

Homenaje de lujo a la trufa de los chefs del Cinca Medio

Nueve restauradores de la comarca elaboraron once mil tapas con toque de tuber melanosporum, que degustaron cientos de personas

F.J. Porquet

MONZÓN.- La undécima edición de Trufa-te, la acción promocional de la trufa altoaragonesa que apadrina la Diputación Provincial, se celebró ayer con éxito de público e imaginación gastronómica en la Nave de la Azucarera de Monzón, recinto que acogió en la planta de pie de calle el mercado agroalimentario "Hecho en los Pirineos" y en la superior la degustación de las alrededor de 11.000 tapas elaboradas con toques de tuber melanosporum por nueve restaurantes del Cinca Medio.

El salón se abrió a las seis y media, se llenó enseguida y sobre las ocho se había despachado la mitad del menú. El aforo de 700 personas de la planta superior de la Nave se respetó y ello provocó una larga cola y que el evento se prolongase hasta cerca de las diez de la noche. La animación musical corrió por cuenta del grupo The Deva Soul Band, formado por profesores de la Escuela de Música Moderna de Monzón.

La inauguración reunió al presidente de la DPH, Miguel Gracia, la vicepresidenta, Elisa Sancho, la responsable del área de Iniciativas y Tecnología, María Rodrigo, el alcalde ribereño, Álvaro Burrell, el concejal de Desarrollo y diputado del PSOE en el Congreso, Gonzalo Palacín, y un nutrido grupo de diputados alcaldes y concejales. La Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón estuvo representada por el

presidente, el grausino José Antonio Girón.

Las tapas salieron de los fogones de los restaurantes 4 Esquinas, Mas Monzón, Piscis, El Cacao, Acapulco y Canela de la capital ribereña, El Portal y Las Ripas de Alcolea, y Casa Santos de Albalate. Por dos tapas y una bebida había que pagar 2,5 euros. Las empresas patrocinadoras fueron D.O. Somontano, Cervezas Mahou-San Miguel y Agua de Veri.

Comercio y cocina

Burrell agradeció a la DPH la elección de Monzón para la primera edición de la nueva década de Trufa-te, y valoró el "maridaje" de la gastronomía y el mercado agroalimentario instalado en la planta baja, el cual estuvo muy animado. Los productores altoaragoneses y galos sorprendieron con una amplia variedad de quesos, embutidos, miel, patés, cervezas, hortalizas, repostería, vino...

Gracia destacó que Trufa-te recorre la provincia y "vende" gastronomía y agroindustria, y reconoció el trabajo de tres agentes: los pequeños productores, los comercializadores y los hosteleros. "La labor de los cocineros me parece muy importante, pues son los que hacen llegar la trufa al gran público. Por otro lado, va quedando atrás la idea de que el precio de la trufa es prohibitivo. Todo lo contrario, bien utilizada el coste es asequible", dijo. Asimismo, el presidente provincial insistió en el mensaje de que la truficultura "asienta personas en



↑ La Nave de la Azucarera se llenó ayer de público con ganas de degustar tapas a base de trufa.

→ La propuesta gastronómica contó con el apoyo del público.

↘ Comprando verduras en uno de los puestos.



EN FRASES

Miguel Gracia

Presidente de la DPH

"La labor de los cocineros me parece muy importante, pues son los que hacen llegar la trufa al gran público"

José Antonio Girón

Presidente de la Asociación Trufera de Aragón

"Es verdad que al principio da un poco de miedo tratar con la trufa, pero en cuanto se domina, los resultados son excelentes"





GABRIEL CORTE (DPH)



F. J. P.



F. J. P.



F. J. P.



F. J. P.

↑ Los vecinos de Monzón y la comarca acudieron a la cita.

↑↑ Autoridades, truferos y restauradores, en una fotografía de familia.

← Pedro Marco impartió un taller sobre la trufa.

✓ El mercado agroalimentario estuvo muy animado.

el territorio" (en la actualidad el cultivo abarca unas 1.500 hectáreas), lo que la convierte en una herramienta más en la lucha contra la despoblación.

Campaña difícil

Girón se deshizo en elogios a la DPH por promover Trufa-te y consideró que el evento ha conseguido el doble objetivo de dar a conocer la trufa altoaragonesa e "ilusionar" al sector. "Es verdad que al principio da un poco de miedo tratar con la trufa, pero en cuanto se la domina, los resultados son excelentes. Antes se utilizaba en dos o tres platos, y ahora casi combina con cualquiera, como se puede ver hoy aquí", remarcó.

La temporada que está a punto de finalizar ha sido "compleja



EL MENÚ

- Crema de queso con trufa negra, avellanas caramelizadas y compota de tomates asados (Cacao).
- Arancini trufado de arroz brazal y longaniza de Alcolea (Las Ripas).
- Trufa de Ribagorza en branda de bacalao sobre crema de calabaza con puerros y sus crujientes (Acapulco).
- Sobre crujiente trufado de puré de patata con yema de huevo y langostino (4 Esquinas).
- La merendola que mola (El Portal de Alcolea).
- Bacalao en tempura de azafrán, chilindrón de morros de vacuno, merengue trufado, granny smith y bastones de trufa (MasMonzón).
- Crepineta de jarrete de ternera y mozzarella trufada con crujiente de queso y puré de monalisa y arbecuina de Albalate (Casa Santos).
- Crème brûlée -espuma de choco blanco-, yogur de fonz y tuber melanosporum (Piscis)
- Trufa de chocolate con trufa negra de la Ribagorza (Canela).

y dificultosa". Las condiciones climáticas no han acompañado y la producción se ha resentido. Además, los precios han oscilado, según las semanas, entre los 600 y los 1.400 euros.

Antes de la degustación, Pedro Marco, miembro del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), impartió un taller de diferenciación de la trufa por el olor y la morfología que fue muy bien recibido por el público.

Salvo el inconveniente de la cola de espera, que se mantenía a las nueve de la noche (se estima que por la Nave pasaron más de dos mil personas), la XI Trufa-te dejó un excelente sabor de boca. Los comensales apreciaron la oferta de dos tapas y una bebida por 2,5 euros y, sobre todo, la excelencia de las propuestas de los cocineros, que se volcaron en el afán de agradar.

Uno de ellos manifestó: "Cuentan que en La Algodonera de Binéfar las 11.000 tapas se ventilaron en hora y media. Aquí, la restricción del aforo nos ha venido bien para servir con más tranquilidad. Creo que todo ha funcionado perfectamente". ●