



NOTA DE PRENSA

SABOREA LAS CINCO VILLAS A TRAVÉS DE VARIOS TALLERES GRATUITOS

La comarca impulsa en Zaragoza la IX Semana Gastroalimentaria para dar a conocer los productos de la zona fuera de sus propias fronteras

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 6 DE NOVIEMBRE DEL 2019

Con el objetivo de dar a conocer la variedad de productos que se producen en la comarca, llega a Zaragoza la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas del 12 al 15 de noviembre. Una cita que no es la primera vez que se hace, pero sí la primera que sale de las fronteras de la propia comarca para “presentar en la ciudad 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, años anteriores ya patrocinaba, pero que organizaba Adefo Cinco Villas, a través del programa Pon Aragón en tu Mesa.

Ambas entidades vuelven a colaborar este año organizando el Mercadillo de Productos de las Cinco Villas que clausurará el evento y que tendrá lugar el sábado 16 de noviembre en el Mercado de San Vicente de Paúl de Zaragoza, donde en la segunda planta tendrán lugar mini-talleres y degustaciones de productos cincovillese desde las 10.00 a las 14.00 horas dinamizados por Patricia Sola.

Mientras, del 12 al 15 de noviembre se desarrollarán diversos talleres en 'Escuela de sabor', el espacio gastronómico que el televisivo cheff Daniel Yranzo ('La pera limonera') tiene en la calle Prudencio, número 36, de Zaragoza.

Dichos talleres estarán protagonizados por cocineros de la comarca, quienes elaborarán recetas con productos de la zona. Daniel Yranzo hará de mantenedor y conductor del evento. "La idea es que todos los cocineros de la comarca vayan pasando por este evento. En esta ocasión son tres cocineras de Luesia, Ejea y Uncastillo, al año que viene, se convocará a otros", precisa Santos Navarro.

Cada taller estará destinado a diferentes públicos. Así, el primero, el del 12 de noviembre de 19.30 a 21.00 horas estará dedicado a cocineros y proveedores. En él participará Lourdes Benito, del Restaurante Puy Moné de Luesia. Ella realizará boliches de Luesia, un producto típico de la localidad y casi exclusivo, por la poca producción que se hace de él.

El segundo taller, el 13 de noviembre, será de 18.00 a 19.30 horas y estará protagonizado por Sara Ladrero, del Restaurante Aragón, de Ejea de los Caballeros. Sara realizará una receta de risotto elaborada con el excelente arroz que se produce en las Cinco Villas. Este taller estará destinado a profesionales del mundo de la comunicación y redes sociales.

El tercer taller, el 14 de noviembre, será también de 18.00 a 19.30 horas y tendrá como protagonista a Juana Subirón, del Restaurante El Secreto de Uncastillo, un establecimiento recientemente inaugurado. Ella elaborará una receta con longaniza y setas de la comarca. En esta ocasión, el taller está destinado a público en general.

Igual que el cuarto y último taller, el del 15 de noviembre (de 18.00 a 19.30 horas), que tendrá como protagonista a Daniel Yranzo, que preparará una receta con productos cincovilleses llamada 'Taco de escabeche con mil y nueces'.

Todos los talleres son gratuitos, pero requieren inscripción previa en el siguiente correo electrónico: turismo@comarcacincovillas.es; o llamando al

teléfono: 976 662210 (extensión 2). Es indispensable indicar el día y taller en el que se quiere participar. En cada una hay un máximo de 25 plazas.

“La idea es que, a la par que se van haciendo las recetas, se den a conocer los productos cincovilleses”, explica Santos Navarro. Para ello, también se ha contado “con la implicación indispensable de los productores de la zona”, concluye el presidente comarcal.

Así, en los talleres se utilizará 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, y un largo etcétera. Y todo, regado con vino de la zona.

IMAGEN ADJUNTA: Algunos de los productos que se pueden encontrar en las Cinco Villas. La imagen corresponde a la Semana Gastroalimentaria del 2018.