vinetur

«Descubre la trufa» celebra su octava edición con récord de participantes

La primera y única ruta concurso gastronómica de España dedicada a la Tuber melanosporum

miércoles 24 de enero de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



«Descubre la trufa», la primera y única ruta concurso gastronómica de España dedicada a la Tuber melanosporum, y que se celebra en Zaragoza y provincia, cumple su octava edición con récord de participantes. En total son 58 los establecimientos que elaborarán, durante tres semanas, del 26 de enero al 11 de febrero, platos, tapas, y como novedad menús, con trufa negra de Aragón. La principal apuesta gastronómica, destinada a la promoción y conocimiento de la Tuber melanosporum, vuelve a dar a conocer y a fomentar el consumo de este producto tan aragonés entre el público. Este año, el invitado especial es el estrella Michelin Lillas Pastia, ubicado en Huesca, que ha elaborado una exclusiva propuesta para esta ruta, además del menú trufero que tienen en temporada.

«Descubre la trufa» cuenta con el patrocinio de Aragón Alimentos (Gobierno de Aragón), los vinos de la Denominación de Origen Protegida Calatayud, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa) y la Diputación de Zaragoza.

A la presentación de la séptima edición, que ha tenido lugar este martes en el restaurante Aragonia del Hotel Palafox ha asistido el presidente de la DOP Calatayud, Miguel Arenas; el investigador del Departamento de Ciencia Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Sergio Sánchez; el secretario de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa), Carlos Arnaudas; y la organizadora de la ruta «Descubre la trufa», Marta Tornos.

«Podemos decir con orgullo que, tras ocho ediciones, la hostelería sigue apostando por la trufa negra, el gran oro de Aragón y del que somos los mayores productores. Este año tenemos récord de participación y eso, después de tantos años, no es sencillo. Esta ruta gastronómica es la primera y la única de España dedicada a la Tuber melanosporum. Hay un gran trabajo y esfuerzo detrás de cada edición, pero la buena respuesta de los profesionales y del público merece la pena. Siempre hay nuevas incorporaciones y gente que repite esta experiencia. No podemos estar más satisfechas», ha indicado Marta Tornos.

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.

Durante su intervención, el investigador del Departamento de Ciencia Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Sergio Sánchez, ha destacado: «Desde que comenzó 'Descubre la trufa', siempre hemos apoyado la iniciativa. Nosotros investigamos diariamente sobre trufa negra y esa transferencia de conocimiento la trasladamos a esta ruta gastronómica. Todas las propuestas que participan en el concurso están elaboradas con trufa negra fresca, ya que está todo muy controlado y no está permitido el uso de aceites ni sucedáneos. El problema de la trufa negra es que el consumo de nuestro país es bajo, pero propuestas como estas son vitales para que nuestros truficultores puedan dar salida a sus productos. Hay que valorar cómo trata cada establecimiento este producto, ya que no es fácil. Espero que el consumidor sepa apreciarlo».

Por su parte, el presidente de la DOP Calatayud, Miguel Arenas, ha manifestado su apuesta por esta ruta. «Es el cuarto año que apoyamos esta iniciativa. A lo largo de todo este tiempo, se ha vuelto a batir un récord de participación y ese es el resultado de todo el trabajo que se hace desde la organización. Es fundamental que haya sinergias entre los productos aragoneses. El vino de Calatayud y la trufa siempre van a estar unidos».

«Descubre la trufa», ruta gastronómica que se desarrolla en Zaragoza y provincia, nació hace ocho años para dar a conocer la Tuber melanosporum, un producto muy desconocido hasta ese momento. A lo largo de este tiempo, han surgido numerosas iniciativas en torno a la trufa negra: ferias, mercados, charlas técnicas, salidas con perros truferos..., algo que ha permitido que en Aragón haya grandes abanderados de la trufa negra y que muchos establecimientos de la comunidad la trabajen durante su temporada, que va del 15 de noviembre al 15 de marzo.

