

Trufa-te vuelve a superar expectativas en Monzón

La muestra gastronómica que proponía maridar la trufa negra con vinos de la D.O. Somontano reunió 3.500 visitantes. En apenas media hora se había alcanzado el aforo de la nave de la Azucarera

Trufa-te, una de las principales acciones de la Diputación de Huesca para promocionar la trufa negra, volvió a ser un éxito de convocatoria. El encuentro tuvo lugar el pasado Sábado 3 de marzo en Monzón. La 11ª edición de la muestra gastronómica vendió la casi totalidad de las 11.000 tapas previstas. Todas ellas con la trufa como protagonista y armonizadas con los vinos de la Denominación Origen Somontano. Se volvía a demostrar que la iniciativa de acercar la trufa negra para verla como un producto asequible, funciona. Los 3.500 visitantes de esta edición pudieron disfrutar por solo 2,50 euros de dos tapas y un vino.

Bodegas Obergo se unía a la iniciativa de la Diputación de Huesca y proponía regar la tuber melanosporum con su vino blanco Sueños by Obergo. Este chardonnay maridaba a la perfección por sus notas florales y balsámicas con las propuestas que se ofrecían. Por ejemplo, Sueños by Obergo potenciaba el sabor de la brandada de bacalao sobre crema de calabazas del Restaurante Acapulco de Monzón. También armonizaba muy bien con el bacalao en tempura de azafrán del Hotel MasMonzón, una de las primeras tapas en agotarse.

En total, 11 kilos de trufa repartidos en las creaciones de las 9 propuestas de los restaurantes participantes. Los establecimientos presentaron un total de 1.150 tapas cada uno. Todos procedían de Albalate de Cinca, Alcolea de Cinca y de Monzón. Precisamente Monzón, capital de la Comarca del Cinca Medio, acogía la edición de 2018 de este evento itinerante que se estrenaba en 2008 en Huesca. Entre los asistentes, todo tipo de público. Desde familias con niños, a grupos de todas las generaciones. Un perfil que recordaba al público que acude en Agosto al Festival de Vino Somontano de Barbastro. Todos ellos disfrutaron de música en directo con The Dazz Deva Soul Band, y su tributo a grandes bandas internacionales.

La nave de la Azucarera de Monzón abrió sus puertas a las 17h. Los amantes de la trufa pudieron adquirir trufa fresca en el punto de venta que la Asociación de Truficultores y Recolectores de la Trufa de Aragón había preparado en la planta calle de la nave. Los truficultores vendieron los 7 kilos que pusieron a la venta a un precio de un euro por gramo “en un año complicado, con muy poca producción”, según palabras del truficultor José Vicente Girón, Presidente de la Asociación de Recolectores de la Trufa de Aragón.

Álvaro Burrell, alcalde de Monzón, comentaba, “la trufa ha encontrado el mejor maridaje con otros productos en el mercado agroalimentario”. El punto de venta también permitía adquirir vino, aceite, quesos, embutidos u hortalizas. Además de cervezas artesanales, e incluso azafrán o dulces tradicionales. A Burrell le acompañaban diferentes diputados provinciales, concejales, alcaldes de la Comarca y miembros del sector empresarial y hostelero.

A las 19h, media hora después de inaugurada la muestra gastronómica, se alcanzaba el aforo permitido de 700 personas. Desde aquel momento, y hasta poco antes de las 22h que se clausuraba la edición, las largas filas ante la nave de la Azucarera mostraban la gran aceptación de este gran escaparate de la trufa negra altoaragonesa.

La trufa puede obtenerse tan solo de diciembre a marzo. Por ello, cobra especial importancia su forma de conservación. Puede conservarse en su jugo natural, en aceite, en brandy o congelada. Al cocinarla, se recomienda rallar la trufa sin necesidad de descongelarla. Especialmente sensible al calor, son muy reconocidos los resultados de trufar huevos o arroz. Se produce de este modo una explosión de sabor como la experimentada en las tapas de Trufate-11.

Para conocer más sobre esta noticia, seguir a Bodegas Obergo a través de su página de Facebook y de su cuenta de Twitter.

Datos de contacto:

Montserrat García Castillón

Comunicación Marketing Mercadotecnia SL

Nota de prensa publicada en: [Monzón](#)

Categorías: [Gastronomía Aragón Turismo Industria Alimentaria Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>