

La Gaceta del Gourmet

Publicación digital para el mundo de la gastronomía

Lunes, 12 de marzo de 2018

12°C
5°C

Agenda | Noticias | Temas de actualidad | Cartas de los lectores | Fotos de los lectores | Vales Descuento | Publicidad | Acceso de usuario

Portada Mundo España Eventos Comunicados Vinos Cervezas Destilados Recetas Esta semana degustamos...

Guía de Servicios

Vinos

Licores y destilados

Restaurantes

Gastrobares

Productos gourmet

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Si continúa navegando entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies



Miércoles, 21 de febrero de 2018

GASTRONOMÍA TRUFAS

Monzón (Huesca) acoge la undécima edición de Trufa-te

Guardar en Mis Noticias.

Me gusta 0

Twitter

Compartir

Noticia clasificada en: Comunicados



Se distribuirán más de 11.000 tapas trufadas. La degustación se complementa con venta de trufa fresca y un mercado agroalimentario.

La que sea probablemente la mayor degustación popular de trufa de España llega este año a Monzón (Huesca), el próximo sábado, 3 de marzo, de la mano de la Diputación provincial de Huesca y el Ayuntamiento de Monzón. La cita será en el recinto ferial La Azucarera, a partir de las 18.30 horas.

El funcionamiento es similar a las diez ediciones anteriores, que han itinerado por diferentes localidades oscenses, desde 2008, cuando se inauguró en Huesca, siguiendo por Barbastro, Jaca, Aínsa, Tamarite de Litera, Sabiñánigo, Graus, Barbastro, Binéfar y Fraga. Un ticket de 2,50 euros

Eventos

Marbella acogerá jornadas gastronómicas "a cuatro manos" de Dani García

Corderex presentará en la FIAL productos tradicionales y platos gourmet

La Casa Encendida acercará los huertos urbanos a los ciudadanos de Madrid



Lo más visto | ...guardado | ...comentado

1. Las bodegas pierden un 4% de facturación por errores de etiquetado
2. Bodegueras y enólogos que revolucionan la industria del vino
3. Berasategui, Ruscateda y Roca ofrecerán cenas a 4 manos en Paseo de Gràcia
4. Castillo de Canena gana el premio al mejor aceite del mundo Flos Olei
5. Passeig de Gourmets en Barcelona
6. Chefs españoles y portugueses divulgan en Europa posibilidades de cefalópodos
7. El uso de drones mejora un 12% la producción de Bodegas Lahoz (Ciudad Real)
8. Reconocidas cocineras ven en la autoexigencia la clave de su éxito en la cocina
9. Las ventas de carnes rojas de Reino Unido superan los 1.345 millones en 2017
10. La Casa Encendida acercará los huertos urbanos a los ciudadanos de Madrid



El Corte Inglés

CLUB DEL GOURMET

Guía de Servicios

ASADOR OLAVERRI desde 1963

Pamplona
Asador Olaverri

Punto de referencia de la tradición, gastronomía y buen comer en Pamplona.

Vales descuento para nuestros lectores

da derecho a dos tapas y una bebida, que se recogen en las paradas instaladas por cada uno de los nueve establecimientos, de Monzón, Albalate de Cinca y Alcolea de Cinca, que participan en Trufa-te.

Además se distribuye un recetario de bolsillo con todas las fórmulas presentadas y, como es habitual, se podrá adquirir trufa fresca en el espacio de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de la Trufa de Aragón.

Como novedad, este año habrá dos talleres de identificación de trufas, a cargo del investigador Pedro Marco Montori, a las 17.30 y 18 horas. Y se instalará uno de los mercados agroalimentarios Hecho en los Pirineos, con una veintena de productores de ambos lados de la frontera, a partir de las 17.30 horas.

Como complemento cultural, música en vivo a cargo de la formación The Dazz Deva Soul Band, y varias visitas culturales guiadas: al Castillo templario 10.30 y 11.30 horas— y a la catedral de Santa María, a las 12.30 horas.

Fomentar la cultura de la trufa

La vicepresidenta de la Diputación de Huesca, Elisa Sancho, ve en la gastronomía y estos eventos populares la manera de popularizar la trufa también en los hogares. Es lo que ha manifestado al presentar esta undécima edición junto al alcalde de Monzón, el sector truero y la hostelería local. «Tenemos un producto, lo transformamos y llegamos con la gastronomía a popularizarlo, para que todos puedan disfrutar de la trufa que se recoge en la provincia; es una labor colectiva», es la manera en la que Elisa Sancho resumía el proceso que culmina en Trufa-te. Tras su recorrido por diferentes puntos de la provincia y más de 25 000 participantes, el alcalde de Monzón, Álvaro Burrell lo considera uno de los eventos gastronómicos más importantes y ve en esta cita una forma «para potenciar y hacer más visible la hostelería y los productos del Cinca Medio».

A la hora de hablar de todo el trabajo que hay detrás, Sancho, ha resaltado el importante papel que juega la trufa como motor de la economía del medio rural y factor para fijar población, «muchos jóvenes se están quedando en el medio rural, en unos casos con las plantaciones de la trufa como único recurso, y en otros como complemento a otras actividades», ha explicado. También se ha referido a hace unos años, «cuando era un producto desconocido y parecía destinado solo a unos pocos, hoy por hoy la trufa, sabiendo que se usa en muy pequeñas cantidades, llega a cualquier cocina».

Once mil tapas

Se distribuirán unas 11 000 tapas, que en anteriores ediciones se han agotado en apenas tres horas. Han sido diseñadas de forma que conformen un completo menú, por lo que hay entrantes, pescado, carne y también postres, maridadas con vinos de la DOP Somontano, Cervezas Mahou San Miguel y Aguas Veri. En concreto son:

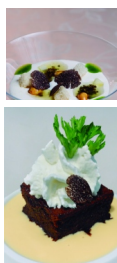
- **Restaurante el Cacao.** Jaime I, 1. Monzón. 974 403 974
 - Crema de queso con trufa negra, avellanas caramelizadas y compota de tomates asados.
- **Restaurante Hostal Las Ripas.** Mayor, 5. Alcolea de Cinca. 974 468 169.
 - Arancini (bolitas de arroz) trufado con arroz brazal y la longaniza de Alcolea.
- **Bar 4 Esquinas.** Santa Bárbara, 3. Monzón. 974 416 906.
 - Sobre crujiente trufado de puré de patata con yema de huevo y langostino.
- **Hostal el Portal.** Avda. de la Constitución, s/n. Alcolea de Cinca. 974 469 091.
www.hostal-elportal.com
 - La merendola que mola (Bizcocho de morcilla, natillas de cebolla y mousse de queso)
- **Restaurante Acapulco.** Avda. Lérida, 11. Monzón. 974 400 185.
www.baracapulco.com
 - Trufa de la Ribagorza en brandada de bacalao sobre crema de calabaza con puerros y sus crujientes.
- **Hotel Mas Monzón.** Pº San Juan Bosco, 10. Monzón. 974 404 322.
www.hotelmasonzon.com
 - Bacalao en tempura de azafrán, chilindrón de morros de vacuno, merengue trufado, granny Smith y bastones de trufa.
- **Restaurante Casa Santos.** Sebastián Martín Retortillo, s/n. Albalate de Cinca. 974 468 864.
www.restaurantecasasantos.com
 - Crepineta de jarrete de ternera y mozzarella trufada con crujiente de queso y puré de monalisa y arbecuina de Albalate.
- **Restaurante Piscis.** Pl. Aragón, 1. Monzón. 974 400 048.
www.piscismonzon.com
 - Crème brûlée – espuma de choco blanco – yogur de Fonz y tuber melanosporum.
- **Restaurante Caterin Pastelería Canela.** Avda. Lérida, 13. Monzón. 974 404 546.
www.cateringcanela.com
 - Trufa de chocolate con trufa negra de la Ribagorza.




El Food Truck Forum recibe a 750 profesionales en BEC en su segunda edición

Oli de Mallorca convoca el sexto concurso Oleotapa 2018 para cocineros





 [CARTEL Trufate 11 trz.indd.pdf](#) [203,46 Kb]



Acceda PULSANDO AQUÍ para comentar



Más contenido de La Gaceta del Gourmet:

[PORTADA](#) | [AGENDA](#) | [HEMEROTECA](#) | [NOTICIAS](#) | [TEMAS DE ACTUALIDAD](#) | [CARTAS DE LOS LECTORES](#) | [FOTOS DE LOS LECTORES](#) | [VALES DESCUENTO](#) | [GUÍA DE SERVICIOS](#) | [NORMAS PARA COMENTARIOS](#) | [PUBLICIDAD](#) | [CONTACTO](#)

La Gaceta del Gourmet • Términos de uso • Política de Privacidad • Mapa del sitio
© 2018 • Todos los derechos reservados

