



La trufa negra seduce a más de 3.000 personas en Monzón

11.000 tapas y once kilos de trufa reúnen el atractivo de una jornada rematada con un mercado de productos oscenses y franceses

 3 MARZO, 2018

 ELSA ASCASO ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/AUTHOR/ELSA/](http://www.rondahuesca.es/author/elsa/))

 CINCA MEDIO ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/CATEGORY/ALTO-ARAGON/CINCA-MEDIO/](http://www.rondahuesca.es/category/alto-aragon/cinca-medio/))

Esta edición ha reunido un mercado agroalimentario representado por 21 productores de origen oscense y francés, con una variada oferta de productos entre los que destacan el queso, de Guara y Benabarre, la cerveza y el vino. Además, 11.000 tapas se han puesto a disposición del público cuyo ingrediente común ha sido la trufa fresca. La novedad frente a la edición anterior es el acompañamiento de la música en directo The Dazz Deva Soul Band, una formación surgida en la escuela de música moderna Emmo.

“Hay una buena respuesta del público y la interacción entre Trufa-te y el mercado de productos agroalimentarios es buena”, valora **Pedro Salas**, directos del HP Huesca Pirineos Hautes Pyrénées.

Las puertas se han abierto a las 17.30 h. para poder visitar el mercado agroalimentario que se estructura en la planta baja y participar en las actividades gratuitas. Entre estas ha tenido lugar el taller impartido por **Pedro Marco Montori**, que ha explicado que la identificación de la trufa de calidad lleva consigo una serie de parámetros para los que debemos entrenarnos. “La trufa, a pesar de su potencial aromático, no apesta el plato con su aroma porque es muy sutil, sin embargo, cuando añadimos un producto trufado con aromatizante huele muchísimo”, nos garantiza el investigador a la hora de detectar la presencia de trufa fresca en un plato.

Nueve restaurantes del Cinca Medio han preparado una tapa muy especial cuya arquitectura es rematada por una valiosa aliada: la trufa. Las tapas que se degustan esta edición son la Crema de queso con trufa negra, avellanas caramelizadas y compota de tomates asados; Arancini trufado de arroz brazal y longaniza de Alcolea; Trufa de la Ribagorza en brandada de bacalao sobre crema de calabaza con puerros y sus crujientes; Sobre crujiente trufado de puré de patata con yema de huevo y langostino; La merendola que mola; Bacalao en tempura de azafrán, chilindrón de morros de vacuno, merengue trufado, granny Smith y bastones de trufa; Crepineta de jarrete de ternera y mozzarella trufada con crujiente de queso y puré de monalisa y arbequina de Albalate; Crème brûlée – espuma de choco blanco – yogurt de Fonz y tuber melanosporum y Trufa de chocolate con trufa negra de la Ribagorza.

Los restaurantes autores son, respectivamente, Restaurante El Cacao, Hostal Restaurante Las Ripas, Bar Restaurante Acapulco, 4 Esquinas, Hostal El Portal, Hotel MasMonzón, Casa Santos, Restaurante Piscis y Restaurante-Catering-Pastelería Canela.

A pesar de la valoración que ha hecho al principio **José Vicente Girón**, presidente de la Asociación de Truficultores de Aragón, “hemos tenido muy poca producción con las nieves que ha habido”, la trufa ha sido la reina de la jornada organizada por la Diputación de Huesca (DPH) y el Ayuntamiento de Monzón.

La mayor parte de las opiniones de los asistentes revela que este evento les ha servido para probar la trufa por primera vez, atendiendo al gusto en la combinación de ingredientes y la gran variedad ofertada. Dulces, salados, diversidad de texturas, formas y presentaciones hacen de Trufa-te un evento con cada vez más seguidores.

TAGS **JOSÉ VICENTE GIRÓN** ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/TAG/JOSE-VICENTE-GIRON/](http://www.rondahuesca.es/tag/jose-vicente-giron/))
MONZÓN ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/TAG/MONZON-LOCALIDAD/](http://www.rondahuesca.es/tag/monzon-localidad/))
PEDRO MARCO MONTORI ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/TAG/PEDRO-MARCO-MONTORI/](http://www.rondahuesca.es/tag/pedro-marco-montori/))
PEDRO SALAS ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/TAG/PEDRO-SALAS/](http://www.rondahuesca.es/tag/pedro-salas/))
TRUFA-TE ([HTTP://WWW.RONDAHUESCA.ES/TAG/TRUFA-TE/](http://www.rondahuesca.es/tag/trufa-te/))