

EL GOURMET



Roberto Morales (Más Que Gastronomía), Trinidad Usón, Bizén Fuster y Marta Tornos. EDUARDO BUJOSO

El aroma de la trufa llega a toda la provincia

La tercera edición de la ruta 'Descubre la trufa' incluye 26 establecimientos y tres tiendas.

POR J. L. S.

'Descubre la trufa', iniciativa gastronómica destinada a la promoción y difusión de la 'Tuber melanosporum', celebra su tercera edición desde ayer, día 26, hasta el próximo 25 de febrero. Incluye en una ruta a 18 establecimientos de Zaragoza y, como principal novedad, también ocho de la provincia. Además, por primera vez, todas las propuestas, así como información de interés y algunas recomendaciones básicas sobre el manejo de la trufa, aparecen recogidas en una guía especializada en 'Tuber melanosporum'.

A la presentación de la tercera edición de 'Descubre la trufa', que tuvo lugar el lunes en la Diputación Provincial de Zaragoza, asistió el diputado delegado de Turismo, Bizén Fuster, quien expresó el compromiso de la institución para fomentar y difundir la trufa, a través del turismo gastronómico. «Se ha creado un mapa de las áreas en las que se puede desarrollar el hongo y con los territorios óptimos para su cultivo. La expansión de las plantaciones va a un buen ritmo en la provincia, donde cada año hay más hectáreas de carrasca trufera, sobre todo en sus principales zonas productoras, como Campo de Daroca, Sierra de Alcañiz, Co-



Huevo trufado de Entrebollotas.



Propuesta de Parrilla Albarracín.

munidad de Calatayud y el Moncayo. La trufa puede ser un motor de desarrollo rural sostenible de muchas áreas», recalcó.

A lo largo de un mes, los amantes y curiosos de la trufa pueden disfrutar de este hongo recorriendo los establecimientos de Zaragoza y de la provincia -situa-

dos en Ejea, Sos del Rey Católico, La Almunia de Doña Godina, Cariñena, Fuendejalón, Tarazona, Salillas de Jalón y Paniza-, que han elaborado especialidades con trufa negra, así como de distintas actividades formativas en las escuelas de cocina de Zaragoza. También forman parte de la ruta tres tiendas de Zaragoza que venden trufa fresca al público: La Alacena de Aragón, El Sitio de Eugenia y Mantequerías Sanz.

A 1.000 EUROS KILO. Aragón es el principal productor mundial de 'Tuber melanosporum'. De las 10.000 hectáreas que hay en España, 7.500 se encuentran en la comunidad aragonesa, donde se producen unas 52 toneladas año, lo que representaría un 20% de la producción total. Este año, la sequía y la falta de heladas están provocando una maduración tardía. «La escasez del producto ha hecho que su precio haya llegado a ser muy superior al de años anteriores, en torno a 1.000 euros», reveló la truficultora y propietaria de la empresa Foresta Algairén Trinidad Usón.

'Descubre la trufa' está organizada por la empresa zaragozana Más Que Gastronomía y el Gabinete de Marketing Estratégico y Comunicación Marta Tornos. Durante esta edición, todas las especialidades truferas participantes se podrán degustar con cuatro vinos de Bodegas Obergo, de la D. O. Somontano, patrocinadora de la ruta, y un vino espumoso de Jordán de Asso, bodega perteneciente a la D. O. Cariñena.

LOS RESTAURANTES QUE PARTICIPAN

Bodegón Azoque. (Calle de Casa Jiménez, 6), elabora una esfera de entier de foie de oca artesano al Calvados envuelto en trufa negra rallada y jugo de carne trufado.

Taberna El Broquel. (Calle de Broqueleros, 3), presenta un huevo, patata y trufa de Tabuenca.

Entresabores. (Calle de Albareda, 3), elabora un chipirón a la plancha, tuétano, huevo de oca y trufa.

Hermanos Teresa. (General Ricardos, 11-13), elabora un bikini de jamón de Teruel con trufa negra.

