



NOTA DE PRENSA

BOLICHES DE LUESIA, UN MANJAR POR DESCUBRIR

El primer taller de la IX Semana Gastroalimentaria dio a conocer uno de los productos más singulares y exclusivos de la Comarca de las Cinco Villas de la mano de Lourdes Benito, del Restaurante Puy Moné (Luesia). Hoy, Sara Ladrero, de Ejea, cocinará junto Daniel Yranzo arroz en el segundo taller de esta participativa propuesta

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 13 DE NOVIEMBRE DEL 2019

Ayer comenzaron los talleres de la IX Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas con gran afluencia de público, ya que la sala de Escuela de Sabor, donde se realizan, se llenó de participantes para ver cómo elaboraba una receta Lourdes Benito, del Restaurante Puy Moné de Luesia.

Junto a ella, de maestro de ceremonias, el televisivo chef Daniel Yranzo, quien condujo la cita. Yranzo estará presente en todas ellas y el viernes será el protagonista del último taller.

Lourdes Benito elaboró una receta singular de 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. De ahí la singularidad de este producto que destaca “por su pequeño tamaño, pero intenso sabor y mantecosisidad en el paladar”, apuntó la cocinera. Es por ello que el boliche no

requiere grandes aderezos. “Se llama judía viuda, porque es muy rica y sola se basta”, precisó la cocinera.

Si bien, Lourdes combinó los boliches con setas deshidratadas (de Uncastillo) y también frescas, cogidas en la Sierra de Santo Domingo el día de antes. Otra delicia gastronómica de las Cinco Villas, ya que sus montes se encuentran plagados de especies micológicas.

El resultado: un plato que entusiasmó a los presentes. Todos ellos degustaron esta delicia con vino Argumento (12 meses en barrica), de bodegas Señorío de las Cinco Villas.

Un tinto ecológico de una bodega familiar, situada en Biota, en el que, a partir de uva de excepcional calidad, gracias a un trabajo minucioso en viña en el que prima la calidad en detrimento de la cantidad, se elabora este caldo. Fiel reflejo de las características que el terruño transmite a las variedades merlot, cabernet sauvignon, syrah y garnacha, ensambladas y criadas en barricas de los más selectos robles dan lugar a vinos con una personalidad única. Todo el trabajo que se realiza en esta bodega es manual y siempre bajo los exigentes parámetros de agricultura ecológica.

En la cita, que resultó muy participativa, también estuvieron presentes los panes de Panadería Julio y Yolanda, de Sádaba, elaborados con Harina Ecológica Ecotambo (también de Sádaba), con variedades que se han recuperado como el Aragón 0.3 o la espelta.

Con esta harina, Julio y Yolanda elaboran unos panes de forma artesanal, en horno de leña, que destacan por su sabor, miga esponjosa y corteza crujiente “y gran durabilidad, se mantienen mucho tiempo tiernos, ya que se hacen como antaño, al estilo de los pastores, que se llevaban el pan y comían durante toda la semana”, señaló la responsable de la panadería, presente en el acto, haciendo referencia al pan de ‘kilo y medio’ que se degustó en la velada.

MÁS TALLERES

Hoy prosiguen los talleres de la Semana Gastrolimentaria de las Cinco Villas con Sara Ladrero, del Restaurante Aragón, de Ejea de los Caballeros, que elaborará una receta con arroz Maratelli, exquisito, de producción cincovillesa.

Mañana, será Juana Subirón, del Restaurante El Secreto de Uncastillo, que preparará un canelón de longaniza de Uncastillo y setas, y, el viernes, Daniel Yranzo hará un taco de escabechado con miel y nueces, con escabechados de Castejón. Hoy se maridarán la velada con vino nocturno de Bodegas Ejeanas y el viernes, con vino de Castejón de Valdejasa.

El sábado habrá un mercado de productos cincovilleses, mini-talleres y degustaciones de producto en el Mercado San Vicente de Paúl, de Zaragoza, donde de 10.00 a 14.00 horas se podrán adquirir. Esta actividad cuenta con la colaboración de Adefo Cinco Villas, a través del taller 'Pon Aragón en tu mesa'.

La IX Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas es la primera vez que sale de la comarca y llega a Zaragoza para "dar a conocer la calidad y diversidad de los productos gastronómicos que tenemos en la zona", indica Santos Navarro, presidente de la Comarca de las Cinco Villas.

La entidad asume la organización y coste de este evento que se desarrolla en 'Escuela de sabor', el espacio gastronómico que Daniel Yranzo ('La pera limonera') tiene en la calle Prudencio, número 36, de Zaragoza. Los talleres, que son gratuitos, están ya llenos y no hay plazas disponibles.

IMAGEN ADJUNTA: Lourdes Benito y Daniel Yranzo, en un momento del taller de ayer, en el que se elaboraron boliches de Luesia con setas cincovillesas.

[PRENSA COMARCA CINCO VILLAS](#)

NURIA ASÍN: 609001377.