



GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA

Multitudinario festín con trufas en Monzón

Trufa-té se celebrará el 3 de marzo en la Azucarera, donde nueve establecimientos prepararán sus tapas.

Actualizada 20/02/2018 a las 13:16 José Luis Pano Zaragoza

Etiquetas Zaragoza Gastronomía José Luis Pano



Ejemplares de trufa negra. | Heraldo

Uno de los certámenes gastronómicos más populares de cuantos se celebran en Huesca, **Trufa-té**, **recala por primera vez en sus 11 años de trayectoria en la capital del Cinca Medio**. Nueve establecimientos hosteleros de Monzón, Alcolea y Albalate de Cinca recibirán en los próximos días 11 kilos de 'Tuber melanosporum', la trufa negra procedente de los montes de la Ribagorza, sufragada por la Diputación Provincial de Huesca, organizadora de **un evento que trasciende lo culinario y pretende convertirse en la herramienta de promoción más eficaz** para que este hongo entre en las cocinas altoaragonesas y no quede relegado solo a la restauración.

Con esos kilos, **se prepararán 11.000 tapas de trufa negra**, desde saladas a postres, y es que como manifestaron ayer los cocineros, la trufa va con todo.

Según las expectativas de los organizadores y a juzgar por ediciones pasadas, el próximo 3 de marzo, por el recinto ferial de la Azucarera pasarán más de 2.000 personas a partir de las 18.30. **Antes se habrá abierto el mercado agroalimentario con productores de la provincia** y de Francia que participan en el proyecto Hecho en los Pirineos, una novedad en esta edición. Otra será la celebración de un taller de cocina.

Ir al suplemento de [gastronomía](#)