«Zaragoza tiene, en un radio de 60 kilómetros, trufa fresca todos los días. Mantener una plantación requiere de mucho esfuerzo, así que estamos encantados de poder dar a conocer la trufa negra a través de esta ruta. Es una gran oportunidad para poder llegar directamente al consumidor», ha explicado el secretario de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa), Carlos Arnaudas.

Tras el éxito de sus siete primeros años, «Descubre la trufa» celebra la nueva edición en 58 establecimientos: 40 de Zaragoza, 1 de Huesca (estrella invitada) y 17 de la provincia -situados en La Almunia de Doña Godina, Fuendejalón, Morata de Jalón, Muel, Calatayud, Pomer, Borja, Malanquilla, Biel, Tarazona, Gallocanta, Nuévalos, Paniza y Bulbuente-. Este es el sexto año consecutivo que participa la provincia.

Durante la ruta, los participantes ofrecerán sus especialidades elaboradas con trufa negra fresca, acompañados de un vino de la Denominación de Origen Protegida Calatayud. Como novedad, a lo largo de enero y febrero, se van a realizar catas maridadas con diferentes vinos de la denominación acompañadas de tapas elaboradas con trufa negra. Las dos primeras tendrán lugar el 31 de enero en Amontillado Winebar & Tienda y el 1 de febrero en Bodegas Lozano, Zaragoza.

Además, continúa la modalidad de concurso y llegarán a la final las tres mejores propuestas de Zaragoza y la tres mejores propuestas de la provincia, elegidas mediante voto popular electrónico, a través de la web www.descubrelatrufa.com. También continúan las tres modalidades de propuestas especializadas y se añade, como novedad, la de menú: mejor propuesta apta para celíacos, mejor propuesta elaborada con Alimentos de Aragón, mejor propuesta maridada con vino de la DOP Calatayud y mejor menú. La gran final será el lunes, 19 de febrero, en la Escuela de Hostelería TOPI. Los ganadores de la última edición fueron Mai Tai Exótico, en Zaragoza, y La Bóveda, en Borja, representando a la provincia.

Este año, «Descubre la trufa» quiere seguir fomentado la importancia de la limpieza, la trazabilidad y la formación, en torno a la trufa. Durante la ruta no se utilizarán aceites artificiales trufados ni sucedáneos de la trufa. Esto se penalizará mediante control, sin identificación, por los establecimientos.

A través de la web www.descubrelatrufa.com, y de sus respectivas redes sociales, se informará detalladamente sobre todo lo que acontece a la ruta, actividades y establecimientos participantes y la especialidad de cada uno.

«Descubre la trufa» está incluida dentro del calendario de trufiturismo de la Diputación de Zaragoza.

ESTABLECIMIENTOS VIII EDICIÓN: INVITADO ESPECIAL, ZARAGOZA Y PROVINCIA

INVITADO ESPECIAL

- Lillas Pastia (Plaza de Navarra, 4. Huesca) 974 21 16 91 – Falsa trufa: Cremoso de trufa negra con un bucle o toffee de miel y trufa con cobertura de chocolate trufado. Apta para celíacos.

ZARAGOZA

- - La Rinconada de Lorenzo (C/La Salle, 3) 976 55 51 08 – Migas tradicionales con trufa negra, setas y huevo. Apta para celíacos bajo reserva.
- - Palomeque Bistró (C/ Agustín Palomeque, 11) 976 21 40 82 - Carpaccio de manitas de cerdo con crema trufada de queso de Radiquero, aceite de trufa y trufa cortada. Apta para celíacos.
- - Mai Tai Food & Cocktail (C/ Marceliano Isabal, 3, local) 976 02 41 03 – Gyozas de gambas y trufa negra acompañadas con nueces en escabeche, coulis de té verde matcha y cebolla crujiente en un fondo de parmentier de mantequilla trufada.
- - El Foro (C/ Eduardo Ibarra, 4) 976 56 96 11- Tartar de trucha de El Grado con trufa negra y aguacate. Apta para celíacos.
- - Mazmorra by Macera (Avenida Valle de Broto, 18) 976 04 86 18 – Carpaccio de picaña con trufa y Patamulo: Carpaccio de picaña, de 80 días de maduración, con trufa negra Tuber melanosporum de Aragón, queso artesano Patamulo de Teruel, alioli de azafrán del Jiloca, alcaparra de Ballobar y aceite de oliva virgen extra DOP del Bajo Aragón. Apta para celíacos.

