



El concejal Fernando Lafuente y su jefe de gabinete, Miguel Lucas, disfrutaron ayer de las tapas. MIGUEL GARCÍA

La gente sale a la calle en un inicio de Concurso de Tapas "apoteósico"

Los hosteleros coinciden en destacar la impresionante afluencia durante el fin de semana

D.A.

HUESCA. "Apoteósico". En esta calificación, coincidían ayer dos hosteleros para definir el ambiente que se había registrado durante el fin de semana, de manera especial un sábado que desbordó todas las previsiones y que fue el preludio de un domingo en el que los oscenses también se lanzaron a la calle en un número extraordinario. De hecho, la práctica totalidad de los establecimientos manifiesta que se han vendido muchísimas más tapas en este séptimo concurso de Huesca, organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca y DIARIO DEL ALTOARAGÓN.

Adolfo Sesé, presidente de la Asociación de Cafés y Bares dentro de la organización hostelera, expresaba ayer su gran

"Ha sido de locura. A veces, no valoramos la cantidad de gente que sale a la calle estos días, y cada vez viene más gente de fuera"

satisfacción por el comienzo de esta séptima edición. "La verdad es que el viernes por la tarde ya empezamos a ver un buen número de clientes y por la noche se llenaron los bares de personas deseosas de disfrutar de las tapas del concurso. El sábado, ha sido auténticamente espectacular, de locura. Desde primeras horas, ya estaban los clientes habituales pidiendo las tapas en los bares, y posteriormente se sumaron muchas pandillas

de gente joven, que la verdad es que da mucho gusto verlos. Nosotros estuvimos hasta más de la una de la madrugada dando tapas, y me consta que muchos otros bares también apuraron hasta la media noche".

La alegría de Adolfo Sesé es doble porque, "como este año se habla tanto de la crisis, nosotros empezábamos a notar en los últimos días un cierto descenso de clientes. La verdad es que siempre ha venido muy bien este concurso en estas fechas, pero este año si cabe aún mejor. Yo he hablado con establecimientos que no están en el centro, como el nuevo Biloba y el Bielsa, y están muy contentos. Incluso hoy, lunes, hemos dado más de medio centenar de tapas y seguro que el martes y el miércoles funcionaremos a un buen ritmo. Recuerdo que el año pasado el miércoles por la noche

fue buenísimo, con muchísima clientela joven. Y el jueves aún se animará más porque las cajas abren por la tarde y mucha gente de las oficinas sale a comer y lo hace de tapas".

El presidente de la Asociación de Cafés y Bares incide en que "las fechas son las mejores. A veces, ni nos damos cuenta de lo que hemos conseguido y no valoramos la cantidad de gente que sale a la calle estos días. Y cada vez viene más gente de fuera. Conozco a un cliente que vive en Barcelona, donde tiene un mesón, y ante venía tres veces al año a Huesca y ahora ha incorporado estos fines de semana".

Concluye Sesé que este Concurso Huesca de Tapas puede representar un respiro para el sector. "Estábamos preocupados y ahora sabemos que podemos cerrar el 2008 bastante bien. Es una alegría".

Sergio Azagra considera que la trufa se utiliza muy poco en la cocina

EFE

MADRID.- El cocinero aragonés Sergio Azagra, todo un experto en el mundo de las setas y, especialmente, de la trufa, considera que apenas se utiliza en la cocina española, no por lo que cuesta, sino por lo difícil que es conseguirla.

Azagra, quien ayer presentó en Madrid su último libro "Trufas. Guía y recetas", editado por Everest y con los especialistas José de Uña y Emilio Ubieta como coautores, apunta que el precio de este producto no es tan alto como parece, ya que apenas se utilizan unos gramos por plato y cada unidad puede tener un precio entre diez y catorce euros.

De hecho, el precio de arranque de la temporada trufera ha sido de 300 euros por kilo, aunque en diciembre las cotizaciones se pueden elevar por encima de los 800 euros, mientras que en enero, el mejor mes para degustar este producto, el precio cae hasta los 500 euros.

Además, según sus cálculos, el sobrecoste que supone añadir un toque de la aromática trufa en muchos platos apenas alcanza los dos o tres euros.

Sin embargo, el gran problema es conseguir este producto fresco, cuya vida, realizando una adecuada conservación, puede ser de tan sólo diez o quince días.

"La tradición trufera en Huesca comenzó a principios del siglo XX, porque los franceses la introdujeron y, desde ese momento, el mercado de este producto ha estado en Francia", asegura el cocinero. Durante la presentación del libro, Azagra mostró la elaboración de platos sencillos y atractivos que la trufa viste de gala, como un puré de patatas, que ha denominado "la trufa de la crisis". Se trata simplemente de añadir una cucharada de crema de trufa al puré de patatas y un poco de tinta de calamar y darle una forma de circunferencia para convertir así el puré en algo similar a una trufa, aunque por mucho menos dinero. Una receta sencilla y melancólica es la del tigrón de trufa negra, un enrollado de pan de molde con una mezcla de cebolla pochada, champiñón y trufa.

Para Azagra, sin embargo, el mejor plato que ofrece la trufa es uno en el que siquiera se come, sólo aromatiza. Se trata de incluir en un frasco de cristal media docena de huevos y una trufa y mantenerlo en la nevera durante una semana. La cáscara del huevo, al ser porosa, permite que el aroma impregne la yema del huevo, y cuando se fría, mojar la yema con un poco de pan es toda una delicia.



Un buen vino para acompañar las tapas del bar restaurante Flor. PABLO SEGURA



Un joven degusta una tapa de "Morro fino" en el bar El Punto. PABLO SEGURA