

# Alto Aragón2:

juaya@diariodelaltoaragon.es  
cultura@diariodelaltoaragon.es

EN ESTA SECCIÓN

Fallece Salvador Távora 51  
"Qué sabemos de..." 54  
Los Javis, a Altresmedia 61

## GASTRONOMÍA



Autoridades y cocineros, ayer tarde en el Palacio de Hielo de Jaca.

HUESCA.- Diez años después, el Palacio de Hielo de Jaca se volvió a confirmar ayer como un escenario ideal para la celebración de Trufa-te, una singular cita altoaragonesa con la gastronomía que reunió a más de 4.000 personas. Convertido en el gran escaparate de la trufa negra, en esta edición también ha sido testigo de la evolución que ha experimentado el sector demostrando que es posible la diversificación económica en el medio rural oscense, según puso de manifiesto el presidente de la Diputación Provincial de Huesca, Miguel Gracia, quien abrió las puertas de Trufa-te con el alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón, entre muchos otros representantes de la provincia y de la sociedad jacetana. El triunfo de esta cita se veía venir pasada solamente una hora, cuando ya se había superado las 1.500 personas.

Miguel Gracia dijo que esta cita va más allá de la vertiente gastronómica porque "hace visible todo lo que hay detrás, que comienza por recuperar un producto autóctono de la provincia" e iniciar el proceso hacia lo que ya es un revulsivo para muchos pueblos y economías, "algo que se nota al conseguir este año que toda la trufa sea de plantaciones de la Jacetania".

# Trufa-te reúne en Jaca a más de cuatro mil personas

**El presidente de la DPH, Miguel Gracia, se refiere al cultivo de la trufa como el reflejo de que "es posible la diversificación económica en el medio rural"**

Gracia y Juan Manuel Ramón resaltaron las sinergias entre agricultores, la hostelería y las propias administraciones, que se dan en "esta fiesta", como la calificó el primer edil, quien así mismo habló de una iniciativa que consigue cerrar el círculo del campo a la mesa "para popularizar este producto, y como otro aliciente más para el turismo", y donde se puede ver "la riqueza agroalimentaria de esta zona", apuntó.

Jaca saboreó ayer 12 kilos de

trufa en una cita pensada para los amantes de la gastronomía de calidad pero, sobre todo, para el gran público. El Palacio de Hielo parecía una gran cocina en cuyos fogones, a pleno rendimiento durante toda la tarde y hasta casi las 22 horas, se habían elaborado más de 12.000 tapas de las manos de los cocineros y colaboradores de los once restaurantes de la Jacetania.

La trufa también encontró el mejor maridaje en los productos autóctonos de esta zona como

puede ser la ternera pirenaica, la papada de Berdún, el queso de Villanúa o el pan de Santa Cilia, y también estuvieron presentes en algunas de las recetas las verduras y hortalizas de la huerta jacetana.

Debido a su característico sabor, la trufa negra ensalza cualquier plato y eso es lo que demostraron ayer los restaurantes con sus platos. En palabras de uno de ellos, "hemos conseguido hacer un menú completo con entrantes fríos y calientes, se-

gundos platos y también postres con mucho producto km0". Hasta los miles de paladares de trufa-te12 llegó en su mejor época de maduración, en plena temporada de recolección de la trufa negra, después de pasar por las manos de los restaurantes Mesón Corbacho, El Rincón de la Catedral, Oroel, La Cocina, Liliium, Bachimala, El Acebo, La Cadiera, el Mesón Serrablo, la Casa D'Ojalatero y El Molino.

Fueron once establecimientos los encargados de transformar los 12 kilos de trufa en "deliciosas y sorprendentes tapas", como las calificaron muchos de los asistentes, que pudieron ver presentado este hongo en tantas formas como uno se pueda imaginar: frescas, troceadas, en láminas, en jugo, como acompañamiento... Hicieron gala de numerosas demostraciones de cocina en directo de algunos de los chefs que concentraron multitud de miradas como puntos calientes de un evento destacado por el aroma de unos ingeniosos platos con grandes matices, colores y texturas.

