vinetur

La Muestra de la trufa negra recibe la visita de 2100 personas en su tercera edición

Una joya dentro de un joyero. Esto es de lo que han podido disfrutar, este fin de semana, las 2.104 visitantes que se han acercado hasta la III Muestra de la trufa negra de la provincia de Zaragoza, celebrada en el Palacio de Sástago de la capital aragonesa.

lunes 18 de diciembre de 2023

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Un producto único en el mundo, que ha brillado como nunca en un enclave muy especial para Aragón. En la feria han participado ocho expositores, entre productores y empresas comercializadoras de productos elaborados con Tuber melanosporum -coñac, queso y aceite-, y un estand propio de la ruta gastronómica Descubre la trufa y otro del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) con aromas, microscopios, paneles ilustrativos y distintas clases de trufa para aprender sobre este hongo hipogeo, con los mejores investigadores de trufa negra del mundo.

Esta feria, organizada por la Asociación de Truficultores de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa), en colaboración con el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y la Diputación de Zaragoza (DPZ) es ya el más importante encuentro de los profesionales de la trufa negra en la capital aragonesa.

En esta edición, los productores han asistido con una menor cantidad de trufa negra, debido a las condiciones climatológicas de las últimas semanas que no han permitido que tuvieran la madurez suficiente para ser recolectadas. Pero, dentro de esta realidad que están viviendo todos los truficultores, han podido vender un total de 10 kilos de

trufa negra durante los dos días de la muestra. Esto supone que los expositores han terminado con todas las existencias expuestas durante la feria, lo que significa que ha sido un éxito. «Estamos muy orgullosos, un año más, de la respuesta del público a esta muestra que con tanta ilusión preparamos cada año. Además, el marco en el que hemos expuesto no ha podido encajar mejor con la exclusividad de un producto como la trufa negra. Gracias una vez más a la Diputación de Zaragoza y al CITA por todo el apoyo que nos dan para promocionar la Tuber melanosporum. A pesar de que el inicio de temporada ha sido un poco complicado, por las altas temperaturas que no permitían que la trufa madurara de la manera que tenía que hacerlo, hemos podido asistir a la muestra con nuestros mejores ejemplares. Todas las trufas han sido de primera categoría. Eso significa que no se ha permitido la venta de ninguna trufa que no cumpliera las siguientes condiciones: entera, con firmeza, cepillada y lavada», han revelado desde la organización.

Otro de los requisitos que la dirección de Truzarfa ha puesto para participar en la muestra es que los expositores sólo puedan vender trufa fresca Tuber melanosporum o productos elaborados con trufa fresca Tuber melanosporum. No se ha permitido exponer productos con aromas ni potenciadores.

La entrada a la muestra es totalmente gratuita. En ella, además de la venta de trufa y productos elaborados con Tuber melanosporum, ha tenido lugar una ponencia formativa el sábado y una ponencia formativa y una mesa redonda el domingo. De esta manera, todos los que se han acercado hasta el Palacio de Sástago han podido aprender sobre la trufa negra con una formación impartida por profesionales. Así, el sábado, Pedro Marco, investigador del laboratorio de Truficultura del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón) y María Jesús Blanco, especialista en trufa negra y productos trufados han hablado sobre «Todo lo que quisiste saber sobre la trufa negra y nunca te atreviste a preguntar». Y el domingo se ha celebrado la ponencia y mesa redonda «La verdad sobre la trufa negra y los productos trufados». La formación ha sido impartida por Eva Tejedor, investigadora del laboratorio de Truficultura del CITA (Centro de Investigación Agroalimentaria de Aragón) y la mesa redonda, moderada por el investigador Pedro Marco, ha contado con la presencia de Carlos Pelegrín, gerente del restaurante zaragozano La Olivada, Roger

Guevara, conocido hostelero y gerente de Mai Tai Exótico, restaurante zaragozano bicampeón de la ruta gastronómica especializada en Tuber melanosporum «Descubre la trufa», y José Manuel Pérez Más, veterinario y bromatólogo.

Además, se han presentado los platos ganadores del I Concurso de Escuelas de Hostelería de Zaragoza y provincia, celebrado el día 11 de diciembre en la Escuela de Hostelería TOPI. Este certamen se ha desarrollado una vez finalizada la formación, sobre Tuber melanosporum, impartida por los investigadores de CITA en los principales centros formativos. Los participantes han tenido que elaborar un plato y un postre con trufa negra de Aragón, aplicando los conocimientos adquiridos.

El ganador, determinados por un jurado experto en trufa, ha sido el Instituto de Educación Secundaria Juan de Lanuza, de Borja, que ha obtenido los dos premios: mejor plato y mejor postre con trufa negra de la provincia de Zaragoza.



El plato ganador ha sido un huevo poché con soubise de boletus, espuma de borraja, polvo de jamón de Teruel, con unas gotas de aceite del Bajo Aragón y trufa negra laminada, elaborado por Rubén Espeleta y Javier Marco. Y el postre, un pastel ruso trufado, elaborado por Ainhoa Acordagoitia.

Esta muestra, que forma parte del calendario de trufiturismo de la DPZ, se enmarca en la colaboración del CITA con la Diputación de Zaragoza, para la mejora de la eficiencia de la producción y la innovación agroalimentaria de la trufa negra en la provincia de Zaragoza. Colaboración bajo la que se ha realizado un diagnóstico preliminar del sector de la trufa en la provincia y se han definido las principales líneas de actuación en el ámbito de la investigación, la innovación, la formación y la transferencia de conocimiento.

Cabe recordar que Aragón es el principal productor de trufa negra del mundo, donde se recogen unas 120 toneladas al año, lo que supone alrededor del 40% de la producción mundial. Este porcentaje varía dependiendo de las condiciones climatológicas de cada temporada, pudiendo llegar al 60 %. La comunidad aragonesa cuenta con cerca de 12.500 hectáreas de Tuber melanosporum y hay más de 800 truficultores y recolectores.

La muestra ha coincidido con una exposición de artistas españoles. Entre ellos, el aragonés Goya.