- - La Jaula de Grillos (C/ Juan Bruil, s/n) 976 04 69 09 – La Garchofa: Croqueta de alcachofa, salsa de foie al vino DOP Calatayud y crujiente de Jamón de Teruel DOP con virutas de trufa negra. Apta para celíacos.
- - Crêperie Flor (C/ Temple, 1) 976 39 49 75 – Crêpe trufada: Crêpe con huevo trufado, queso, borraja y jamón de pato. Apta para celíacos bajo reserva.
- - 22.2 Gradi (C/Duquesa Villahermosa, 42) 976 96 17 90 – Calzone carciofo trufatto: Calzone de alcachofa fresca con sabayón a la carbonara, guanciale y Tuber melanosporum.
- - Restaurante Entrebellotas (Plaza Nuestra Señora del Carmen, 11) 633 59 10 37- Huevo poché trufado con salsa de foie al Pedro Ximénez y láminas de trufa negra. Apta para celíacos.
- - Bunkerbar (C/ Jerónimo Zurita, 20) 976 39 08 23 - Fideuá de costilla Duroc, tomate seco de Caspe, portobello, trufa de Sarrión y alioli de aceite empeltre del Bajo Aragón con trufa rallada al momento.
- - Vermutería Boulevardier (C/Doctor Horno Alcorta, 26) 976 92 58 88 - Aspic de trufa negra Tuber melanosporum y trucha pirenaica sobre crema de mantequilla trufada y yema de huevo crujiente. Apta para celíacos bajo reserva.
- - El Truco (C/ Estébanes, 2) 976 05 57 53 – Albóndigas trufadas en salsa de almendras. Apta para celíacos.
- - Windsor (C/ del Coso, 127) 976 02 20 96 - Croqueta de borraja y trufa Tuber melanosporum.
- - Restaurante Aragonia Palafox. Hotel Palafox (C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n) 976 79 42 43 – Flor de crespillos de borraja salada con emulsión de Tuber melanosporum y trucha Pirinea marinada, perlas de arroz y col lombarda.
- - Restaurante El Bandido (C/ de Manuel Lasala, 22) 976 35 28 25 – Saquito de manitas trufadas: Pasta brick rellena de manitas de cerdo, frutos secos y patata trufada sobre sus salsa, jugo de Jamón de Teruel DOP e infusión de borrajas C'alial.
- - Restaurante Goralai (C/ Santa Cruz, 7) 976 55 72 03 - Consomé de pato con ravioli de moscatel de Encinacorba y trufa negra. Apta para celíacos.
- - Amontillado Winebar & Tienda (C/ Hermanos García Mercadal. Local, 5) 976 87 67 93 – Canutillo de Peracense: Arroz con leche trufado y sopa de violetas.

