



NOTA DE PRENSA

'EL CANELÓN', PROTAGONISTA DEL TERCER TALLER DE JUANA SUBIRÓN DE LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

La cocinera uncastillera, del recientemente inaugurado restaurante El Secreto, preparó junto a Daniel Yranzo una rica receta con productos cincovilleses.

Mañana, clausura de la cita en el Mercado San Vicente de Paúl, donde se venderán los productos de la zona

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 15 DE NOVIEMBRE DEL 2019

Juana Subirón, del Restaurante El Secreto, de Uncastillo, mostró ayer que con productos locales se puede hacer una receta de muchas estrellas (Michelin). Así, los participantes del tercer taller de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, que se desarrolla en la capital aragonesa desde el pasado día 12 de noviembre, disfrutaron con “el canelón”, como ella lo denomina en su carta.

La creación tenía 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.

Además, había otros ingredientes y algún que otro secreto, “como se llama nuestro recién abierto restaurante en Uncastillo. No todo se puede contar”, dijo entre risas Juana en esta jornada.

Junto a ella, Daniel Yranzo, que fue explicando cada uno de los pasos, un cicerón muy especial que apuesta por los productos cincovillese. “Les tengo un gran cariño”, señaló en la cita.

Por tercer día consecutivo, se llenó el aforo de participantes, igual que está lleno el taller de hoy, que protagonizará el propio Yranzo.

Él elaborará un taco de escabechado con miel y nueces. Todo ello regado con vinos de Castejón de Valdejasa. Otra delicia para el paladar como el resto de los productos que se han ido conociendo en estas citas gastronómicas.

Todos ellos estarán mañana presentes en el Mercado de San Vicente de Paúl, de Zaragoza, donde de 10.00 a 14.00 horas se podrán adquirir los productos cincovillese y donde se realizarán (segunda planta) talleres y degustaciones dinamizados por Patricia Sola.

Esta cita “sale este año de la propia comarca porque lo que queremos es presentar en la ciudad la calidad y diversidad de los productos gastronómicos que tenemos”, indicó ayer Ezequiel Marco, vicepresidente de la Comarca de las Cinco Villas, que participó ayer en esta cita.

Marco señaló que estas jornadas sirven para “impulsar el turismo gastronómico en la comarca, que está despegando, gracias a la calidad de los productos locales y el buen hacer de los restaurantes”.

IMAGEN ADJUNTA: Juana Subirón realizó ayer un rico canelón de longaniza de Uncastillo con bechamel de boletus en los talleres que se impulsan dentro de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas en Escuela de Sabor, el espacio gastronómico de Daniel Yranzo.

PRENSA COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN: 609 001 377