

Cogeces del Monte



Dos grandes carpas se instalan en la plaza del Ayuntamiento para albergar el mercado que cuenta con 20 expositores con trufa negra y productos de cercanía.

UN PUEBLO LIGADO AL OLOR Y SABOR DE LA TRUFA NEGRA

La IV feria dedicada a este manjar cuenta con concursos, un mercado con productos de la tierra y degustaciones

D.N. / VALLADOLID

Es el oro negro. El aroma y el sabor que aporta a cualquier plato hace que este hongo sea muy cotizado. La trufa negra es la protagonista de la IV feria que organiza el pueblo de Cogeces del Monte que incorpora degustaciones; nuevas actividades; varios concursos, uno de ellos de gastronomía; y un mercado para que toda la familia pueda disfrutar de un día completo en esta villa. Asimismo, se celebrarán las III Jornadas Profesionales de Truficultura y el II Concurso Nacional de Cocina con Trufa Negra.

El próximo domingo 1 de diciembre Cogeces del Monte recibirá con los brazos abiertos al público que desee disfrutar de un mercado con 20 expositores, entre los que habrá productores de trufa negra, a los que se les podrá comprar este alimento. También habrá puestos con otros productos de la zona, como miel, queso, aceite, vino, cervezas artesanas, alimentos de la panadería local, así como embutidos con trufa negra entre sus ingredientes. Además, un colectivo de mujeres del pueblo venderá adornos navideños de ganchillo y lo recaudado irá a la Asociación Española contra el Cáncer.



Además de la trufa negra, se pueden comprar otros alimentos en el mercado.

Este pequeño pueblo vallisoletano ha ido sumando más actividades al mercado con el paso de las ediciones de esta feria y para esta ocasión habrá varias degustaciones. La primera de ellas es gratuita de aceite y pan a las 10.30 horas en la carpa del mercado. A las 13.15 horas se ofrecerán sopas de ajo truferas y se inaugurará de forma oficial esta feria. Unos minutos más tarde, aunque con el coste de ocho euros, se llevará a cabo una degustación de vino y queso. Y a las 19.00 horas también se hará una degustación de vinos con productos muy especiales bajo la premisa de 'Maridaje imposible', por ocho euros.

No obstante, por la mañana se llevará a cabo uno de los concursos que más atrae al público y es ver a los perros buscando trufas negras. Hay varios premios, como son la trufa de oro, al que más rápido encuentre este hongo y el que localice el mayor número de ellas. Para las 12.30 horas habrá una charla en el salón de actos con el objetivo de ofrecer al público los mejores consejos y recomendaciones para comprar una trufa y también cómo cocinarla y en qué platos brilla más. Para comer, los dos bares de Cogeces del Monte ofrecerán tapas variadas y el restaurante de la zona llevará a la plaza platos de cuchara con la trufa como protagonista.

La villa ha sumado visitas a los monumentos para después de comer y la presentación del libro infantil 'María, una pirata diferente' con carácter solidario, que comenzará a las 16.00 horas o el taller para elaborar crema de manos con miel, que tiene un coste de seis euros.

OTRAS ACTIVIDADES. En cuanto a las jornadas profesionales, comenzarán el domingo 1 a las 9.30 horas con varias conferencias. Se hará una parada para que los participantes también puedan asistir a la inauguración oficial de la feria y puedan degustar las sopas de ajo. El coste es de 30 euros hasta el 20 de noviembre y de 45 euros a partir del 21 de este mes.

Por último, el II Concurso Nacional de Cocina con Trufa Negra se realizará el lunes 2 de diciembre y hasta el día 18 de este mes se pueden inscribir cocineros de todo el territorio nacional. El primer premio está dotado con 500 euros y el segundo con 200 euros. Es la mejor forma de terminar esta feria creando platos con el sabor más rico, creativo y sorprendente.