

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS



IES MAR DE ARAGÓN DE CASPE

AUTORES GASTRONÓMICOS DE ARAGÓN

Teodoro Bardají Mas

"Índice Culinario"

*La
trufa*



TEODORO BARDAJÍ MAS

Y LA TRUFA NEGRA

Teodoro Bardají nació en Binéfar en 1882 y murió en Madrid en 1958. Desde muy pequeño conoció el arte de la pastelería de la mano de sus padres. No se puede resumir en pocas líneas el largo e intenso periplo que Bardají recorrió hasta desembarcar en las mejores cocinas. Sólo una gran vocación puede explicar su intensa trayectoria, en la que encontró tiempo para escribir mucho y bien, como por ejemplo su obra “**Índice culinario**”, basada en la cocina francesa, de moda en aquellos tiempos, y el empleo abundante de trufas. Gran cocinero de raras dotes, que daba a la cocina “el aire y el perfume que debe tener para ser convertida en sutil arte”.

La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo que crece debajo de la tierra, en simbiosis con las raíces de árboles como la encina. Su crecimiento se reduce a España, Italia y Francia. Aragón en especial, ha sido tierra muy prolífica en trufas para sorpresa de muchos.

Es un condimento de los más extraordinarios y especiales. La mejor forma de disfrutar de ella es sin realizar aparatosas elaboraciones. La simplicidad es la mejor receta a la hora de comerla. El aroma, textura y sabor de la trufa no tiene que ser enmascarado sino exaltado por los ingredientes. El aroma trae a la memoria tenues recuerdos a mar, tierra y madera húmeda, es agradable y persistente; el sabor evoca gustos ligeramente dulces y recuerda sutilmente al chocolate, posiblemente frutos secos; la textura se asemeja a la arena pero a su vez es firme.

Comprar trufa negra de Aragón significa fortalecer un floreciente motor económico de las zonas rurales que son idóneas para producir este regalo de la naturaleza. Aragón puede presumir de tener las mejores trufas para adornar y perfumar la cocina y la gastronomía.

MENÚ

APERITIVOS

Crujiente de queso y aceite perfumado con trufa negra

Alcachofas rellenas

Caracoles al estilo de Cette

Consommé Demidoff

ENTRANTE

Huevos blandos Florentina

PRINCIPAL

Cochifrito de cordero y mantequilla de trufa

POSTRE

Tarta de queso, peras al vino tinto y helado de calabaza asada

PETITS FOURS

Trufas de chocolate

Cisnes de nata





“Hay dos razas de comedores de trufas: una que cree que son buenas porque son caras, y otra que sabe que son caras porque son buenas”.

Cita de J.L. Vaudoyer

**DEPARTAMENTO DE
HOSTELERÍA Y TURISMO
IES MAR DE ARAGÓN**



I.E.S. Mar de Aragón
C/José M^a Albareda s/n
50700 Caspe (Zaragoza)
Tel. 976 63 02 08 Fax 976 63 08 43