

Una trufa bien aprovechada

Era Rural Noticias/ Miguel Ángel Benito (sumiller)

El martes día 29, en la villa del aeropuerto de Valladolid (Villanubla) se celebró un encuentro gastronómico de primer orden. La Academia de Gastronomía de Valladolid, presidida por el investigador Gastronómico Julio Valles, dio cita a prácticamente todos sus socios alrededor de dos manjares: los vinos de Alejandro Fernández (Grupo Pesquera) y una trufa negra de Soria (*tuber melanosporum*) que este grupo Bodeguero había conseguido en la subasta benéfica realizada pocos días antes en el Congreso de Cocina “Madrid Fusión”.

Este tubérculo tan oloroso, por sí sólo no dice nada, no es sabroso sino oloroso, pero si cae en manos de cocineros como José Ignacio Castrodeza, del Restaurante Villaparamesa de Villanubla, es otra cosa. Dicho cocinero, nos preparó en su Restaurante de ambiente medieval, un menú de 7 platos que fueron degustados con diferentes vinos del Grupo Pesquera, desde Dehesa de la Granja 2002, pasando por el Reserva en Roble Francés de 2000 de Condado de Haza; y dos de los vinos de autor del Grupo MILLENIUM 2002 de Tinto Pesquera y El Vínculo, Paraje de la Golosa Gran Reserva 2002 de la Mancha, que para que quede constancia, creo que será el primer vino de la D. O. Mancha que aguante 15 años, con unas características diferentes a los demás.

Los platos que desarrolló el Restaurante Villaparamesa con la *Tuber melanosporum* fueron, “Pies de cerdo con puré de garbanzo castellano”, trufa y “alcachofas a la vainilla”. Este plato fue muy bien valorado por los académicos, tanto en presentación como en sabor y textura. El segundo plato fue una “Trufa de chocolate Blanco y *tuber melanosporum*”, que también tuvo una muy buena aceptación.

Para finalizar el acto, Julio Valles propuso a los miembros de la Academia de gastronomía de Valladolid, la incorporación de Alejandro Fernández como Académico, propuesta que se acordó con la unánime decisión de todos los asistentes. Con lo que, sino son erróneos mis datos, Alejandro Fernández se convierte en el primer Bodeguero que es miembro de la Academia de Gastronomía de Valladolid.