Parrilla Albarracín. (Plaza de Nuestra Señora del Carmen, 3), ha preparado un rabito de cerdo de Teruel, puré de coliflor y queso de Albarracín, trufa negra y shiitakes.

Entrebollotas. (Calle de Cádiz, 16), elabora un huevo poché trufado con crema de foie al Pedro Ximénez.

La Rinconada de Lorenzo. (Calle de La Salle, 3), ofrece unas migas con setas, huevo y trufa.

El Tartar. (Calle de Francisco de Vitoria, 30), elabora un tartar de queso Pata de Cabra con miel de trufa.

Donde Carol. (Calle de Fuenclara, 3-5), incluye en su carta un ravioli casero de estofado de ciervo trufado, viruta de trufa y canel de piñones ahumados.

Palomeque. (Agustín Palomeque, 11) elabora dos propuestas: un cremoso de bacalao con trufa, y un canelón de gallina trufado.

La Cafetería. (Calle de Cádiz, 4), participa con un huevo roto de oca con patata en dos texturas y trufa de Aragón.

Restaurante Regal Fusion. (Regal Pádel-Alcampo Los Enlaces. Antigua Carretera N-II, KM 315,2, Local 31), elabora unos huevos de luxe: de corral, trufados con patatas, setas, gulas, jamón D. O. de Teruel y trufa.

Restaurante Jena. (Avenida de la Ilustración, 14), prepara una borraja con puré trufado, huevo escalado y láminas de trufa.

Restaurante El Ciclón. (Plaza del Pilar, 10; local 5). Ofrece unos huevos trufados con gamba roja y trufa laminada.

La Jaula de Grillos. (Calle Juan Bruil, 19), elabora un puré de patata trufado, pulpo, yema de huevo y helado de mango con virutas de trufa. Establecimiento y tapa sin gluten.

Más que latas. (Calle de Santa Cruz, 21). Presenta una brandada de bacalao con trufa y láminas de boletus.

Bar El Recreo. (Pedro Lázaro, 1), ofrece un canelón de foie con setas y bechamel trufada.

Restaurante Bocachica. (Plaza de los Sitios, 18-Arquitecto Magdalena), ha creado un topito, mollete de pan, jamón de Teruel, huevo y trufa.

PROVINCIA DE ZARAGOZA

Restaurante Rodi. (Carretera de la Almunia-Magallón, kilómetro 8,3, Fuendejalón), elabora un parmetier con huevo trufado.

Casa José Fran. (Calle de Aragón, 50; Salillas de Jalón), ofrece un coral de patata, carrillera y aguacate trufados.

Bar El Arco. (Glorieta de María Moliner, 21; Paniza) elabora unos huevos fritos con jamón y trufa.

Gratal. (Paseo de la Constitución, 111; Ejea de los Caballeros), incluye dos propuestas: '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, picanetes, dulces y ahumados).

El Patio de Goya. (Avenida de Madrid, 6; La Almunia de Doña Godina), elabora unas cintas de pasta fresca con chipirones, gambas y lluvia de trufa.

La cocina del Principal. (Fernando el Católico, 13; Sos del Rey Católico), prepara un bloc de hígado de pato mechado con 'Tuber melanosporum', servido con láminas crujientes de pan de sésamo y confitura de cebolla al aroma de la propia trufa.

Saboya 21. (Calle de Marrodán, 34; Tarazona) elabora una ensalada de cardo rojo con vinagreta de 'Tuber melanosporum'.
La Botética. (San José, 3; Cariñena), incluye en su carta un flan de foie y trufa con manzana asada.

TIENDAS QUE VENDEN TRUFA NEGRA FRESCA:

La Alacena de Aragón. Calle de Don Jaime I, 38, Zaragoza.

Mantequerías Sanz. Calle de Santa Joaquina de Vedruna, 2, Zaragoza.

El Sitio de Eugenia. Calle Asalto, 43, Zaragoza.