

Menú Gastronomía

- Con Mucho Gusto
- Restaurantes
- Recetas
- Vinos

Aragón en Madrid Fusión

Madrid Fusión arranca con aromas a trufa negra y un premio para Zaragoza

José Luis Solanilla. Zaragoza | 03/02/2015 a las 12:30

José Miguel Sánchez Zampaña, del restaurante Club Náutico, ganó la final del V Concurso Bocados con Queso.

Etiquetas

- Gastronomía



José Miguel Sánchez Zampaña, con el presidente del jurado, el chef Martín Berasategui. Agencia Almozara

No pudo comenzar mejor ayer para Aragón la **cumbre internacional Madrid Fusión del año 2015**. Mientras por el puesto que tiene la comunidad autónoma desfilaban cocineros, prescriptores, expertos y medios de comunicación nacionales e internacionales atraídos por los potentes aromas de la trufa negra, en uno de los escenarios del Palacio de Congresos de la capital, **José Miguel Sánchez Zampaña**, chef del restaurante Club Náutico de Zaragoza, se proclamaba **vencedor del V Concurso Bocados con Queso**, que patrocina el grupo Lactalis. En esta final participaron media docena de cocineros de toda España elegidos en base a las recetas que habían presentado al concurso. **Otro finalista fue el jacetano Toño Rodríguez**, responsable de los fogones en Catering y Eventos del Pirineo, empresa radicada en Sabiñánigo.

Sánchez Zampaña se llevó los 1.000 euros del premio con una tapa llamada **Milhojas de parmesano y trufa**. Tuvo una hora para preparar seis unidades de esta creación, que lleva láminas de pasta brie, crema de queso parmesano y trufa negra (Tuber melanosporum) laminada, del mismo tamaño de la pasta. Para contrarrestar la grasa del queso, el chef incluyó un poco de polvo de limón rallado.

El jurado estuvo presidido por el chef vasco Martín Berasategui y compuesto por 'pesos pesados' de la gastronomía nacional, como los cocineros Rodrigo de la Calle, Pepe Solla y Jordi Butrón, además de por el crítico y bloguero Philippe Regol. Todos ellos se acercaron a felicitar al ganador, quien confesaba haberle dado "un subidón", en vista de los elogios que le dedicaron personajes tan importantes.

Sánchez Zampaña está acostumbrado a saborear las mieles del triunfo en los concursos a los que se presenta. El año pasado, se proclamó **vencedor del concurso nacional de Cocina con Gusto Mudéjar** que se celebra en Teruel y hace varios años venció en el que convocan en Navarra para ensalzar el espárrago.

Los finalistas del concurso de tapas Lactalis ofrecerán hoy y mañana sus creaciones a los visitantes de Madrid Fusión. Sánchez Zampaña lo hará a partir de las 13.00, por lo que durante toda la mañana tendrá que aplicarse en preparar alrededor de 100 tapas con la fórmula que le ha dado el estrellato. Para ello, utilizará **trufas negras que han sido recolectadas en la sierra del Moncayo** zaragozana. Por la tarde, le tocará el turno al jacetano Toño Rodríguez, quien deberá ocuparse del avituallamiento en el 'stand' de Lactalis repartiendo su tapa **Falsa lasaña de calabaza y ricotta**.

Mientras tanto, **la trufa negra fue también la gran protagonista** del 'stand' de la Comunidad Autónoma de Aragón durante la primera jornada de la cumbre gastronómica más importante de España. Quienes se acercaban podían disfrutar de los inconfundibles aromas y sabores de la trufa negra –joya gastronómica de la que Aragón puede presumir de ser el principal productor del mundo– **con tostadas y con aliño de aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón**. En este espacio también se podía degustar **jamón de Teruel** acogido a la denominación de origen y vinos de diferentes zonas elaboradoras de Aragón.

A la inauguración asistió la directora general de Turismo, Elena Allué. Durante los tres días del acontecimiento, también hay **representantes de las tres asociaciones de truficultores de Aragón** (una por cada provincia), que manifestaron que era un lugar idóneo para ser escaparate de este hongo singular.

Ponencia sobre el hongo

Mañana por la tarde, a las 17.00, la Tuber melanosporum será incluso objeto de una ponencia, titulada '**Trufa negra de invierno: del mito al uso real**', que correrá a cargo de Rubén Pertusa –jefe de cocina del restaurante Trufé Paraninfo–, Juan José Barriuso –responsable del Área de Truficultura del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA– y Domingo Blanco, doctor en Veterinaria y profesor del Grupo de Investigación de Alimentos de Origen Vegetal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

Además de las recetas que elaborará el cocinero, se mostrará un interesante estudio, que ya se presentó el año pasado en este mismo escenario, sobre la **utilización del ultrasonido para la limpieza e higienización de la trufa**, aspecto de gran importancia para los restaurantes.

También se informará detalladamente sobre el **liderazgo mundial de Aragón en la producción e investigación de la Tuber melanosporum**. En estos momentos, en la comunidad hay más de 7.500 hectáreas en producción.

Ir al [suplemento de gastronomía](#).

2 COMENTARIOS

#2 **Kalikatres** gastronómico

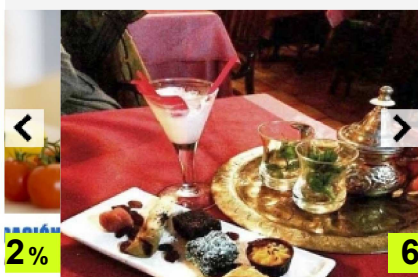
03/02/15 18:34

Poquito a poco, con mucha paciencia, calladito, calladito, José Miguel está cocinando lo mejor de nuestra tierra y de su saber en el Náutico. Tiempo al tiempo. Dentro de poco estallará su conocimiento en todo su esplendor. Enhorabuena, de corazón. ALRM.

#1 **CIUDADANA**

03/02/15 17:10

Enhorabuena a este cocinero, como suelo comer en el restaurante Club Náutico con frecuencia, espero poder degustar este plato próximamente. Espero que lo incluyan en el menú.



Degustación de menú oriental p
2 personas ¡Un plan muy es...
AL KARENI
elo 61€ 24€ Llévat

- Aragón** La fragmentación del voto obligaría a pactar a varias bandas para gobernar en Aragón
- Aragón** Las Cortes y el Ejecutivo autonómico celebran el último Día de Aragón de la legislatura
- Aragón** Así sería el futuro si 23 aragoneses tuvieran los mandos para decidir
- Aragón** El paro descende en Aragón en 1.000 personas en el primer trimestre del año

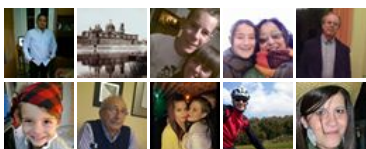
Búscanos en Facebook



Heraldo de Aragón

Me gusta

A 96 968 personas les gusta Heraldo de Aragón.



Plug-in social de Facebook