



NOTA DE PRENSA

LA IX SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS CIERRA CON ÉXITO DE PARTICIPANTES

En los cuatro talleres desarrollados en 'Escuela de sabor' se llenaron las plazas ofertadas y en el mercado de productos se congregó mucho público interesado en conocer los productos cincovillese

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 18 DE NOVIEMBRE DEL 2019

"De éxito total". Así ha calificado el presidente de la Comarca de las Cinco Villas, Santos Navarro, la novena edición de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, celebrada del 12 al 16 de noviembre en Zaragoza.

Los cuatro talleres organizados se han llenado de público y el mercado que se desarrolló el sábado en el Mercado de San Vicente de Paúl estuvo muy animado. "Lo que demuestra el interés que los productos cincovillese tienen entre la población, por su calidad", ha señalado Navarro.

"La comarca ha asumido este año la organización de este evento que anteriormente organizaba Adefo Cinco Villas, a través del programa 'Pon Aragón en tu mesa', indica el presidente cincovillés. Si bien, "queríamos darle una vuelta, salir de nuestras propias fronteras y por ello se buscó un lugar en Zaragoza", dice.

Este lugar ha sido la 'Escuela de sabor' del prestigioso cocinero Daniel Yranzo, que ha hecho de mantenedor de las citas y cocinado en uno de los

talleres. El objetivo: “no solo dar a conocer los productos y cocineros locales, sino también impulsar el importante turismo gastronómico, que va subiendo en la comarca, al amparo de los productos que tenemos y que se cocinan en los restaurantes cincovilleses”, explica Santos Navarro.

Este año han participado tres cocineras cincovillesas. “Al año que viene vendrán otros. La idea es que puedan pasar por los talleres todos los de la zona”, precisa el presidente comarcal.

Así, por este espacio pasó en el primer taller (12 de noviembre) Lourdes Benito, del Restaurante Puy Moné de Luesia, que elaboró boliches de Luesia, un tipo “de judía cuya variedad solo está presente en la localidad”, señaló. Su producción es “escasísima” y solo se puede consumir en su restaurante, “no es posible comprarla, salvo que algún luesiano te de”, señaló en la cita.

En el segundo taller se degustó un risotto (con arroz Maratelli) con torrezno, setas y polvo de ibérico que Sara Ladrero, del Restaurante Aragón, de Ejea de los Caballeros, elaboró para los presentes, la mayor parte de ellos profesionales del mundo de la comunicación y divulgación turística y gastronómica. Incluso hubo una conexión con Aragón en Abierto, de la Televisión Autonómica, que retransmitió en directo una parte de esta cita gastronómica.

El tercer taller estuvo protagonizado por Juana Subirón, del Restaurante El Secreto, de Uncastillo, que preparó un canelón con harina ecológica de Ecotambo (Sádaba), longaniza de artesana de Uncastillo, setas cincovillesas y cebolla del huerto de Adisciv, una asociación que fomenta la inclusión social en la comarca.

Y, para finalizar los talleres, Daniel Yranzo elaboró un taco de escabechado con miel y nueces con toques asiáticos. Un lujo para el paladar.

Todos los días, las recetas se maridaron con vinos de la zona. Entre ellos, Argumento, de Bodegas Señoría de las Cinco Villas (Biota); blanco y tinto de uva nocturna de Bodegas Ejeanas, y el personalísimo vino del Tío Nicasio de Castejón de Valdejasa. Además, hubo de dulces y ricos panes de la Panadería

Julio y Yolanda de Sádaba. Muchos de estos productores estuvieron presentes en los talleres para explicar cómo elaborar sus productos.

Y, para cerrar esta semana llena de actividades, el pasado sábado 16 de noviembre se desarrollaron en el Mercado de San Vicente de Paúl talleres y degustaciones dinamizados por Patricia Sola, y se instalaron puntos de venta en el que estuvieron presentes los productores cincovillese.

La IX Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas no solo ha contado con la presencia indispensable del público, sino con la participación de muchos de los productores de la zona que han utilizado este espacio para explicar cómo elaboran sus productos.

Así, en los talleres se ha utilizado miel y nueces de Ejea de los Caballeros, harina ecológica y dulces de Sádaba, escabechados de Castejón de Valdejasa, setas y patés de Uncastillo, aceite de oliva de Bardenas, biotenera de Biota, y un largo etcétera que incluyó también a las bodegas de la zona.

“Viendo el buen resultado, al año que viene repetiremos esta fórmula, como modo de dar a conocer nuestros productos fuera de la comarca”, concluye Santos Navarro.

IMAGEN ADJUNTA: Los talleres de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas celebrados en ‘Escuela de sabor’, han colgado el cartel de ‘completo’.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN: 609 001 377