



GABI ORTE / CHILINDRÓN

► Presentación de la ruta, que cuenta con un folleto editado por la Diputación de Zaragoza.

EN ZARAGOZA Y PROVINCIA

Descubre la trufa

► Un total de 28 establecimientos participan con sus propuestas

J.M.M.U.
urtas.un@adico.es
ZARAGOZA

Hoy mismo comienza la tercera edición de Descubre la trufa, una iniciativa de Marta Tornos comunicación, que cuenta con el apoyo de los vinos Oberg, DOP Somontano, a través de la distribuidora Más que Gastronomía, y las trufas de Foresta Algairén. Participan 28 establecimientos, de la capital y la provincia de Zaragoza, con diferentes propuestas basadas en el uso de la trufa.

Son, en la provincia, restaurante Rodi, Fuendejalón -Parmentier con huevo trufado-; Restaurante Gratal, Ejea de los Caballeros, -Paseando por las Cinco Villas: huevo eco de bardenas, patatas eco de Ejea y trufa de Uncastillo; y A la caza de la trufa: queso artesano trufado con toques agrios, picantes, dulces y ahumados-; La Rebotica, Cariñena, -Flan de foie y trufa con manzana asada-; La cocina del Principal, Sos del Rey Católico -Bloc de hígado de pato mechado con tuber melanosporum servido en láminas crujientes de pan de sésamo y confitura de cebolla al aroma de la propia trufa; Restaurante Saboya 21, Tarazona -Ensalada de cardo rojo con vinagreta de tuber melanosporum; El Patio de Goya, La Almunia de Doña Godina, -Cintas de pasta fresca con chipirones, gambas y lluvia de trufa-; Bar El Arco, Paniza -Huevos fritos con jamón y trufa- y Casa José Fran, Salillas de Jalón -Coral de patata, carrillera y aguacate trufados-.

Ya en la capital, están presentes con platos o tapas Donde Carol, Albarracín, Taberna El Broquel, Palomeque, Entresabores, La Rinconada de Lorenzo, Tartar,



GABI ORTE / CHILINDRÓN

► Parmentier con huevo trufado del restaurante Rodi, en Fuendejalón.

Más Que Latas, Bodegón Azoque, La Jaula de Grillos, Hermanos Teresa, Entrellotas, La Cafetería, El Recreo y Bocachica, con propuestas como Cremoso de bacalao con trufa, Chipirón a la plancha, tuétano, huevo de oca y trufa, Migas con setas, huevo y trufa, Bikini de jamón de Teruel con trufa negra o Huevo poché trufado con crema de foie al pedro ximénez, entre otras.

Además, tres establecimientos se suman a la propuesta ofreciendo la posibilidad de adquirir trufa fresca: El Sitio de Eugenia, La Alacena de Aragón y Mantequillas Sanz. Y gracias a la colaboración de Turismo de la Diputación de Zaragoza, se ha editado una cómoda guía que explicita los platos, con plano de ubicación y consejos para el uso de la trufa.

Y si le parece poco, siguen las jornadas de El Foro, del restaurante Celebris y La Olivada, además del mercado semanal de la trufa fresca en Graus.

Además, el sábado concluye la

exposición *Bestiarium. Biodiversidad rural*, que se puede contemplar en el Museo de Ciencias Naturales de la Universidad de Zaragoza, un recorrido por España conociendo las razas autóctonas domésticas del país, a través de las fotografías de José Barea.

Ya el domingo, además de la degustación de roscón que organiza este periódico, Slow Food Aragón organiza una comida para explicar el Proyecto Viñerones y el Proyecto Slow Food Casco Romano de Caesaraugusta; en el restaurante El Ciclón, por 30 euros. Y por la tarde, a cargo de Marta Tornos, por 10 euros, en La Alacena de Aragón, a las 20 horas, cata de dos vinos rosé y dos cava rosé, y otro de Valencia, de Boegas Murviedro, con roscón.

Fuera de la capital, el domingo, en Albelda, XXXI Festa del Tosino desde las 8.30 horas.

Más información en la agenda gastronómica: www.igastroaragon.com