



NOTA DE PRENSA

EL REY DE LOS ARROCES PROTAGONIZÓ AYER EL SEGUNDO TALLER DE LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

Sara Ladrero, del Restaurante Aragón (Ejea), y Daniel Yranzo, protagonizaron la jornada gastronómica cocinando un risotto que entusiasmó al público asistente, la mayor parte, profesionales del mundo de la comunicación

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 14 DE NOVIEMBRE DEL 2019

“Espectacular”. Así definieron al risotto con torrezno, setas y polvo de ibérico que Sara Ladrero, del Restaurante Aragón, de Ejea de los Caballeros, elaboró en el segundo taller de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas que se celebra desde el pasado 12 de noviembre en la capital aragonesa.

Fue un taller muy dinámico, lleno de fotos y comentarios en las redes sociales, ya que estaba dedicado a 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.

Hoy los talleres continúan con la apuesta de Juana Subirón, de Restaurante El Secreto de Uncastillo, y, mañana, será el propio Daniel Yranzo quien cocinará los ricos productos de la comarca cincovillesa.

Porque ese es el objetivo “mostrar la variedad de productos que se producen en la zona y que se elaboran en nuestros establecimientos para

fomentar el turismo en la comarca”, indicó ayer Santos Navarro, presidente de la Comarca de las Cinco Villas.

Entre los que se pudieron degustar ayer estuvo el arroz Maratelli, “es el rey de los arroces, incluso dicho por valencianos, que de siempre son una referencia en el mundo del arroz”, explicó Navarro. Un arroz “que se cultiva a la cota más alta permitida y se riega con un agua pura que llega desde Yesa”, apostilló.

Este arroz también fue destacado por Sara Ladrero que además incluyó en su receta setas de la zona y un ingrediente que sorprendió a todos, “un crujiente hecho con la corteza del torrezno que aporta un contraste curioso al arroz”, meloso e intenso de sabor por su aderezo de setas, parmesano y aceite de oliva Virgen Extra de las Cinco Villas, indicó la chef.

Toda una delicia que se acompañó con vino blanco de Bodegas Ejeanas, una creación “curiosa, hecha con uvas tintas que sorprende en boca, por sus matices”, destacó Pilar, una de las responsables de estas bodegas ejeanas, unos contrastes singulares los “que le aporta la vendimia nocturna y artesanal que realizamos en nuestra bodega”, señaló.

Y, para postre, doblero de aceite de panadería Julio y Yolanda, una creación esponjosa y delicada hecha con harinas ecológicas de Molino Ecotambo, ambos de Sádaba. Una cita llena de olores, sabores y conversación que permitió mostrar la mejor gastronomía cincovillesa.

Hoy, le toca a Juana Subirón, de Uncastillo, del recientemente inaugurado Restaurante El Secreto (Uncastillo), quien realizará un rico canelón de longaniza de Uncastillo y setas, y, mañana, taco de escabeche con miel y nueces, cocinado por Daniel Yranzo, en el que los escabechados y el vino de Castejón de Valdejasa serán protagonistas.

Y, para clausurar estos talleres, el sábado tendrá lugar un mercado de productos cincovilleses en el Mercado de San Vicente de Paúl de Zaragoza. En

ese mismo lugar (planta segunda), de 10.00 a 14.00 horas, habrá talleres y degustación de productos dinamizados por Patricia Sola.

IMAGEN ADJUNTA: Sara Ladrero, del Restaurante Aragón, y Daniel Yranzo, cocinaron en su espacio 'Escuela de Sabor' de Zaragoza un rico risotto hecho con arroz Maratelli.