- - Mononoke Board Game Café (Camino de las Torres, 116) 876 44 32 46 - Sinfonía de la tierra. Apta para celíacos.
- -Absintihum (Hotel Oriente. C/ del Coso, 11) 876 70 72 74 - Cigala, tocino ibérico y trufa negra. Apta para celíacos. No participa en concurso.
- - Bar Candolías (Plaza de los Sitios, 17) 636 11 80 10 – Diamante negro: Trampantojo de una trufa negra con chocolate y cubierta por galleta Oreo.
- - L'Albada Tabierna (C/ San Jorge, 21) 606 64 89 47 - Alcachofa confitada en aceite, aceite oliva virgen extra de Brea de Aragón, Jamón de Teruel DOP y trufa negra de Loscos.
- - Kentya Restaurante (Calle Kentya, 4. La Floresta) 976 93 93 00 - Arroz de pato con foie y trufa negra. Apta para celíacos.
- - La Olivada Bar Micológico (C/ Reina Felicia, 7) 876 04 02 08 - Ensalada templada de berenjena asada con setas escabechadas, trufa negra y piñones. Apta para celíacos.
- - River Hall (Avenida José Atarés, 7) 976 52 54 80 - Alcachofas confitadas con huevo roto y trufa negra rallada. Apta para celíacos.
- - Urola Restaurante (C/San Juan de la Cruz, 9) 976 56 02 21 –Apio, nabo, oreja de cerdo, oreja de Judas y trufa negra. Apta para celíacos.
- - Casa Uli (C/ Cinegio, 10) 640 30 73 49 – Ulitruf: Cardo, bechamel con su jugo y trufa negra de Aragón.
- - Escuela de Hostelería TOPI (Camino de los molinos, 12) 976 527 340 – Steak tartar trufado: Steak tartar de carne de vacuno aragonés, yema de huevo de codorniz curada en salsa de soja servido en formato finger food con trufa negra laminada. Apta para celíacos.
- - Parrilla Albarracín / +Albarracín (Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1, 2-3) 976 15 81 00 - Canelón de longaniza de Graus con bechamel ligera, virutas de quesos del Bajo Aragón y trufa negra.
- - La Scala (C/ de Felipe Sanclemente, 4) 976 23 78 80 - Suquet de bogavante con zamburiña a la plancha, borrajas y trufa negra. Apta para celíacos.
- - La Gerencia del Tubo (C/ Cinegio, 3) 876 65 29 29 - Huevos tontos a la trufa negra, borraja y cebolla dulce de Fuentes de Ebro. Apta para celíacos bajo reserva.

- - El Broquel (C/ Broqueleros) 976 91 88 23 - Huevo, patata y trufa negra.
- - Hermanos Teresa (C/ General Ricardos 11-13) 641 15 67 76 - Brioche de mantequilla con ciervo guisado a la trufa negra, boletus edulis estofados y crema de castañas.
- - Casa Landa (C/ Fueros de Aragón, 20) 682 69 49 47 – El Caserío: Guisantes finos a baja temperatura, velo de panceta ibérica, huevo campero poché y trufa negra de Teruel. Apta para celíacos.
- - El Cachirulo (N-232, Kilómetro 1.5) 976 46 01 46 – La huerta aragonesa.
- - Restaurante Birabola (C/ de Gertrudis Gómez de Avellaneda, 43) 641 51 74 60 – Tarta lagotto romagnolo: tarta de queso gratinada con trufa negra Tuber melanosporum. Apta para celíacos.
- - El Candelas (C/ Maestro Mingote, 3) 976 42 30 25 - Canelón de pato con manzana caramelizada, foie y Tuber melanosporum.
- - Tavern Coc (C/ Isaac Peral, 22) - Canelón de rabo de toro y trufa negra.
- - Mestiso (C/ Cinegio, 2) 876 09 32 62 - Carrillera de cerdo y parmentier trufado.
- - Lord Byron (C/ Escultor Félix Burriel, 5) 976 06 91 11 - Gambas, apio, queso, mostaza y trufa negra.
- - Restaurante Son de Luz (C/ Miguel Servet, 9) 876 16 15 12 - Marianín: Patata pochada en aceite de oliva a baja temperatura, crema francesa de Tuber melanosporum con huevo de codorniz y escamas de trufa negra. Apta para celíacos.

