



Imagen de la reunión celebrada en el ayuntamiento de Monzón

El sabor de “Trufa-te” llega este año a Monzón

09.01.2018

La undécima edición de Trufa-te -acción promocional de la trufa altoaragonesa impulsada por la Diputación Provincial de Huesca- se celebrará el próximo 3 de marzo en la Nave de la Azucarera. La hostelería montisonense jugará un papel principal en el desarrollo del evento.

La diputada de Iniciativas y Tecnología de la DPH, María Rodrigo, y el concejal de Desarrollo, Gonzalo Palacín, informaban de los pormenores del evento dentro de la primera reunión mantenida con miembros de diferentes establecimientos hosteleros locales. La planta superior del recinto 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 (iniciativa enmarcada en el proyecto “Hecho en los Pirineos” que respalda el programa europeo Interreg-Poctefa). Rodrigo destacaba la aceptación creciente que está cosechando el evento, en todas

y cada una de las localidades que ya han organizado Trufa-te. Mientras, Palacín subrayaba la importancia que tiene la hostelería en una jornada como la que se propone: **“Es una gran plataforma de lucimiento para los hosteleros de Monzón y comarca”. La idea, por parte de la organización, es que participen entre ocho y diez hosteleros locales, elaborando cada uno de ellos dos tapas que se ofrecerán con bebida y a precios muy económicos”.**

Trufa-te es una de las principales acciones de promoción de la trufa negra que realiza la DPH. Se trata de una degustación de platos elaborados con tuber melanosporum -nombre científico del hongo- a precios

populares y cuyo 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 una de las zonas donde se celebra. Esta actividad de promoción comenzó en el año 2008, cuando la diputación consiguió reunir en torno a la trufa negra a productores y restauradores para expandir los sabores y particularidades de este hongo, un manjar de leyenda, pues cuentan que ya los griegos y mesopotámicos la utilizaban en sus cocinas.

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 trufieras en casa. Cada visitante recibe un recetario de bolsillo que recoge todas las elaboraciones de los platos que se ofrecen en Trufa-te.