



NOTA DE PRENSA

FUSIÓN DE ESFUERZOS PARA CONSOLIDAR UNA ASOCIACIÓN VINCULADA AL SLOW FOOD

Aragón y Navarra trabajan para impulsar una agrupación que ponga en valor la zona de La Bardena a través de un turismo sostenible y vertebrador

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 14 DE MARZO DEL 2018

Hoy ha tenido lugar en el Hostal Txapi Txuri de Murillo del Fruto (Navarra) la segunda reunión para impulsar una asociación que fusiona sinergias entre Aragón y Navarra siguiendo los principios de la filosofía Slow Food.

Se trata de un proyecto turístico, cultural y gastronómico delimitado en lo que se ha llamado 'Anillo de la Bardena' –posiblemente se adopte este nombre para la agrupación-- que pretende dar a conocer las potenciales de ambos territorios y, muy en especial, los productos locales de ambas regiones, incorporándolos a las cartas de los menús elaborados en los restaurantes de la zona, a la par que se promueve un turismo sostenible y de calidad que, de paso, sirva para vertebrar el territorio e impulsar nuevos proyectos emprendedores y fijar a la población.

Esta agrupación estará constituida por entidades vinculadas al mundo de la enogastronomía de todo el entorno territorial de Las Bardenas –pertenecientes a Aragón y Navarra--, así como por productores, restauradores y entidades

públicas, como la Comarca de las Cinco Villas, que ha apoyado desde sus inicios esta propuesta.

Se trata de un proyecto abierto que, en estos momentos, está en fase definición. Es por ello que en la cita de hoy se han adherido nuevos profesionales, como los propietarios del Hotel Heredad Beragu, situado en Gallipienzo (Navarra), erigido en antiguas casas del siglo XVI recuperadas siguiendo las directrices de la arquitectura tradicional, con materiales sostenibles y ecológicos, en un entorno espectacular: con vistas a la Foz Verde del río Aragón y la Reserva Natural de la Kaparreta; el Colmado kilómetro '0', un proyecto con sede en el mercado tradicional de Tudela que pretender recuperar la venta de productos de proximidad, a granel, poniendo en contacto a productores y público, contando la historia de los alimentos que adquieren, producidos bajo el lema de la agricultura ecológica y sana; y Molino Ecotambo, de Sádaba, un proyecto de venta de harinas ecológicas, producidas con cereales también ecológicos, recuperando variedades antiguas y autóctonas de la zona, como el trigo Aragón 0.3 y la espelta, que permiten devolver el sabor 'de antes' a los panes, repostería, postres, que se elaboran con ellos.

Junto a ellos, los representantes de movimiento Slow food Zaragoza, Jorge Hernández y Delia Maza, y Slow food Navarra, Ignacio de Álava, así como los cocineros Santi Cerdón (El Trinquete, de Tudela), Joan Rosell (La Encantaria de la Hospedería de Sádaba) y Aitor Lorente; propietarios de establecimientos hoteleros y hosteleros, como Ana Mallén (Uncastellum, Uncastillo), Susi Cortés (anfitriona del evento) y Consuelo Urmeneta, del hotel rural de Arguedas, así como representantes de la Comarca de las Cinco Villas, como la técnico de Turismo, Laura Bernuz, y de Adefo Cinco Villas, Rosa Rived, que coordina el proyecto 'Pon Aragón en tu mesa', entre otros.

En la reunión se han definido cuatro comisiones de trabajo: hostelería y restauración, hotelería, alojamientos y turismo, eventos y cultura y productores. El objetivo ahora es buscar puntos en común y diseñar rutas, actividades y propuestas que aúnen las sinergias de todos los ámbitos implicados, de paso

que se ponen en valor los productos locales y se afianza la población al territorio, además de dar visibilidad y dignidad a los productores y a su trabajo. Todo ello, impulsados desde la iniciativa privada, pero con la intención de contar con las administraciones públicas más adelante.

Para ello, se seguirá trabajando en este proyecto y ya se ha fijado la próxima cita en el calendario, que será el 19 de abril en el Restaurante El Trinquete de Tudela.

VARIEDAD

Entre las propuestas de esta asociación, se plantea la creación de diferentes rutas vinculadas a La Bardena, entre ellas, la gastronómica, la cultural y la paisajística, a la par que se potencian diferentes actividades que ya se hacen en la zona y se crean otras nuevas aprovechando las singularidades del terreno. Entre ellas, se ha hablado de una posible ruta en Tudela ligada a las hortalizas, puesto que esta ciudad es un referente en cuanto a la producción artesanal de diferentes productos ligados al campo. Unas propuestas que se pondrán realizar en uno o varios días, adaptándose a la disponibilidad del viajero y a sus gustos y preferencias.

Hoy se han podido descubrir algunas de las actividades incluidas en el proyecto, como el menú elaborado en Hostal Txapi Txuri que ha incluido patés caseros, pimientos de producción local, crema de verduras y bacalao y carrilleras con salsa, para terminar con un postre de manzana, todo ello regado con un vino elaborado con garnachas de cosecha propia del establecimiento. Para luego realizar una visita guiada al Monasterio de La Oliva y a la Bodega Azul y Garranza, que realiza vinos ecológicos.

Esta propuesta sigue, al igual que todo el proyecto, la filosofía que ampara el movimiento Slow Food, una corriente creada en el año 2006 con la participación de más de 1.000 cocineros de todo el mundo con el objetivo de emplear materias primas locales y de buena calidad, producidas en la zona respondiendo a las técnicas y sabores tradicionales.

Con estas iniciativas se permite redescubrir una zona, que se ha denominado 'El anillo de la Bardena', que conforman todos los territorios implicados, que comparten cultura, historia y naturaleza, un modo de romper las clásicas barreras que desde siempre han existido entre Aragón y Navarra que quedan atrás al fusionarse en este proyecto gentes de las dos comunidades autónomas unidas con un anhelo común: impulsar el turismo sostenible, los productos ecológicos y vertebrar una región que ofrece múltiples posibilidades al visitante.

IMÁGENES: Todos los participantes de la segunda reunión llevada a cabo hoy en el Hostal Txapi Txuri de Murillo el Fruto para conformar una asociación entre Aragón y Navarra siguiendo la filosofía Slow food.

[MÁS INFORMACIÓN](#)
[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)
Teléfono: 609001377 (Nuria Asín)