También se pudo adquirir trufa fresca en el espacio de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón, que este fin de semana se han trasladado de Graus a Jaca, y desde donde han alcanzado los 7 kilos

**ADEMÁS**

El cineclub Fernando Moreno proyecta hoy en el Teatro Olímpia la película 'Petra'

28

El jazz con sonidos de Nueva York suena en Castejón de Sos con el Festival de San Sebastián

29

Carlos López-Otín lamenta la retirada de ocho de sus artículos de una revista científica

35

La delegación de Manos Unidas en Barbastro tiende su mano a una escuela rural de Malawi

36

**GASTRONOMÍA**

# Trufa-te repartirá 12.000 raciones en el pabellón de hielo de Jaca



Presentación de Trufa-te en el pabellón de hielo de Jaca.

**Once establecimientos de la Jacetania ofrecerán variedades autóctonas el día 8 de febrero**

**Ricardo Grasa**

JACA.- La 12ª edición de Trufa-te se celebrará el día 8 de febrero (viernes), desde las 19 horas, en el pabellón de hielo de Jaca, cuyos vecinos y visitantes tendrán una oportunidad única para disfrutar de más de 12.000 tapas que elaborarán once restaurantes de la Jacetania, a partir de 12 kilos de Tuber Melanosporum, que harán las delicias en la receta final de la temporada trufera.

El mayor escaparate de la trufa negra oscense llega de la mano de la Diputación Provincial de Huesca (DPH), junto a la Asociación de Recolectores y Cultivadores de la Trufa de Aragón y el Ayuntamiento de Jaca, que ya fue el anfitrión de la tercera edición, en 2010. Este año, las asociaciones empresariales (Acomseja y AEJ) y dos equipos (el Club Hielo Jaca y el Club Hielo Jaca Pirineos) completarán la degustación popular y la venta de trufa fresca con actividades de animación.

"La trufa es un producto muy demandado y sitúa a la provincia de Huesca como un referente gastronómico", según la responsable de Iniciativas de la DPH, María Rodrigo, que añadió este lunes que gracias a las ayudas concedidas por el ente ya se cuenta con más de 1.500 hectá-



Trufa negra.

reas de cultivo, por lo que "es una alternativa real". Además, destacó la puesta en valor de "este producto de calidad", en la Jacetania.

Para el presidente de la Asociación de Recolectores y Truficultores de Aragón, David Royo, "Trufa-te es un evento importante para fomentar el conocimiento de la trufa en la provincia de Huesca". De igual modo, quiso agradecer el esfuerzo de la hostelería jacetana para "crear un sentimiento de arraigo" en lo relativo a "este producto gourmet".

El alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón, dijo que "es ilusionante volver a tener un evento que fue la puesta de largo del pabellón de hielo" y se mostró "orgulloso" de que en esta edición sí haya trufa de la Jacetania. También, subrayó "la implicación" de los empresarios y los clubes deportivos para ofrecer "una jornada completa" con actividades destinadas a todos los públicos.

Los participantes de la 12ª edición incluyen nueve restaurantes de Jaca, La Cocina-Casa de

Comidas, El Rincón de la Catedral, Oroel, Liliium, Bachimala, Hotel El Acebo, Cobarcho, La Cudiera y Mesón Serrablo, así como dos negocios comarcales, Casa d'Ojalatero (Santa Cruz de la Serós) y El Molino de Larué, situado en dicha pedanía de Bailo.

"Desde la hostelería se hace un esfuerzo importante (empleando la trufa) y cada vez se añaden más restaurantes", según Pepe Pérez, vocal de Hostelería de Acomseja y responsable de La Cocina-Casa de Comidas, que agregó que el vestíbulo del pabellón de hielo es "el mejor marco posible" para celebrar la próxima edición de Trufa-te.

Como en pasadas ediciones, los visitantes deberán adquirir su ticket al precio de 2,5 euros, que incluye la degustación de dos tapas y una bebida (vinos D.O. Somontano, cervezas Mahou San Miguel o aguas Veri). El público disfrutará de música en directo mientras toma las tapas en los stands. Además, de 19 a 21 horas, cada media hora, habrá exhibiciones de patinaje, curling y hockey Sub 17 del Club Hielo Jaca y una muestra de patinaje del Club Hielo Jaca Pirineos.

