vinetur

Diez finalistas competirán por el mejor plato de trufa negra de Aragón en la ruta gastronómica «Descubre la trufa»

El certamen bate récord de participación y premia la innovación culinaria con Tuber melanosporum en Zaragoza y su provincia

lunes 9 de febrero de 2026



La décima edición de la ruta gastronómica «Descubre la trufa» ya tiene a sus diez finalistas, cinco de Zaragoza capital y cinco de la provincia. Es la primera vez que el certamen reúne a este número de establecimientos en la fase final. El evento busca reconocer las mejores propuestas culinarias elaboradas con trufa negra de Aragón, un producto que ha ganado presencia en la cocina local y nacional.

La final se celebrará el próximo lunes 16 de febrero, a las 10 horas, en la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza. Un jurado profesional formado por investigadores y expertos en gastronomía será el encargado de valorar los platos presentados. El jurado estará dividido en dos mesas: una para las propuestas de Zaragoza capital y otra para

las de la provincia, con cinco miembros en cada grupo. Entre los integrantes figuran representantes del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), la Asociación Cocineros de Aragón, la Asociación de Truficultores de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa) y medios especializados en vino y gastronomía.

Los finalistas de Zaragoza capital son Mai Tai Food & Cocktail, con un katsu sando brioche japonés con costillas de cerdo en barbacoa trufada; Restaurante El Descorche, con royal de café con hongos, caviar de café y trufa negra; La Doris Gastrotaberna, con ravioli relleno de carne y salsa de trufa; River Hall, con huevo poché, boletus y Tuber melanosporum sobre pasta fresca; y Boulevardier, con pani puri clásico relleno de crema de trufa negra, miel a la trufa y demiglace de setas acompañado por caldo de gallina trufada.

En la provincia compiten Restaurante La Bóveda (Borja), que presenta tres bocados representativos del territorio: ternera, setas del Moncayo y requesón con miel y trufa; Bar Social de Calmarza (Calmarza), con milhojas de papada a baja temperatura, mousse de pato, láminas de trufa y salsa de nueces; La Fonda Rubio (Muel), con albóndigas de Ternasco IGP rellenas de camuesas, ciruelas y trufa negra; El Patio de La Almunia (La Almunia), con cardo a la trufa negra; y Parrilla Nardone (Luesia), que propone un alfajor argentino trufado.

Además del reconocimiento principal a las mejores propuestas gastronómicas elaboradas con trufa negra tanto en Zaragoza como en la provincia, se entregarán otros galardones directos. Entre ellos figuran el premio a la mejor propuesta apta para celíacos, que ha recaído en Mononoke Café por su hojaldre tatín con puerros, jamón DOP Teruel, cebolla y crema de burrata trufada; el premio «Aragón Alimentos» para Mesón Los Cántaros por su carré de Ternasco IGP relleno de rebozuelo y trufa negra acabado en brasa; el reconocimiento a la mejor propuesta maridada con vino DOP Calatayud para Restaurante El Cachirulo por su plato “Niebla cubre Sarrión”, compuesto por tres pases diferentes con trufa; el galardón al mejor menú elaborado con trufa negra para Restaurante El Chalet, que repite reconocimiento por segundo año consecutivo; y una mención especial a Rústicco por su financier trufado de borraja.

La organización también otorga un reconocimiento al invitado especial del año. En esta edición ha sido el Restaurante OAK, dirigido por Kike Micolau en Valderrobres (Teruel). Además, Kentya Madrid ha sido nombrado embajador nacional tras participar desde su sede zaragozana.

La ruta «Descubre la trufa» está organizada por el Gabinete Marta Tornos y cuenta con el apoyo principal del Gobierno de Aragón a través del programa «Aragón, sabor de verdad», así como Truzarfa y los vinos DOP Calatayud. El CITA colabora desde hace ocho años. En la edición anterior los ganadores fueron El Descorche en Zaragoza capital y El Caserío de Biel en la provincia.

Los ganadores principales recibirán medio kilo de trufa negra procedente de Truzarfa y vino DOP Calatayud. Con esta iniciativa se busca poner en valor tanto el producto como el trabajo conjunto entre productores locales, cocineros e instituciones para impulsar el conocimiento sobre la Tuber melanosporum dentro y fuera del territorio aragonés.