



NOTA DE PRENSA

EL ARROZ Y LOS ESCABECHADOS, PROTAGONISTAS HOY DE LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

Javier Nadal, chef del restaurante El Caserío de Biel, preparará una receta que se maridará con vino de Bodegas Señorío de Cinco Villas

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 17 DE NOVIEMBRE DEL 2021

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas continúa hoy con el segundo taller, protagonizado por el arroz cincovillés y los escabechados de Castejón de Valdejasa.

Javier Nadal, chef del restaurante El Caserío de Biel será el encargado de preparar junto a Daniel Yranzo una rica receta donde estos ingredientes serán protagonistas.

Además, estarán presentes en la cita la responsable de la bodega Señorío de las Cinco Villas, Cristina Marcellán, que hará una cata de sus vinos en el evento, y las de Arroz Brazal, que explicarán las bondades de las diferentes clases de arroz que se recolectan en la zona, con especial hincapié de la que se cocinará hoy, la variedad Maratelli, y los responsables del Corral de Tío Nicasio, especialistas en escabechados.

El taller dará comienzo a las 18.00 horas en Escuela de Sabor y está reservado a inscritos. Las plazas están completas y será obligatorio el uso de la mascarilla.

El primer taller celebrado ayer estuvo muy animado. En él fueron protagonistas Julio Martínez y Yolanda Muñoz, de Panadería Julio y Yolanda, de Sádaba, quienes prepararon una masa de 'Prima', un tipo de pan parecido "a la cañada que nosotros elaboramos con harina ecológica de Espelta de Ecotambo", puntualizaron los expertos.

Con esta peculiar y esponjosa masa, Daniel Yranzo llevó a cabo una receta de coca salada con tomate casero, pesto aderezado con queso de Biota, carpacho de ternera ecológica, también de Biota, y pequeños trocitos de manzana "para conseguir un toque peculiar", señaló el cocinero.

El resultado, tras el horneado, fue espectacular y así lo corroboraron los asistentes al evento. Además, "son todo productos naturales. Comprende productos artesanos y ganarán en salud, además de apoyar a la gente que vivimos en los pueblos", señaló Yolanda Muñoz al terminar la cita.

Pero aun quedaba una sorpresa dulce, ya que los panaderos de Sádaba elaboraron las tradicionales tortas de manteca, que el cocinero cortó en pequeños trozos. Luego, los asistentes se pusieron un guante de plástico para albergar en su mano la torta, un sirope de frutos rojos y espuma de chocolate. "Es una mano de torta que tiene que comerse de un bocado, sin importar mucho el mancharse", puntualizó Yranzo.

El final perfecto a una velada que mañana continuará con el cocinado de los amigos de Adisciv, con especial protagonismo de las verduras de su huerto, a las que acompañarán las nueces y la miel de Ejea y los quesos de Biota, cuyos productores estarán presentes en la jornada.

Para el presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, que inauguró ayer la cita, "tener visibilidad en Zaragoza hace que nuestros productos salgan de nuestras fronteras y se den a conocer, impulsando, de paso, el turismo gastronómico, al alza en nuestra zona".

La cita de ayer coincidió, además, con el programa 2.000 de la 'Pera limonera' que capitanea Daniel Yranzo. Es por ello que la televisión autonómica

también asistió al evento que terminó al son del 'Cumpleaños feliz' que entonaron los presentes.

IMAGEN ADJUNTA: Los asistentes al primer taller de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas pudieron degustar ayer coca salada realizada con productos cincovilleses.

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN (609001377)

www.comarcacincovillas.es