



NOTA DE PRENSA

TRAMPANTOJOS Y UNA CATA A CIEGAS ARRANCAN LA OCTAVA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

Desde hoy, hasta el próximo 14 de diciembre, se desarrollarán talleres y propuestas para dar a conocer los alimentos que se producen y transforman en la comarca cincovillesa

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 11 DE DICIEMBRE DEL 2018

Hoy por la tarde da comienzo en Luesia la octava edición de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, que en esta ocasión estará dedicada a todos los productos que se producen y transforman en la comarca. Una novedad, puesto que esta propuesta solía ser monotemática.

La cita, financiada por la Comarca de las Cinco Villas y organizada, junto a Adefo Cinco Villas, arrancará con un divertido taller en Luesia (a las 18.00 horas en el pabellón polivalente) en el que el público asistente –por el momento, unos 30 inscritos-- se acercará a diferentes recetas que no son lo que parecen.

Así, bajo el título de ‘¿Qué será, será?’, los cocineros Luis Berzosa e Indra Cuda elaborarán diferentes trampantojos con alimentos cincovilleses. Luego, cata a ciegas para descubrir una nueva dimensión de cada una de estas

creaciones. Este taller se podrá ver hoy en la televisión autonómica, dentro del programa Aragón en abierto, que comienza a las 18.00 horas.

Esta semana gastroalimentaria tiene por objetivo “dar a conocer la gran variedad de productos que tenemos en la zona, que generan valor, dado son de gran calidad”, resalta el presidente comarcal, Santos Navarro.

Es el caso de productos como el arroz, muy apreciado por sus cualidades de sabor y cocción, pero también hay miel, dulces, aceite, frutos secos, patés vegetales, vinos y licores, legumbres, huevos y hortalizas, además de pan y repostería. Creaciones, muchas de ellas, que se elaboran siguiendo recetas tradicionales como antaño.

MÁS PROPUESTAS

La semana gastroalimentaria, que se desarrollará hasta el próximo 14 de diciembre, contará con otras propuestas. Por ejemplo, mañana, a las 17.30 horas, tendrá lugar un taller de cocina para profesionales de la hostelería, el mismo está destinado a crear recetas con ingredientes de las Cinco Villas. Será en el Restaurante El Regano, de Luna. Imparte esta actividad Luis Berzosa.

El jueves, 13 de diciembre, a las 12.00 horas, habrá un taller para escolares en el Colegio Público de Santa Engracia. En el mismo, los pequeños aprenderán a hacer mondongo con Cristina Ramón

El viernes 14 de diciembre llegará el broche final de esta propuesta con el mercadillo agroalimentario, de 9.00 a 14.00 horas en las inmediaciones de la plaza de Toros de Ejea de los Caballeros, para continuar, en La Botillería (Ejea de los Caballeros) a las 19.00 horas con el acto de clausura de la semana gastroalimentaria, en el que intervendrán Santos Navarro, presidente de la Comarca de las Cinco Villas, y José Antonio Martínez, presidente de Adefo Cinco Villas. Ambos harán un repaso por las ocho ediciones de esta propuesta, resaltando la importancia de los productos locales.

Posteriormente, habrá una charla a cargo de José Miguel Martínez Urtasun en la que se hará un recorrido histórico por los alimentos de la comarca.

En la cita también intervendrá Rosa Rived, técnico de Pon Aragón en tu Mesa y conocedora de todos los productos que se transforman y elaboran en nuestra zona. Tras sendas conferencias, se llevará a cabo una degustación de productos de la zona.

Durante toda la semana, se incentivará el consumo de productos de la comarca, a través de tapas y menús, en los bares y restaurante de la zona.

Todas las propuestas son gratuitas, pero requieren inscripción obligatoria, dado que algunas están condicionadas al aforo existente. Para ello, se puede llamar a Adefo Cinco Villas (976 677 272).

FOTO: Uno de los talleres con niños que se desarrolló el año pasado en varios colegios de la zona, dentro de la VII Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS:

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín)