



Asistentes a la presentación de Trufa-Te.

Monzón se llenará de aroma y sabor con Trufa-te

La Nave de la Azucarera acogerá el 3 de marzo una nueva edición de esta fiesta gastronómica que patrocina la DPH

F.J. Porquet

MONZÓN. Los restaurantes Acapulco, Piscis, MasMonzón, 4 Esquinas, Canela y Cacao de Monzón, Las Ripas y El Portal de Alcolea de Cinca, y Casa Santos de Albalate, darán vida en la Nave de la Azucarera de la capital ribereña el 3 de marzo a la undécima edición de "Trufa-te", la iniciativa promocional de la trufa altoaragonesa que patrocina la Diputación Provincial.

Ayer presentaron el programa la vicepresidenta de la DPH, Elisa Sancho, el alcalde, Álvaro Burrell, la diputada provincial de Iniciativas y Tecnología, María Rodrigo, y el vicepresidente de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufas de Aragón, Francisco Llana. En el acto también estuvieron representados los nueve restaurantes

participantes. La degustación de las tapas aderezadas con trufa comenzará a las 18:30 horas (los cocineros manejarán 11 kilos de tuber melanosporum). Una hora y media antes se celebrará un taller de diferenciación de trufas, y desde las cuatro y media estará abierto al público el mercado agroalimentario instalado en la planta baja de la Nave (una veintena de puestos de productores altoaragoneses y de la región francesa de Haute Pyrénées).

El consumidor pagará 2,5 euros por dos tapas y una bebida. Las firmas patrocinadoras son D.O. Somontano, Cervezas Mahou-San Miguel y Aguas de Veri. El evento se concibe como un encuentro gastronómico y social y también festivo, por lo que no faltará la música, que estará en manos de The Jazz Deva



Tapa del establecimiento Acapulco.



Crema de queso con trufa negra en el Cacao.



Casa Santos servirá esta tapa.



EL MENÚ DE TRUFA-TE

- 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 la Ribagorza en brandada 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 de Cinca).
- 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 arbequina de Albalate (Casa Santos).
- Crème brûlée-espuma de choco blanco- yogur de Fonzy y tuber melanosporum (Piscis).
- Trufa de chocolate con trufa negra de la Ribagorza (Canela).

Band. Por otro lado, el Ayuntamiento ha organizado visitas guiadas al castillo (10:30 y 11:30 horas) y la catedral (12:20 horas) para quienes se acerquen a la ciudad por la mañana. Precisamente, el alcalde valoró la doble

proyección culinaria y turística de "Trufa-te".

Asentar población

Sancho agradeció la colaboración del Ayuntamiento, los cultivadores de trufas y los restaurantes y el trabajo del equipo técnico de la Diputación Provincial, y señaló que el fomento de la fruticultura es "una manera más de luchar contra la despoblación, de asentar población". En este sentido, valoró el trabajo del sector representado por Llana.

Asimismo, destacó que el terreno dedicado al cultivo de la trufa ya supera las 1.500 hectáreas y que muchos jóvenes del sector agroganadero tienen en esta actividad "un complemento económico". Los emprendedores cuentan con el asesoramiento del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de la DPH, con sede en Graus.

Rodrigo, por su parte, anunció que en breves fechas se publicará la convocatoria de ayudas de la DPH a la truficultura, la cual dará pie al reparto de una partida de 400.000 euros.

El paseo para acercar el mundo de la trufa a todos los rincones de la provincia arrancó en 2008 en Huesca. Las siguientes paradas fueron Barbastro y Jaca, y luego Ainsa y Graus (en esta localidad la trufa tomó la calle). El certamen llenó recintos de gran capacidad en Tamarite de Litera, Sabiñánigo y Binéfar, cumplió diez años en Fraga y abre una nueva década en Monzón. ●