



NOTA DE PRENSA

BROCHE DE ORO PARA LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

Hoy se pone punto final a la octava edición de esta propuesta que combina charlas, talleres y cursos para dar a conocer, dentro de la propia comarca, los productos alimentarios que se producen y transforman en la zona

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 15 DE NOVIEMBRE DEL 2018

La Comarca de las Cinco Villas, por su extensión y enclave geográfico, es un espacio de referencia para la producción agrícola y ganadera. Por ello, no es de extrañar que en la zona se cuente con una rica y variada despensa que, de paso, genera valor en el territorio, puesto que gracias a los productos agroalimentarios no solo se dinamiza el sector económico, sino también el turístico, al amparo de los cientos de recetas que se pueden elaborar con todos los alimentos que se producen y transforman en la zona y que se pueden consumir en muchos restaurantes de la comarca.

Con el objetivo de darlos a conocer se puso en marcha, hace ya ocho ediciones, la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, por las que en cada edición pasan unos 500 escolares y otras 500 personas de público. La octava edición de esta propuesta termina hoy en La Botillería con una charla sobre los productos cincovillese.

Gracias a esta iniciativa, se han ido mostrando en el tiempo las bondades de un producto específico: aceite, miel, dulces y repostería, etc. Todo a través de talleres, cursos y charlas en las que poner en valor este potencial alimentario que se ha querido mostrar dentro de la propia comarca.

Si bien, este año la semana gastroalimentaria se ha centrado “en todos los productos de la comarca. Una visión general porque es el último año que esta semana tendrá este formato, ya que creemos que hay ‘salir’ a vender nuestra gastronomía fuera de nuestro territorio y por ello se harán otras acciones, centradas en Zaragoza y otros territorios”, explicó el presidente cincovillés, Santos Navarro, en la clausura de esta octava edición, que tuvo lugar el pasado 14 de diciembre en Ejea de los Caballeros. Junto a él estuvo presente el presidente de Adefo Cinco Villas, José Antonio Martínez, entidad que organiza, junto con la comarca, este evento.

Durante cinco días se han desarrollado en la zona varios talleres, “que se han repartido por el territorio”, explica Navarro, para “involucrar” a personas de diferentes municipios en este proyecto.

Por ejemplo, ha habido uno de trampantojos y una cata a ciegas en Luesia, para público general, y otro de recetas con productos cincovillese, en Luna, para profesionales; un taller de cómo hacer mondongo con los niños del colegio de Santa Engracia, y hoy una charla a cargo de José Miguel Martínez Urtasun y Rosa Rived sobre la historia y evolución de los productos cincovillese. Para finalizar con una degustación en La Botillería (Ejea) de alimentos de la zona.

VARIEDAD

En la Comarca de las Cinco Villas hay gran variedad de productos, desde los arroces, un cultivo muy presente en Ejea, Valareña, Sádaba y Pinsoro, incluyendo variedades tan exquisitas por su sabor –así lo afirman los cocineros de la zona—como el Maratelli, pero también hay arroz Guadiamar y Lido.

Pasando por el aceite, con más de 600 hectáreas de olivar que dibujan el paisaje de Tauste, Ejea, Sierra de Luna, Castejón de Valdejasa y Luna. Principalmente, se cultiva arbequina y empeltre, y, recientemente, se han introducido nuevas variedades como la verdeña o la royeta. Aproximadamente, se producen más de un millón de litros al año. Uno de los aceites, el de Sierra de Luna, cuenta con certificación de calidad C'alia.

En la comarca también hay frutos secos como nueces, almendras y pistachos, cultivos alternativos a la agricultura cerealística, “que es tan importante en nuestra comarca”, precisa Santos Navarro, lo mismo que la producción de hortalizas, frutas y verduras, con cultivos como los de puerro, cebolla y pimiento, a los que se suman, cada vez más, los cultivos ecológicos “que tienen gran reconocimiento en mercados exteriores” indica el presidente comarcal.

Otro producto muy destacado en la comarca es la miel. “En las Cinco Villas tenemos la mayor producción de miel de todas las comarcas aragonesas, suponiendo casi el 10 % del total de la producción de Aragón”, especifica el máximo responsable comarcal.

No en vano, en la zona hay más de 100 apicultores y más de 9.000 colmenas, que producen aproximadamente 70 toneladas de miel. Este producto tiene, además, su tirón turístico en la zona, “no solo por sus cualidades gastronómicas, sino porque existe un museo dedicado a la miel que es especialmente curioso para niños”, explica Navarro.

TAMBIÉN DULCES

A todos estos manjares se suman el pan, la repostería –con muchas creaciones típicas y propias de cada municipio–, patés vegetales, productos cárnicos, como la Biotenera de Biota, o los escabechados de Castejón de Valdejasa, huevos, legumbres, las setas (naturales o deshidratadas, como las que se hacen en Uncastillo), chocolates, gominolas, caracoles o trufas, el proyecto más novedoso en cuanto a gastroalimentación cincovillesa que ya va dando sus primeros frutos.

Y todo sin olvidar el vino y las harinas, con ejemplos como el Molino Ecotambo, de Sádaba, que ha puesto en marcha un joven emprendedor rural y que ha permitido recuperar variedades de trigo perdidas. “Este tipo de proyectos ayudan a fijar población y generar riqueza en la zona, dan vida a nuestros pueblos y, de paso, nos ponen en el mapa por ser iniciativas singulares, ancladas a la tradición, pero recuperadas con la tecnología de ahora”, concluye Santos Navarro. En total, en la Comarca de las Cinco Villas hay unos 90 productos (79 de ellos están registrados en la web de ‘Pon Aragón en tu mesa’, a los que se suman los productores de hortalizas y verduras, que venden directamente).

Apoyar todos estos proyectos “es importante y algo que se consigue con esta semana gastroalimentaria, pero también con otros eventos singulares que se hacen en la comarca”, destaca Navarro. Entre ellos están el Día del Farinoso en Layana, el próximo 29 de diciembre, las Jornadas Micológicas de las Cinco Villas (octubre a noviembre), la Feria del Escabechado en Castejón de Valdejasa (primer sábado de mayo) y la Muestra de Repostería Tradicional de Uncastillo (8 de diciembre).

IMÁGENES ADJUNTAS: Los niños se acercaron ayer en Santa Engracia al modo de realizar mondongo de forma tradicional.

PRENSA COMARCA DE LAS CINCO VILLAS

Nuria Asín: 609001377.

Email: prensa@comarcacincovillas.es

