



NOTA DE PRENSA

DEL OJO AL PALADAR, TRAMPANTOJOS CON PRODUCTOS CINCOVILLESES

El taller que arrancó ayer la octava Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas ofreció curiosas recetas hechas con productos de la comarca donde nada era lo que parecía

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 12 DE DICIEMBRE DEL 2018

Unos huevos fritos con migas que resultaron ser un dulce postres; bacalao al pilpil que en verdad era una cebolleta caramelizada y un café con leche que en la boca era una crema de setas y queso. Estas fueron las curiosas recetas que ayer se pudieron degustar en el primer taller de la octava edición de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas que comenzó en Luesia.

El cocinero Luis Berzosa e Indra Cuda fueron los encargados de mostrar al público, unas 35 personas, estas tres creaciones, tres trampantojos que engañaban a la vista, para resolver dudas en el paladar, una propuesta divertida que sorprendió a los participantes, llegados desde diferentes puntos de la comarca.

Para su elaboración, todas las recetas utilizan ingredientes de las Cinco Villas. Por ejemplo, las cebolletas eras de Ejea, el arroz para hacer el falso

huevo, de la Cooperativa de Valareña, la harina, para hacer las falsas migas, de Molino Ecotambo (Sádaba). Además, hubo setas de la zona, frutos secos de Ejea, aceite cincovillés y vino, también de la zona, entre otros.

Un elenco de productos con los que poner de manifiesto la riqueza gastronómica que hay en esta delimitación geográfica. “Tenemos productos muy ricos y de gran calidad. De ahí que queramos mostrarlos, para incentivar su consumo”, indica Rosa Rived, de Pon Aragón en tu mesa e integrante de Adefo Cinco Villas, entidad que organiza, junto con la Comarca de las Cinco Villas esta propuesta.

Las recetas de todas estas creaciones se podrán conocer, un poco más adelante, “en las redes sociales y la web de Pon Aragón en tu mesa”, precisa Rived, quien “agradece a los productores de aceite Monteolivet de Bardenas, el arroz de la Cooperativa de Valareña, nueces Ramón Puyod, miel Cándido Gallizo, etc.”.

Igualmente, Rosa Rived señala que en próximos talleres se podrán descubrir las bondades de productos como los caracoles de Ejea –Aracol--, las judías de Luesia, los puerros de Bardenas, y todo regado “con vinos de Ejea, aunque en esta propuesta también hemos hablado de de jamón, de escabechados, de patés vegetales, de trufa, de gominolas de licor, de hortalizas, embutidos, todos ellos de la zona”, indica.

MÁS TALLERES

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas continuará hoy a las 17.30 horas, en que tendrá lugar un taller de cocina para profesionales de la hostelería, el mismo está destinado a crear recetas con ingredientes producidos y transformados en la propia comarca. Será en el Restaurante El Regano, de Luna. Impartirá esta actividad Luis Berzosa.

Mañana, 13 de diciembre, a las 12.00 horas, habrá un taller para escolares en el Colegio Público de Santa Engracia. En el mismo, lo 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 cincovillese. Uno de estos menús, el que ofrece el restaurante El Gratal, de Ejea de los Caballeros, se pudo ver ayer en la retransmisión que Aragón en abierto, de Aragón Televisión, hizo desde la localidad.

Todas las propuestas de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas 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: En el taller celebrado ayer en Luesia su pudieron degustar curiosos trampantojos donde nada era lo que parecía.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS:

Teléfono: 609001377 (Nuria Asín)