Del 8 al 17 de febrero, se prolongará el evento mediante un programa organizado desde Acomseja, que contempla degustaciones de las propuestas de Trufa-te, menús en los restaurantes asociados y charlas técnicas. Con estas iniciativas, los empresarios se proponen generar un aliciente que estimule la actividad hostelera en el ecuador de la temporada de esquí. ●



Fuego de aliagas para limpiar el cerdo antes de comenzar su despiece. Dirigiendo el acto, Joaquín Iglesias.



En la foto, Piero Pini -en el centro- con los alcaldes de Binéfar y Albelda y los presidentes de La Litera y Lo Magré.

# Más de cinco mil personas en la Festa del Tossino de Albelda

**Sorprendió la presencia de Piero Pini, con grandes proyectos en la zona**

HUESCA.- Más de 5.000 personas participaron el domingo pasado en la XXXII Festa del Tossino de Albelda, organizada por la Peña Lo Magré, con el fin de que se reviva la tradicional matanza del cerdo.

La alcaldesa de Albelda, María Ángeles Roca, valoró la respuesta del público -vecinos de toda la comarca, de las provincias limítrofes, y de puntos más lejanos como Francia, Valencia...-. "Ha estado muy bien, como siempre. Hemos superado las cinco mil personas y el sol ha compensado el frío viento que ha habido".

Y entre ellos estaba Piero Pini, que va a abrir un secadero de jamones en Albelda, y que tiene otros dos proyectos empresariales en Binéfar (un matadero de porcino) y

San Esteban de Litera (matadero de cerdas madre), que crearán un importante número de empleos.

Destacó, así mismo, el ambiente de fiesta que se vivió durante toda la jornada y entre los presentes se repartió una tonelada de carne. Por la mañana -explicó la alcaldesa- carne de cerdo a la brasa y en la comida, 'olla barreada', una caldereta a base de costilla de cerdo, carne magra, patatas, garbanzos y espinacas.

Fue pasadas las diez de la mañana cuando llegó a la plaza Mayor el cerdo sacrificado, y a continuación se puso en marcha el proceso destinado al despiece del animal y la elaboración del mondongo, siguiendo los métodos tradicionales. Todos los presentes pudieron ver la tradicional elaboración de los productos derivados del cerdo (chorizos, longanizas, tortetas...), y posteriormente los degustaron.

Un excelente día gracias a la Festa del Tossino. ● D. A.

**ADEMÁS**

Teatro en la Chácena aborda esta tarde la corrupción y la avaricia en la Muestra de Biescas

48 y 49

El Museo Diocesano de Jaca incorpora la virgen de Arbués y celebra su aniversario

50

Graus recuerda al gran Joaquín Costa en un acto sencillo y emotivo

52

José María Almunia y Francisco López, campeones comarcales de guiñote

53

**GASTRONOMÍA**



Las diferentes tapas preparadas llamaron la atención del público, que las degustó con ganas.



Los cocineros dieron amplia información a los asistentes sobre la composición de sus tapas.



Hubo sabores, colores y texturas para todos los gustos, en el Palacio de Hielo de Jaca.

de trufa vendidos. Un hecho que el presidente de los trufficultores, David Royo, destacó muy positivamente, en la línea del auge de la trufficultura en la provincia, "que cada vez está más extendida en el territorio" superando ya las 1.500 hectáreas en prácticamente ocho comarcas altoaragonesas.

**Diferentes exhibiciones**

No todo fue ayer gastronomía, que hubo también exhibiciones de patinaje, curling y hockey por los clubes jacetanos y música de dj Santoro, que amenizó la ya tradicional jornada de degustación popular de la tuber melanosporum altoaragonesa organizada por la Diputación de Huesca y que en esta ocasión contó de nuevo con la colaboración de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa



**CLAVES**

● **Doce kilos.** Jaca saboreó ayer 12 kilos de trufa en una cita pensada para los amantes de la gastronomía de calidad pero, sobre todo, para el gran público.

