

GASTRONOMÍA

El aroma de la trufa seduce a la Azucarera con 11.000 tapas

El recinto ferial de Monzón acogió ayer la XI edición del certamen Trufa-te, impulsado por la Diputación Provincial de Huesca, al que asistieron más de 3.000 personas.

04/03/2018 a las 05:00 José Luis Pano

Etiquetas Gastronomía José Luis Pano



Las 11.000 tapas elaboradas por nueve establecimientos se agotaron en solo dos horas. | José Luis Pano

A las cinco en punto de la tarde un embriagador **aroma a 'tuber melanosporum'**, nombre científico de la popular trufa negra, anunciaba a los primeros visitantes a Trufa-te que la jornada iba a ser muy placentera. Y **de nuevo muy exitosa**, tónica habitual de este certamen que organiza la Diputación Provincial de Huesca para **promocionar este hongo** y acercarlo a los hogares altoaragoneses, y que por primera vez recalaba en Monzón. La cita fue **secundada por más de 3.000 personas** y se vendieron cinco kilos de trufa.

El recinto ferial de la Azucarera se quedó pequeño, al igual que el pabellón de Fraga, donde se celebró el año pasado. **Nueve fueron los establecimientos participantes**: Hotel Mas Monzón y Restaurante Piscis, Restaurante El Cacao, 4 Esquinas, Restaurante-Catering Pastelería Canela, Bar Restaurante Acapulco, Hotel Restaurante Las Ripas, Hostal El Portal de Alcolea de Cinca y Casa Santos de Albalate de Cinca. Todos ellos sirvieron unas **11.000 tapas que volaron** en cuestión de dos horas.

Entre los asistentes, hubo algunos que la degustaban por primera vez y otros ya veteranos del certamen. "No la conocía pero **después de venir, igual me animo a consumirla**", explicaba Santi López, de Monzón. En el lado opuesto, el foncense José Carlos Solano, un enamorado de este hongo. "Lo he probado con bacalao y estaba genial. Esto es un éxito, la pena es la cola que ha habido que hacer para acceder pero estaba todo muy bueno", afirmó.

Ismael Salvatierra, de Peraltila, es otro amante de la trufa negra y del certamen. "He ido a Fraga, Aínsa, Barbastro, Huesca, a todos los sitios. **Venimos con unos amigos de Barcelona y los saboreamos todas**, las nueve". De la capital condal llegaba también por cuarta vez Antonio Riverola: "La solemos comprar en Barcelona. Esto es muy interesante, está muy buena y con los vinos del Somontano maridan muy bien".

El Ayuntamiento de Monzón se ha volcado en la preparación de **un evento que llegaba con novedades**. Por la mañana se organizaron visitas guiadas al castillo templario y a la catedral de San María. Y por la tarde, música con Deva Jazz.

Mercado agroalimentario

Antes de la degustación, la Azucarera abrió sus puertas al mercado agroalimentario Hecho en los Pirineos, que **reunió a 21 pequeños productores** de Huesca y de Hautes-Pyrénées. El responsable de esta iniciativa, Pedro Salas, destacaba el buen maridaje que supone este tipo de eventos agroalimentarios con la presencia de productores.

Después llegó el taller del investigador del CITA Pedro Marco Montori, que enseñó a **identificar la trufa negra de otros sucedáneos** y su mejor uso. "La trufa por si misma no tiene un sabor muy potente. Lo realmente potente es cuando la mezclas con otro alimento preferiblemente graso", indicó.

El presidente de la Diputación Provincial de Huesca, Miguel Gracia, el alcalde de Monzón, Álvaro Burrell, y el presidente de la asociación de truferos, José Vicente Girón, inauguraron el evento. Gracia destacó su objetivo de **acercarla al consumidor** y promocionar territorio. "Trufa-te va enseñando por toda la provincia la trufa y el sector agroalimentario. Es un producto asequible, no es prohibitivo, y es una gran aportación de nuestra provincia que permite trabajarla y que la gente se quede en el territorio", dijo.

La cita llega casi al colofón de una temporada que según Girón ha sido escasa, lo que ha disparado los precios. "Eso quiere decir que hay mucha demanda por la trufa y que hay mucha cultura para consumirla y sirve para elaborar muchos platos", resaltó.