

Este año, como ha señalado el alcalde, Álvaro Burrell, “la trufa ha encontrado el mejor maridaje con otros productos en el mercado agroalimentario”, entre los que había desde quesos, embutidos y hortalizas, hasta cervezas artesanales, vinos, aceites y otras especialidades como el azafrán o dulces artesanos. Esta amplia despensa agroalimentaria ha compartido espacio, el de la Azucarera de Monzón, con el menú que se ha servido con sabor a trufa negra y también han contado con la complicidad del público el taller de identificación de trufas y los sonidos que llegaron con The Dazz Deva Soul Band. Con todos estos ingredientes y el calendario anual que han preparado en Monzón, “estamos logrando que cada mes se vincule nuestra localidad a un gran evento”, apunta el primer edil.

Trufa-te cierra sus puertas un año más con éxito de público que ha agotado prácticamente las 11.000 tapas preparadas por los nueve establecimientos de Monzón y de otras localidades de la comarca como Albalate y Alcolea de Cinca, que han sumado fuerzas para que todo salga a la perfección. En esta edición, el aforo (700 personas) ha hecho que todo tuviera lugar de forma más progresiva y que Trufa-te se prolongara hasta pasadas las 22 horas. En el ecuador, ya se habían agotado alguna de las tapas, es el caso de la bola de bacalao y la crepineta de jarrete de ternera con el ingrediente común de la tuber melanosporum. La gastronomía en miniatura ha estado regada con los caldos de diferentes bodegas de la DO Somontano, además de agua Veri y cerveza San Miguel, que un año más han colaborado con esta cita que tiene lugar en la recta final de la campaña trufera.

De la tierra a la mesa

Los trufficultores han vendido los siete kilos que pusieron a la venta a un precio de un euro por gramo “en un año complicado con muy poca producción”, detallaba el trufficultor José Vicente Girón y presidente de la Asociación de Recolectores de la Trufa de Aragón. Todo el proceso de la trufa requiere de un verano no excesivamente caluroso, tormentas sabiamente repartidas durante la primavera y el estío que aporten la necesaria cantidad de agua, y un otoño e invierno sin heladas prolongadas para en invierno, finalmente, recolectarla.

A la celebración de la celebración de la undécima edición de Trufa-te en Monzón, no ha querido faltar tampoco la vicepresidenta de la Diputación, Elisa Sancho, y María Rodrigo y Gonzalo Palacín, cuyas áreas en la DPH y el Ayuntamiento de Monzón han estado al frente de la organización. Además, una larga lista de diputados provinciales, concejales, alcaldes de la Comarca y del sector empresarial y hostelero.

El menú ha sido amplio “para que todo el mundo pueda encontrar tapas de su gusto”, afirmaban los hosteleros, desde diferentes entrantes, carnes, pescados y postres, todos con el inconfundible toque de la trufa negra de Huesca. De las plantaciones repartidas ya por ocho comarcas altoaragonesas han llegado este año a las manos de Las Ripas, el MasMonzón, los restaurantes Cacao, Acapulco y Piscis, Casa Santos, El Portal, 4 Esquinas y el restaurante-pastelería Canela, son quienes se han puesto el delantal y han estado al frente de las cocinas de trufa-te 11.

Tres de los platos hacían las veces de entrante, el público ha encontrado una textura y aroma especial en la crema de queso aromatizada con trufa negra donde en cada cucharada también se notaba la compota de tomates asados. Entre los primeros platos, un risotto trufado con verduras de temporada en forma de bola con longaniza de Alcolea también en su interior y el sabor de la trufa potenciaba los tres productos del crujiente de langostino, patata y yema de huevo también trufada.

De las cocinas también ha salido una brandada de bacalao sobre crema de calabaza que se terminaba con un crujiente de puerros. Para continuar con los pescados y las carnes, la tapa de bacalao en tempura que también sabía a azafrán, a ternera o manzana y el jarrete de ternera que desde el comienzo de la elaboración tenía en cuenta la trufa. También hubo sorpresas con el trampantojo ‘La merendola que mola’, simulaba un bizcocho de chocolate con natilla, que en realidad era morcilla con cebolla de Fuentes y una espuma de queso trufada hacia de nata.

Para terminar con los dulces, la suculenta y tradicional crema pastelera semifría con el bizcocho, yogur y helado y la explosión de sabor de dos trufas, la de chocolate y la trufa natural.

El gusto y el olfato no han sido los únicos sentidos que han podido desarrollar los asistentes, sino que el tacto, la vista y el oído han sido los protagonistas en el taller de trufa donde, con el investigador Pedro Marco, muchos curiosos se han acercado al mundo de las trufas y a otros muchos productos de la provincia y el sur de Francia con el mercado, enmarcado en el proyecto transfronterizo Hecho en los Pirineos.