● **Tapas y restaurantes.** Hasta casi las 22 horas, se habían elaborado más de 12.000 tapas de las manos de los cocineros y colaboradores de los once restaurantes de la Jacetania que participaron en Trufa-te ayer.

de Aragón y el ayuntamiento anfitrión, además de los propios restaurantes jacetanos y las marcas comerciales que suministraban la bebida. ● D. A.

**Unas jornadas de sobresaliente**

Teresa Castaño resalta el éxito de la Semana Gastronómica



Alumnos de la Escuela de Hostelería trabajando en la Semana Gastronómica.

**J. N. C.**

HUESCA.- El jueves pasado fue clausurada la XXVIII Semana Gastronómica de la Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca, que ha sido un éxito tanto por la calidad de sus menús, todos ellos con sabor a la "Nouvelle Cuisine", como por la alta participación de público, que obligó a poner el cartel de completo todos los días.

La directora del centro, Teresa Castaño, que estuvo en todas las jornadas excepto la primera, la del lunes día 4, resaltó ayer que todos los participantes en esta Semana Gastronómica, han dicho que, "en general, por la calidad de los platos, ha sido un año impresionante". Además, subrayó que "la respuesta de la ciudad y de nuestros invitados ha sido absoluta. La verdad es que estamos encantados de cómo ha ido todo este año. Ha estado completo todos los días".

Los alumnos que han participado en estas jornadas han atendido entre el lunes y el jueves a unas aproximadamente trescientas personas, "entre 70 y 80 por día", explicó la directora de la Escuela.

Preguntada si el centro ha estudiado la posibilidad de aumentar el número de jornadas de esta cita gastronómica, Teresa Castaño dijo

que aunque para muchos esta solución "sería ideal", hay que tener en cuenta que ya hay un completo programa de actividades en la Escuela, que participa activamente en otros proyectos de distintas instituciones como los de la Raza pirenaica de ternera, Hecho en los Pirineos..., "y aunque quisiéramos, no se puede".

Por otro lado, Teresa Castaño valoró "la interacción entre alumnos y profesorado de los diferentes centros, en este caso Escuela de Artes, Ifpe Montearagón e Instituto Ramón y Cajal. Ha sido genial, ha sido maravilloso para mí el trabajo y la labor de campo del resto de los centros, que también llevan mucho tiempo preparando cosas para esta Semana".

**El último menú**

Estas jornadas se cerraron el jueves con este menú: Crema parmentier, huevo poché, ragout de setas con salsa española y trufa rallada (vino: Laus Crianza); Ostras cocidas al vino blanco con crema de hinojo (vino: Gewurtztraminer Pirineos selección); Pichón con higos y naranja (vino: Viñas del Vero Crianza); Marquise de chocolate con merengue suizo; Pan: Pain Brié; Cóctel fantasía: Orange & chocolate, y Café fantasía: Haba tonka supreme. ●

**Taller sobre creatividad y tapas, el día 12**

HUESCA.- La Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de la provincia de Huesca celebrará el próximo martes 12 de febrero un nuevo taller "Huesca, la Magia de la Gastronomía", en la Escuela de Hostelería San Lorenzo.

En esta ocasión, Luis y Javier Carcas, del restaurante Casa Pedro, de la capital aragonesa, abordarán la creatividad en el mundo de las tapas. Una materia en la que estos hosteleros zaragozanos son unos extraordinarios expertos, si se tiene en cuenta que el primero de ellos ganó el año pasado el XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, con *La Mar de Pinchos*.

Habrán este mes otros talleres que estarán protagonizados por Isidro Escriche (cómo cortar a cuchillo el jamón de Teruel) y Josan Piedrafita (experto en tapas y cazoletas). ● D. A.

**trufate**

mercado de la trufa fresca en graus tuber melanosporum vitt



**Venta de trufa y degustación de tapas con trufa**

Febrero	Marzo
Sábados	Sábados
9, 16 y 23	2, 9 y 16

Casa de la Cultura de Graus Plaza Mayor, de 19 h. a 22 h.

