



NOTA DE PRENSA

VIDEO RECETAS PARA DAR A CONOCER LOS PRODUCTOS CINCOVILLESES

La comarca apuesta por promocionar sus delicias gastronómicas de la mano de Daniel Yranzo y las recetas elaboradas en Biel y Sádaba con alimentos locales

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 29 DE MARZO DEL 2021

Con el objetivo de dar a conocer los productos que se elaboran en la Comarca de las Cinco Villas se programa desde hace diez años la 'Semana gastroalimentaria'.

Esta cita se hace de forma presencial, pero las medidas sanitarias han hecho que este año se de un giro a la propuesta y, como primera acción, se ha programado una acción online.

Se trata de unos vídeos que se emitirán a través de las redes sociales de la Comarca de las Cinco Villas con recetas grabadas en dos establecimientos cincovilleses.

El cocinero aragonés, Daniel Yranzo, ha sido el encargado de guiar esta propuesta junto a los responsables de El Caserío de Biel y la chef de la Hospedería de Sádaba. La tercera receta se ha grabado en el espacio gastronómico del propio Yranzo, su 'Escuela de sabor', situada en Zaragoza.

En todos los casos se han utilizado para la elaboración productos cincovilleses.

En el caso de Biel, se elaboraron unas ricas migas, un producto de gran tradición local; en el caso de la Hospedería de Sádaba, se empleó longaniza sadabense y verduras de Ejea de los Caballeros, concretamente, del huerto social de Adisciv; en el caso de la receta grabada en la ‘Escuela de sabor’, arroz Maratelli de Sádaba, acompañado de setas de la zona de Luesia y quesos de Biota, así como trufa de Ejea de los Caballeros.

Todo ello, regado con los vinos cincovilleses, que se venden bajo la denominación Ribera del Gállego-Cinco Villas.

CALIDAD

Las recetas que se ha elaborado para la ocasión muestran la calidad y variedad de los productos que hay en la comarca.

“Queremos darlos a conocer porque el turismo gastronómico está despegando con fuerza en la zona, así lo dicen los datos de consultas de las oficinas de turismo comarcales”, explica Santos Navarro, presidente de la Comarca de las Cinco Villas.

Además, “es un modo de apoyar a los productores locales y a los cocineros que hay en los restaurantes cincovilleses. La idea es que todos los cocineros de la comarca vayan pasando por este evento”, puntualiza Navarro.

Del mismo modo, “queremos apoyar al comercio de proximidad, tan importante durante esta pandemia, ya que en esos establecimientos se pueden encontrar los productos cincovilleses”, precisa el presidente comarcal.

Igualmente, Daniel Yranzo, ha indicado la “importancia” de los “magníficos productos” con que cuentan las Cinco Villas y “las muchas posibilidades” que tienen para ofrecer platos de “excelentes”.

Igualmente, “hay que apostar por el producto de temporada y de cercanía”, para “aportar valor al territorio. Es muy importante que comencemos a apreciar el valor que tiene la despensa de las Cinco Villas, para no perder todos estos tesoros, que no tienen nada que envidiar a los del resto de España”, comenta el chef.

Así, entre las delicias cincovillesas que se pueden degustar en la zona están la 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, queso y huevos ecológicos de Biota, y un largo etcétera.

Los vídeos con las recetas podrán verse en las redes sociales oficiales (Facebook, Youtube y Twitter) de la comarca durante toda la Semana Santa. Y también, pinchando en los siguientes enlaces:

El Caserío de Biel: <https://youtu.be/ERX06Y9Mxyk>

Escuela de sabor: <https://youtu.be/kgWHizCk968>

Hospedería de Sádaba: se estrenará a lo largo del día.

IMAGEN ADJUNTA: El cocinero aragonés, Daniel Yranzo, y el presidente de la Comarca de las Cinco Villas, Santos Navarro, en uno de los momentos de la grabación.

MÁS INFORMACIÓN:

NURIA ASÍN: 609 00 13 77

prensa@comarcacincovillas.es