

ADEMÁS

El Festival BANFF seduce a más de dos mil personas en la capital altoaragonesa

62

El Espacio Portalet inicia el año con una muestra de pintura y escultura de Lorena Domingo

63

Richard Blair inmortaliza el paso de su padre, George Orwell, por Monflorite

66

Alejandra Prat participará el 12 de marzo en la Carrera de la Mujer de Barbastro

67

X EDICIÓN DE TRUFA-TE EN FRAGA



JAUME CASAS

Los vecinos de Fraga no quisieron perderse la oportunidad de degustar las tapas.



JAUME CASAS

Cocineros, autoridades y organizadores en una foto de familia.

Primer Concurso Nacional de cocina de trufa

El objetivo del Trufa-te es promocionar el uso y el consumo de la trufa negra en restaurantes y en los hogares particulares. Así lo explicó durante la inauguración, el presidente de la DPH, Miguel Gracia, "la trufa es un producto que genera economía y que puede asentar población en el territorio. Aquí en Fraga no se conoce mucho y queremos popularizarla entre los profesionales, pero también en los hogares, en las casas", se-

de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón, José Vicente Girón, destacaba "el interés y la ilusión que he notado en los cocineros de una zona en que la trufa no es muy conocida. Creo que le perderán el miedo y que verán que es un producto muy rentable", señaló.

Satisfacción entre los cocineros

Los hosteleros fragatinos que participaron en el Trufa-te se mostraban satisfechos por la buena aceptación que tuvo el certamen y sus tapas entre el público. Abriendo el self service, estaba el puesto de la cafetería Pim Pam, con una Vichyssoise de almendra con ralladura de trufa. Le seguía el Tortellini relleno de trufa, setas y queso, que presentaba el Bar La Sitja y, a continuación la Sidreria Trasgu, con un Salmón trufado a la naranja. Salones Casanova presenta un Canelón trufado de brandada de bacalao con alcachofa al aceite de trufa y crema ceps y, a su lado, el Restaurante Martín servía la Piruleta de ave trufada. Unos metros más allá las bandejas de Espaioró con el Meloso de manitas de cerdo con risotto de bulgur y polvo de acei-



JAUME CASAS

Los restauradores fragatinos ofrecieron suculentas elaboraciones.



JAUME CASAS

Una de las tapas que se sirvieron ayer en el Pabellón del Sotet.

12.000

El Pabellón del Sotet fue durante tres horas un mercado gastronómico de la trufa en el que se sirvieron 12.000 tapas.

ñaló Miguel Gracia. En ese objetivo de promocionar este producto, la diputada de Iniciativas y Nuevas Tecnologías, María Rodrigo, anunció la convocatoria del I Concurso Nacional de Cocina de Trufa de Huesca, que se celebrará en el marco del Congreso Gastronómico de Productos del Pirineo que se celebra en Huesca el próximo mes de marzo, "queremos promocionar el uso y el consumo de nuestra trufa y por ello hemos tomado esta iniciativa que está abierta a cualquier persona mayor de edad que quiera participar presentando un plato elaborado con trufa", indicó María Rodrigo.

El alcalde de Fraga, Miguel Luis Lapeña, también se mostraba satisfecho por acoger un evento que "promociona la trufa pero también la gastronomía local y que vertebrará la economía, la gastronomía y el turismo". Por su parte, el presidente

te de trufa y +Billauba, con un Pollo ecológico del Cinca trufado, en forma de crujiente y espuma de boletus. Los dos últimos puestos eran para los postres, con el Mini croissant de crema de tiramisú con trufa y salsa de bourbon, de Papachu Degustació y la Bola de crema de queso con arándanos y trufa del Bar Galicia.

Todos los profesionales coincidían en mostrarse gratamente sorprendidos por el público asistente, por la aceptación y valoraban muy seriamente usar más la trufa en sus platos. ●



JAUME CASAS

Los fragatinos se interesaron por conocer la elaboración de las tapas.



JAUME CASAS

Los visitantes se interesaron por conocer en profundidad las propiedades de la trufa.



JAUME CASAS

La cola de gente para comprar tickets se formó desde la apertura del Pabellón del Sotet.