

MOLINA DE ARAGÓN



Las trufas están consideradas como un gran manjar en gastronomía.

J.L.

Unas jornadas gastronómicas descubrirán el encanto de las trufas

Los cursos tendrán lugar del 2 al 5 de noviembre

La Fundación Biodiversidad y la Cátedra de Medio Ambiente de la Universidad de Alcalá de Henares, con la colaboración de la Junta de Comunidades, han organizado unas jornadas gastronómicas que

tendrán a las trufas como principales protagonistas, así como a otras especies micológicas. Los asistentes tendrán la oportunidad de realizar prácticas además de profundizar en sus conocimientos teóricos.

MOLINA DE ARAGÓN
JAVIER LÓPEZ

Dentro de un mes, concretamente del 2 al 5 de noviembre ambos incluidos, en el marco del *Proyecto Truficultura Castilla-La Mancha Emplea Verde* de la Fundación Biodiversidad y la Cátedra de Medio Ambiente de la Universidad de Alcalá de Henares, tendrá lugar un curso gastronómico en el que los ingredientes principales serán las trufas y otras especies micológicas.

Este curso gratuito va destinado a trabajadores y autónomos del sector de la hostelería y restauración de Castilla-La Mancha, siendo las plazas limitadas a 30 asistentes. El curso gastronómico se realizará en el albergue El Barranco, situado en la entrada

al barranco de la Virgen de la Hoz, a unos nueve kilómetros de Molina de Aragón.

Teoría y práctica

Todos los asistentes tendrán la oportunidad de realizar prácticas. La parte teórica tratará sobre los valores nutricionales y gastronómicos de la trufa y otros recursos micológicos como niscalos, gríngolas, boletus, amanitas, etc., con gran potencial e importancia en la comarca molinesa. La parte práctica contará con la presencia del cocinero experto en gastronomía de la trufa Francisco Medina Vázquez del Rey, y se prepararán exquisitos platos y recetas que se degustarán en el mismo curso.

Todas las personas interesadas podrán informarse en el teléfono 949832453 e inscribirse median-

te el fax 949830898 aportando una fotocopia del Documento Nacional de Identidad y acreditando su situación laboral -cupón de autónomos, copia de contrato vigente o nómina-. También pueden acercarse hasta la oficina del proyecto, situada en las dependencias del Leader Molina de Aragón-Alto Tajo, en la calle del Carmen, número 1, y mediante la página web www.proyectotrufas.com.

Este curso gastronómico lo organiza la oficina local del *Proyecto Truficultura* de la Fundación Biodiversidad y la Cátedra de Medio Ambiente de la Universidad de Alcalá de Henares y colaboran la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha junto con el Leader de Molina de Aragón Alto tajo.