

Salvacañete tiene preparado un intenso y variado fin de semana en torno a la trufa negra

El presidente de la Diputación, Benjamín Prieto, que ha acompañado al alcalde de Salvacañete, Vicente Giménez, en la presentación del I Certamen de la Trufa que cuenta con el apoyo de la institución provincial, ha calificado este evento de "positivo" porque persigue crear oportunidades para nuestros jóvenes revitalizando un sector como el de la trufa

Por **EDC** - 26 enero, 2017 - 12:15



El municipio de Salvacañete tiene preparado un intenso y variado fin de semana en torno a una de sus señas de identidad: la trufa negra. Por ello el Ayuntamiento ha organizado el I Certamen de Trufa, que ha presentado este jueves en el Palacio Provincial con la asistencia del presidente de la Diputación, Benjamín Prieto; el alcalde de la localidad, Vicente Giménez; y la presidenta del Patronato de Desarrollo Provincial, Paloma García Casado.

Prieto ha calificado este evento de "positivo", puesto que no solo busca revitalizar el sector de la trufa en esta zona, sino que, además, busca generar oportunidades para nuestros jóvenes diversificando la economía de la zona y, en consecuencia, facilitando la fijación de población en el medio rural; objetivos que, según ha dicho, coinciden con los de esta Diputación.

No es de extrañar, en consecuencia, que este certamen cuente con el respaldo de la institución provincial y su presidente le haya deseado el mayor de los éxitos con el fin de que pueda perdurar en el tiempo y logre ese objetivo final de revitalizar esta actividad tradicional, como la truficultura, y esta zona de La Serranía conquense.

Giménez, por su parte, tras agradecer a la Diputación su apoyo, ha invitado a todos a que se acerquen este fin de semana a Salvacañete para disfrutar de este certamen, dirigido no solo a los profesionales del sector, sino también al público en general, que podrá disfrutar de la gastronomía en torno a este exquisito hongo.

Para ello, en esta primera edición del certamen se han creado tres grandes espacios: uno profesional dirigido a aquellas personas interesadas en el cultivo de la trufa con la presencia de empresas del sector, como viveristas, sistemas de riegos, etc..., además de bibliografía especializada y venta de trufa y productos trufados; otro gastronómico destinado al público en general donde se podrá degustar tapas de trufa elaboradas por los restaurantes de la zona, que participarán en el Concurso Gastronómica 'Cata la trufa'; y un tercer espacio de tipo técnico, en el que expertos en la materia, procedentes de Teruel, Palencia,

Programa

El I Certamen de Trufa de Salvacañete será inaugurado este sábado, a partir de las 11 de la mañana, dando paso media hora después a la conferencia de Mariano López Marín, cronista oficial de Salvacañete, titulada 'Vivencias personales sobre la explotación de la trufa en Salvacañete'. Una demostración de búsqueda de trufa con perros completará la jornada matinal.

La programación se reanudará a las cuatro de la tarde con el sorteo de una cesta de productos, que servirá de preámbulo a una máster class titulada 'Haz tu perro trufero' a cargo del adiestrador profesional Alfonso Rivero.

La jornada del domingo comienza al mediodía con la conferencia 'Necesidades hídricas en truficultura: últimos avances', que pronunciará el ingeniero de Montes, Sergi García Barreda, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de la Diputación de Huesca.

Ya por la tarde y tras el sorteo de otra cesta de productos, se procederá a la entrega de los premios gastronómicos concluyendo así esta primera edición del certamen, que el Ayuntamiento serrano espera que sea solo el comienzo de esta apuesta por el sector trufero en esta comarca.