



NOTA DE PRENSA

HOY ARRANCA LA SEMANA GASTROALIMENTARIA CON EL PRIMER TALLER DEDICADO AL PAN Y LA REPOSTERÍA CINCOVILLESA

A las 18.00 horas comenzará la décima edición de esta cita que permite descubrir los productos, productores, cocineros y restaurantes de la Comarca de las Cinco Villas, entidad impulsora del evento

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 16 DE NOVIEMBRE DEL 2021

Hoy arranca la décima edición de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas. La cita, que se desarrolla en la Escuela de Sabor del televisivo cocinero aragonés Daniel Yranzo, en Zaragoza, empieza dando especial protagonismo al pan y la repostería tradicional cincovillesa.

Así, en la cita de hoy se elaborará una 'Prima sadabense', un exquisito tipo de pan con masa elaborada con trigo ecológico de Harinas Ecotambo (Sádaba), acompañada por ternera ecológica de Biota, trufa de Ejea y puerro del huerto de Adisciv (Asociación de Disminuidos Psíquicos de las Cinco Villas). Todo ello, aderezado con aceite Monteolivet (Bardenas) y un toque de albahaca.

Luego, para los más 'lamineros', un rico postre sorpresa elaborado con torta de manteca de Sádaba, un dulce típico de esta localidad y especialidad de los dos panaderos que cocinarán hoy con Daniel Yranzo, Julio Martínez y Yolanda Muñoz (Panadería Julio y Yolanda).

Junto a ellos, algunos de los productores cincovilleses que mostrarán en los respectivos días sus productos. Es el caso de Raquel Pérez que hablará hoy

de las cualidades de la trufa negra de Cinco Villas de su marca Monteciello, cuya explotación está en Los Pintanos.

Un total de 25 personas asistirán al evento, que comenzará a las 18.00 horas con la inauguración oficial del mismo por parte del presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, entidad organizadora e impulsora de este proyecto.

Gracias al mismo “se quiere visibilizar el turismo gastronómico en la zona, de la mano de los excelentes productos de proximidad que tenemos”, indica Navarro.

Un tipo de turismo que “se ha incrementado en un 26% en el último verano”, en el periodo comprendido entre junio y septiembre, unos meses en los que “tan solo han descendido los datos de visitantes globales un 4%, con respecto al año 2019, que fue el anterior a la pandemia, por lo que estamos muy satisfechos”, matiza el máximo responsable comarcal.

Mañana, en el segundo taller de esta propuesta, le tocará el turno a Javier Nadal, chef del restaurante El Caserío de Biel.

En la cita se preparará un arroz Maratelli Brazal (Ejea y Sádaba) con escabechados de Castejón de Valdejasa. Además, habrá una cata de vino, de la mano de Cristina Marcellán, y su bodega Señorío de Cinco Villas.

El tercer taller, el 18 de noviembre, estará protagonizada por los amigos de Adisciv, que cocinarán junto a Daniel Yranzo una rica tarta hecha con quesos de Biota, miel y nueces de Ejea de los Caballeros.

Los talleres, que son gratuitos, están solo habilitados para la gente que se ha inscrito previamente, dado que hay que cumplir con el aforo permitido en el establecimiento según la normativa Covid. Así, será obligatorio el uso de la mascarilla para su asistencia. Todos los talleres están completos.

IMAGEN ADJUNTA: La gastronomía cincovillesa se pondrá de manifiesto hoy en el primer taller de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas que comienza en Escuela de Sabor (Zaragoza).

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN (609001377)

www.comarcacincovillas.es