



TARAZONA Y EL MONCAYO

El 'diamante negro' del Moncayo reclama su sitio en la feria de Vera

● La segunda edición de la muestra de la trufa atrae a un numeroso público y empieza a consolidarse en la comarca

VERA DE MONCAYO. La localidad de Vera de Moncayo reivindicó ayer de nuevo su espacio en el mapa trufero de la Comunidad con la segunda edición de la Feria de la Trufa, una cita que crece mostrando su tirón.

La trufa negra del Moncayo se exhibió como un producto competitivo. «Queremos que se conozca y se valore, es un cultivo distinto con el que repoblar el Moncayo», afirmó la alcaldesa de Vera, Marta Azagra, quien quiere continuar desarrollando este certamen para que «se dé a conocer en Zaragoza y en Aragón». «Que se sepa que en nuestra provincia tenemos también este preciado producto», añadió.

El pabellón municipal sirvió de escenario para la ubicación de los diferentes stands, entre los que había de viveros, sistemas de riego, maquinaria y, sobre todo, mucha alimentación enfocada al mundo de la trufa. El incremen-

to de público fue notable respecto al año pasado. «Al ser la segunda edición, se ha notado que ya la conoce más gente», aseguró Azagra. «Se está llenando el pabellón», se alegró el diputado provincial delegado de Veruela, Feliciano Tabuena.

Los momentos álgidos fueron las actividades gastronómicas: la degustación de pinchos y el maridaje de vinos y tapas trufadas. «Son los puntos fuertes, al fin y al cabo la trufa es un producto alimenticio y lo que quiere conocer la gente es más sobre este cultivo y cómo poder llevarlo a la mesa», afirmó la alcaldesa.

Sin duda, fue una jornada en la que hubo buenas sensaciones que hacen pensar en un futuro positivo para el desarrollo de esta cita. «Es una de las ferias de comercio que se van a consolidar en el territorio del Moncayo», señaló Tabuena. «Es una cita que puede alcanzar un nivel importante



Los asistentes aprovecharon para oler este manjar tan preciado de la zona. N. B.

en los próximos años», vaticinó el diputado provincial.

Charlas y concursos

El centro de interpretación de La Oruña acogió dos charlas en horario de mañana y tarde, que también gozaron del respaldo del público. Juan Carlos Monterde explicó 'Cómo aumentar la producción de una plantación trufera mediante aportes de spora' y Pedro Marco habló sobre 'La trufa, del campo a la mesa, estrategias de conservación'. Además, que el concurso 'Aroma y tamaño' completó una programación en la que se ensalzó este producto. Los ba-

res y restaurantes de la zona pusieron también su granito de arena, ofreciendo ayer tapas y menús trufados.

La trufa negra o 'tuber melanosporum' de la Ibérica zaragozana es de una gran calidad, con un aroma intenso y penetrante. A pesar de que hace poco tiempo que se cultiva, en la zona del Moncayo hay ya más de 50 hectáreas donde se esconde este

manjar, en una tierra caliza, en altitud y en una zona fresca. Estas condiciones consiguen crear un producto excepcional si se le ayuda con riego. Sin embargo, para ver los resultados se necesitan de ocho a diez años, así que hay que armarse de paciencia hasta degustar el que muchos denominan 'diamante negro' de la cocina.

NORA BERMEJO

El parador de Veruela, listo para la próxima edición

El diputado delegado de Veruela, Feliciano Tabuena, aseguró ayer en la feria que el parador nacional del monasterio estará abierto para la próxima edición de esta cita trufera. La intención del Ayuntamiento de Vera de Moncayo es que en un futuro se pueda desarrollar durante un fin de semana completo y no solo una jornada, algo para lo que sería clave la existencia de

este establecimiento hotelero. «Por parte de Diputación Provincial no va a haber ningún problema porque los deberes y las obras que teníamos que hacer están ya finalizando. La pelota está en Paradores, ellos tienen que mover ficha con el equipamiento», dijo Tabuena.

Aunque la intención era ponerlo en marcha esta primavera, la fecha está muy cerca y el

diputado cree que «quedan muchas cosas por hacer hasta que esté a punto». «Si no es en primavera, que sea en verano o de cara al otoño, porque Veruela tiene su encanto en todas las estaciones», deseó Tabuena.

Toda la zona espera con ansia el momento de la apertura, ya que confían en que el parador atraiga a numerosos turistas a la zona. N. B.