

¡LA VELOCIDAD SUBE, LOS PRECIOS NO!
876 670 504
www.embou.com

15 años conectando #Aragón

embou
GRUPO MASMOVIL

(https://www.embou.com/)

ahora INTERNET en la Comarca hasta **30Mb** desde **9,90** € /Mes. Los 3 primeros meses Después 24 €/mes

Portada (/)

Alto Aragón (/alto-aragon)

Cinca Medio (/cinca-medio)

Deportes (/deportes)

Opinión (/opinion)

Sociedad (/sociedad)

Empresas (/empresas)

Cultura (/cultura)

Política (/politica)

Agenda (/agenda/month.calendar/2018/03/12/-)

*Binaced, Binefar
Monzón y Comarca*

TODO TIPO DE TRASLADOS
SERVICIOS CONCERTADOS CON TODAS LAS ASEGURADORAS
TANATORIOS EN BINACED, BINEFAR, MONZÓN Y COMARCA

(http://www.funerariahermanosballarin.com/)



(http://www.monzon.es)

Automóviles Tonés
Servicio Oficial Volkswagen
en Barbastro (Huesca)

(http://www.automovilestones.com/es/)

Monzón promocionará la trufa para toda la provincia (/cinca-medio/monzon-conchel-selgua/5463-monzon-promocionara-la-trufa-para-toda-la-provincia)

Detalles

Categoría: Monzón-Conchel-Selgua (/cinca-medio/monzon-conchel-selgua)

Publicado el 09 Enero 2018



Monzón (/component/tags/tag/3-monzon) Comarca Cinca Medio (/component/tags/tag/12-comarca-cinca-medio) Trufa-te (/component/tags/tag/1717-trufa-te)

Me gusta 16

Twitter

G+



(/images/REUNION_TRUFATE.JPG)

Este 2018, en concreto, el sábado 3 de marzo, Monzón se convertirá por un día en la capital de la trufa en la provincia oscense, con la celebración de la 11ª edición de Trufa-te, de la mano de la Diputación Provincial de Huesca y el ayuntamiento de Monzón.

La undécima edición de **Trufa-te** -acción promocional de la trufa altoaragonesa tendrá lugar en la Nave de la Azucarera de Monzón el 3 de marzo.

Por este motivo esta mañana, tenía lugar la primera reunión de toma de contacto con representantes de la hostelería mediocinqueña, con la idea de que entre ocho y doce de ellos preparen las tapas que se degustarán por la tarde ese día.

La diputada de Iniciativas y Tecnología de la DPH, María Rodrigo, y el concejal de Desarrollo, Gonzalo Palacín, han informado de los pormenores del evento. La primera ha destacado la buena aceptación de Trufa-te a lo largo de diez ediciones, tanto en la calidad de las tapas, como en la gran afluencia de público, y el segundo la "plataforma de lucimiento" que supone para los hosteleros de Monzón y Comarca.

La planta superior se reserva para la degustación gastronómica y el servicio de bebidas, y en la de pie de calle se instalará un **mercado agroalimentario** que reunirá a productores altoaragoneses y de la demarcación francesa de Hautes- Pyrénées, una iniciativa enmarcada en el proyecto "Hecho en los Pirineos" que respalda el programa europeo Interreg-Poctefa.

Trufa-te es una de las principales acciones de promoción de la trufa negra que realiza la Diputación de Huesca.

Se trata de una degustación de platos elaborados con tuber melanosporum -nombre científico del hongo- a precios populares, en concreto, 2,5 € que incluyen dos tapas y una bebida.

Su carácter itinerante hace que cada año se celebre en una localidad diferente, llevando así las bondades de este producto autóctono por todo el territorio altoaragonés, promocionando al mismo tiempo el territorio, la trufa, y los productos propios de cada uno de las zonas dónde se celebra.

En el recinto que alberga a **Trufa-te**, los visitantes pueden disfrutar de la cocina en vivo y llevarse a la boca alguna de las coloristas creaciones de los cocineros de la zona en la que se celebra el evento. También es una ocasión para adquirir trufa fresca en el punto de venta que la Asociación de Truficultores y Recolectores de la Trufa de Aragón, y continuar así con las experiencias truferas en casa. Cada visitante recibe un recetario de bolsillo que recoge todas las elaboraciones de los platos que se ofrecen en **Trufa-te**.

El Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de la Diputación (CIET) es la maquinaria del sector con varias líneas de investigación abiertas para optimizar el cultivo. También presta formación, asesoramiento gratuito y otros servicios que se prestan, y gestiona las subvenciones para plantaciones. El programa de fomento del cultivo de la trufa negra se asoció inicialmente a las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza, y ahora el mapa de distribución se ha ampliado a la mayor parte del territorio altoaragonés. Un recorrido que sigue Trufa-te en las sucesivas ediciones.

Los hosteleros que decidan participar en esta edición de Trufa-te, tendrán, además, un curso previo con un cocinero que según todos los pronósticos dispone de tres estrellas Michelin en sus haber, donde se les mostrará como manipular y cocinar la trufa.

[< Previo \(/cinca-medio/monzon-conchel-selgua/5464-el-belen-monumental-de-monzon-consolida-las-30-mil-visitas\)](#)

[Siguiendo > \(/cinca-medio/monzon-conchel-selgua/5460-programacion-cultural-con-nuevas-disciplinas-en-monzon\)](#)



(<https://www.facebook.com/cincamedionoticias>)(<https://twitter.com/CincaMedioNews>)(<https://plus.google.com/u/0/101972265851308507280/>)



(<http://www.unedbarbastro.es>)



(<https://www.facebook.com/espaciojoven.monzon/?fref=ts>)



(<http://cincamedio.es>)



(<https://www.facebook.com/pages/cincaprint/200119586678768>)



[Contacto \(/contacto\)](#)

[Política de cookies \(/politica-de-cookies\)](#)

[Aviso legal \(/aviso-legal\)](#)