PROVINCIA

- - Rodi (Carretera de La Almunia – Magallón, Km. 8,3. Fuendejalón) 976 86 20 39. Tostada de carpaccio de ternera de González Romero de Ariza, salsa de boletus, trufa negra de Tabuenca, aceite Sierra del Moncayo DOP y sal de garnacha Rodi. Apta para celíacos bajo reserva.
- - Albergue de Morata / Grupo Lorigan (Camino Baldío. Morata de Jalón) 976 81 81 55 – La vela: Vela rellena de ternasco de Aragón con arroz Brazal y falso caviar de vino Baltasar Gracián, salsa de boletus y trufa negra. Apta para celíacos.
- - La Fonda Rubio (Avenida García Giménez, 27. Muel) 976 14 00 59 – Huevos rellenos de setas y trufa: Huevo relleno de setas, mahonesa de trufa negra y lascas de Tuber melanosporum. Apta para celíacos.

- - Bar Pomer (Plaza el Terrero. Pomer) 648 17 66 78 - Huevos fritos con puntilla, jamón, torrezno de Soria y trufa negra de Aragón.
- - Restaurante Casa Escartín (P.º San Nicolás de Francia, 19. Calatayud) 976 89 17 38 - Tatín de manzana, foie, trufa negra y jugo de pato con garnacha DOP Calatayud.
- - Hotel Marivella (Carretera de Madrid - Barcelona, Km 241. Calatayud) 976 88 12 37 –Canelones de matacía: Canelones rellenos de morcilla, longaniza, chorizo, hígado, lomo, piñones, paté con bechamel y trufa negra. No participa en concurso.
- - Restaurante La Bóveda (Plaza del Mercado, 4. Borja) 976 86 82 51 – Fake Cocktail Truf: Copa trifásica con base de espuma de borraja de Aragón con patata de Vera de Moncayo y Tuber melanosporum. La capa intermedia está elaborada con morcilla de Borja y la superior es un merengue de campaña y estrés de trufa. Apta para celíacos.
- - El Caserío de Biel (C/ Mayor, 20. Biel) 976 66 90 83 – Arepita Cinco Villas: Arepa rellena de jabalí estofado en guiso de miel Mil Gotas de El Frago, con cebolla encurtida de Fuentes de Ebro, mahonesa de yogurt de oveja de Biota trufado con Tuber melanosporum de El Frago y tierra de aceite de oliva virgen extra Alia variedad royeta de las Cinco Villas. Apta para celíacos.
- - Ullate Restaurante (C/ Cañuelo, 17. Tarazona) 876 01 80 31 – Waffle trufado: Gofre de patata crujiente, salsas trufadas y Tuber melanosporum rallada. Apta para celíacos.
- - Hotel Castillo de Ayud – El chalet de los Sánchez (Avenida Diputación, 8. Calatayud) 876 87 40 01 - Alcachofa confitada con aceite de oliva virgen extra, salmón marinado y trufa negra.
- - Hotel Restaurante Posada Arco de San Miguel (C/ San Miguel, 18. Calatayud) 976 88 72 72 - Carrillera ibérica a baja temperatura con lluvia de trufa negra.
- - El Arco (Glorieta de María Moliner, 21. Paniza) 976 62 26 56 - Huevo frito trufado con patatas chips caseras de Mainar y virutas de Jamón de Teruel DOP.
- - Mesón del Aceite (N-122, Km 70. Bulbuente) 976 85 22 00 - El ibérico: Tocino ibérico, trufa negra y aceite Sierra del Moncayo DOP.

- - Restaurante La Venta (Carretera Sagunto-Burgos, Km 194. Malanquilla) 976 54 60 33 - Canelón casero de pollo de corral de abuela trufado con Tuber melanosporum.
- - Restaurante Hotel El Patio (Avenida de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina) 976 60 10 37 – Milhojas crujiente de carrillera de cerdo, setas y Tuber melanosporum.
- - Allucant (C/ Mayor, 97. Gallocanta) 976 80 31 37 - Tapa trufera. No participa en concurso.
- - Hotel Restaurante Río Piedra (Carretera Monasterio de Piedra, 1. Nuévalos) 976 84 90 07 – Nenúfar de alcachofa: Alcachofa confitada con yema trufada sobre puré de patata y cremoso de cocido. Apta para celíacos.