vinetur

La trufa negra de Aragón afianza su ruta invernal tras 10 años de recetas en evolución

La organización subraya el salto técnico y el interés creciente de los restaurantes por entrar en la cita.

martes 17 de febrero de 2026



Mai Tai Food & Cocktail, de Zaragoza, y La Bóveda, de Borja, han sido los ganadores de la décima edición de Descubre la trufa. La final se celebró este lunes, 16 de febrero, en la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza, donde ambos establecimientos compitieron junto a otros ocho finalistas para presentar la mejor propuesta gastronómica elaborada con trufa negra de Aragón, tanto en la capital como en la provincia.

El jurado, compuesto por diez expertos gastronómicos e investigadores, valoró las propuestas en dos categorías: Zaragoza y provincia. Entre los miembros del jurado se encontraban Pedro Marco, doctor e investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA); Eva Tejedor, investigadora posdoctoral de la Universidad de Zaragoza y especialista en trufa negra; y varios periodistas y cocineros reconocidos del sector. El jurado se dividió en dos mesas para probar y puntuar las propuestas de cada zona.

Mai Tai Food & Cocktail se alzó con el premio a la mejor propuesta de Zaragoza con su "Katsu sando - sándwich brioche estilo japonés de costillas de cerdo en barbacoa trufada, coles, yema de huevo trufada, reducción de salsa Bull Dog sobre parmentier de borraja trufada y estrés de trufa". Es la tercera vez que este restaurante gana en la capital aragonesa, tras sus victorias en la quinta y séptima edición. Por su parte, La Bóveda, de Borja, fue reconocida como la mejor propuesta de la provincia con "Aragón en tres bocados - Tres bocados que resumen Aragón: Ternera de Borja, setas del Moncayo y requesón con miel y trufa".

El certamen, que este año ha celebrado su décima edición, ha contado con la participación de medio centenar de establecimientos de Zaragoza y provincia, de los cuales diez llegaron a la final. Por primera vez, dos postres, uno de Zaragoza y otro de la provincia, lograron llegar a la fase final, lo que refleja la evolución y diversidad de las propuestas presentadas.

Además de los premios principales, se entregaron varios galardones directos. El Restaurante El Chalet, de Zaragoza, recibió por segundo año consecutivo el premio al mejor menú elaborado con trufa negra de Aragón. Mononoke Café fue premiado por la mejor propuesta apta para celíacos con su hojaldre tatín de temporada, que incluye puerros, jamón de Teruel DOP, cebolla y crema de burrata trufada, finalizado con

ralladura de trufa. El Mesón Los Cántaros obtuvo el premio Aragón, sabor de verdad, por su carré de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura relleno de rebozuelo de invierno y trufa negra de Teruel, acabado en brasa.

El Restaurante El Cachirulo fue reconocido por la mejor propuesta maridada con vino DOP Calatayud, gracias a su plato "Niebla cubre Sarrión: trufa en tres pases", acompañado de un Baltasar Garnacha Viñas Viejas de Bodegas San Alejandro. Rústicco recibió una mención especial a la innovación y originalidad con su financier trufado de borraja, un bizcocho de mantequilla trufada hecho con borraja y acompañado de nube de queso.

La ruta Descubre la trufa está organizada por el Gabinete de Comunicación y Marketing Estratégico Marta Tornos y cuenta con el apoyo de Aragón Alimentos, la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa) y los vinos de la Denominación de Origen Protegida Calatayud. El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) colabora desde hace ocho años en el evento.

Marta Tornos, creadora y coordinadora de la ruta, ha subrayado la evolución de las propuestas a lo largo de estos diez años y el esfuerzo de los participantes por superarse en cada edición. La organización ha mostrado su satisfacción por el nivel alcanzado y por el interés creciente de los establecimientos en formar parte de esta cita anual, que ya se ha consolidado en el calendario de invierno de la gastronomía aragonesa.