

Soria, 2 de febrero de 2016

## **NOTA DE PRENSA**

### **Veinte cocineros aprenden a sacar el mejor partido a la trufa negra de Soria**

- El taller de cocina, impartido por Juan Carlos Benito, de Grumer, forma parte de las actividades de Soria y Trufa.
- Las inquietudes de los chefs se centraron en los métodos de conservación y manejo de la trufa negra de Soria fresca.

Veinte cocineros de los establecimientos que participan en Soria y Trufa asistieron ayer por la tarde a un taller práctico de cocina impartido por Juan Carlos Benito en las instalaciones de Grumer. Esta actividad organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), se enmarca en las jornadas gastronómicas dedicadas a la trufa negra de Soria y que se agrupan en el portal [www.soriaytrufa.com](http://www.soriaytrufa.com).

Tal y como señala el propio Benito, el taller se centró en la correcta manipulación y formas de conservación de la trufa negra de Soria, un producto estacional y delicado al que hay que saber tratar para sacarle el máximo partido culinario.

Técnicas para trufar determinados alimentos, como aceites, mantequillas o natas; las correctas combinaciones de la trufa negra de Soria con otros ingredientes, como verduras, carnes o pescados y un repaso a las mejores maneras de limpiar, laminar y presentar las trufas en el plato también fueron objeto del taller de cocina celebrado ayer.

Para Juan Carlos Benito ha habido una clara evolución de los cocineros sorianos respecto al tratamiento de la trufa negra de Soria en sus propuestas gastronómicas: "Estamos aprendiendo a tratar bien este producto tan delicado y con un aroma tan volátil, y a la vez, con tanta calidad y personalidad. Siempre quedan cosas por saber, pero se está en el buen camino". En cuanto al uso de la trufa negra de Soria (*Tuber melanosporum*) en vez de otros tipos con menor calidad, Benito destaca que los profesionales de la hostelería sorianos saben distinguir las cualidades de cada tipo de trufa, por un lado, y por otro, cuentan con proveedores de confianza, truficultores sorianos que les suministran los mejores ejemplares.

La correcta manipulación de la trufa negra, así como la conservación de la misma, son las principales preocupaciones de los cocineros sorianos. “Se trata de un producto muy estacional y escaso, de ahí su precio, por lo que es importante saber cómo conservar la trufa negra fresca en el caso de no poder utilizarla de inmediato”. Benito destaca que la conservación de la trufa es difícil, precisamente por su delicadeza. “Se puede trufar un aceite u otra materia grasa, pero no va a durar más que unos 15 días. En cualquier caso, siempre es mejor que conservarla en coñac, como erróneamente se ha hecho. Mi recomendación es comprar la justa para usarla en los platos, pero si no hay más remedio, se puede congelar. Pierde propiedades y aroma, pero es uno de los mejores métodos de conservación”.

Tanto en el taller como en el resto de acciones orientadas a promocionar la trufa negra de Soria se alienta a los profesionales de la cocina a utilizar ejemplares en fresco, en temporada, y a rechazar aromas artificiales, de manera que se garantice la máxima calidad.

### **Soria y Trufa, en marcha**

El pasado 28 de enero se presentó la segunda edición de Soria y Trufa, una iniciativa que aglutina a veinte de los mejores restaurantes de la capital y la provincia que ofrecerán hasta el próximo 20 de marzo menús dedicados a la trufa negra de Soria. Este año, por primera vez, se ha contado con cinco restaurantes de fuera de la provincia que actúan como ‘embajadores’ de la trufa de Soria y la incluyen en sus platos o menús. También es novedad la colaboración con uno de los mejores vinos producidos en Soria, Dominio de Atauta.

Tanto los menús e información de los restaurantes participantes, como el resto de actividades y noticias relacionadas con la trufa negra de Soria, están recogidos en la página web: [www.soriaytrufa.com](http://www.soriaytrufa.com).

\*\*\*\*\*