

La trufa, gran protagonista

► **Jornadas con Enate y también en Teruel, además de la convocatoria Trufforum**

G. A.
urtasun@diario.es
ZARAGOZA

Enate, dentro de su estrategia de apostar por el marketing experimental, ha planteado unas jornadas gastronómicas que alían sus vinos y la trufa negra aragonesa, que se podrán disfrutar hasta el 5 de marzo en restaurantes de todo Aragón.

Se presentaron en el restaurante Aragonia Palafox -Casa Jiménez, s/n-, donde la responsable de marketing, Marta Serrano, señaló que «Enate inicia una experiencia de alto valor para los sentidos que nace de dos productos de calidad y de la tierra, a los que darán forma el ingenio y buen hacer de los mejores chefs».

Cada uno de los treinta y dos restaurantes ofrece un menú maridado con los vinos de alta gama de la bodega, Enate Chardonnay fermentado en barrica, Reserva, Merlot Merlot, Cabernet Cabernet, Syrah-Shiraz y Varietales. El enólogo de la casa, Jesús Artajona, destacó que «hemos elegido nuestros vinos más complejos y elegantes, capaces de resistir el peculiar aroma de la trufa». De hecho, recordó que es la primera vez que la bodega se asocia con la trufa, mientras que sí lo han hecho con otros alimentos, como el queso, las carnes o la lamprea.

Por su parte, el trufficultor Óscar Cagigós, de Artruf, la empresa que colabora con las jornadas, recordó que «la trufa sigue siendo una gran desconocida. Es un producto nuestro que hay que difundir y poner en valor».

Buena prueba fue el menú que diseñó Noelia Andía para la presentación, combinando productos de la tierra con inusuales maridajes, ya que se comenzó con el Merlot merlot -gyoza de latón de La Fueva: crema de garbanzos e hinojo-, chardonnay fermentado en barrica -alcachofa y pato, esturión con crema de queso- y Cabernet cabernet, con un Navarín de ternasco y el postre, arroz con leche y papaya al enebro.

Una vez finalizadas las jornadas, la experiencia podrá continuarse desde la bodega Enate, combinando la visita a las plantaciones de trufa de la empresa aragonesa Aratruf, ubicada en Graus, y a la propia bodega.

TRUFFORUM // El zaragozano palacio de Sástago acoge mañana y pasado Trufforum, organizado por el European Mycological Institute, con un doble sentido. Por una parte, para el público en general, de 12 a 15 y de 18 a 21 horas, exposición de hongos, de trufas y venta de trufa fresca seleccionada. Por su parte, profesionales venidos de toda Euro-



► El equipo de Enate y el del Aragonia brindan por el éxito de las jornadas.



► Ana Cris Lahoz y Trinidad Usón apuestan por la difusión de la trufa.

pa participan en unas jornadas técnicas, con diferentes charlas y conferencias, con especial incidencia en los controles de calidad de las trufas.

JORNADAS EN TERUEL // Por su parte, la provincia de Teruel también disfruta de sus propias jornadas, en una doble vertiente. El domingo concluye la oferta de tapas trufadas, a partir de 2,50 euros, pero la disponibilidad de la trufa en los menús se prolonga en diferentes restaurantes hasta el 5 de marzo; bien en forma de su inclusión en menús, a partir de 15 euros, o degustaciones de cinco platos, entre 30 y 45 euros.

Las jornadas se complementan con varias actividades, como un mercado de la trufa fresca, en la plaza del Torico, el domingo, y ta-

lles como el que habrá el martes, 14 en El Mercao.

NACE DISTRUFARTE // Y la trufa sigue generando noticias, ya que Trinidad Usón, comercializadora de trufa a través de su empresa, Foresta Algairén, y la cocinera y profesora Ana Cris Lahoz, también conocida en su faceta de bloguera como Persemoon, han unido sus fuerzas para difundir y auspiciar la cultura de la trufa, a través del proyecto DisTrufArte.

Se trata de «aprender, saborear y disfrutar» de la trufa, según afirmaron en su presentación. Para ello organizan sesiones formativas y divulgativas, demostraciones de cocina, cursos, cenas y comidas privadas, maridadas o no, eventos con cocina y degustación de producto. Y siempre en entor-

nos singulares tales como bodegas, estudios de pintores, galerías de arte, e incluso domicilios, adaptándose siempre a las necesidades de los interesados, particulares y empresas.

SAN VALENTÍN // San Valentín es el otro protagonista del fin de semana, con diversos menús degustación a partir de este mismo sábado, por ejemplo en el Aragonia Palafox y Parrilla Albarracín. La Ternasca marca la diferencia con su vermú torero de este sábado y el próximo, donde propone un amoroso beso de vino, a través de un concurso de selfies con su espagueti de vino. ≡

Más información en la agenda de **GASTRO ARAGÓN**: www.igas-troaragon.com