



NOTA DE PRENSA

TARTA DE QUESO DE BIOTA, NUECES Y MIEL DE EJEJA DE LOS CABALLEROS, BROCHE DE ORO A LAS JORNADAS GASTROALIMENTARIAS DE LAS CINCO VILLAS

Los amigos de Adisciv prepararán hoy, junto a Daniel Yranzo, una rica receta que finalizará los talleres que han dado visibilidad a los productos cincovilleses en la Escuela de Sabor de Daniel Yranzo

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 18 DE NOVIEMBRE DEL 2021

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas concluye hoy con el tercer taller que tendrá lugar esta tarde en Zaragoza, concretamente, en la Escuela de Sabor de Daniel Yranzo. En el mismo serán protagonistas los amigos de Adisciv (Asociación de Disminuidos Psíquicos de las Cinco Villas), los quesos de Biota y las nueces y la miel de Ejeja de los Caballeros.

De hecho, tanto los propietarios de la Quesería de Biota, la de Nueces Puyod y la de Apícola Cinco Villas estarán presentes en la jornada para explicar a todos los presentes el proceso de elaboración de sus ricos productos.

En la cita de hoy se elaborará una rica tarta de queso de Biota con nueces caramelizadas con miel ejeana. Para acceder a la receta, pinchar aquí: <https://www.comarcacincovillas.es/wp-content/uploads/2021/11/tarta-de-queso-tercer-taller-semana-gastroalimentaria.pdf>

Este taller será clausurado por el presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, quien durante todos estos días ha puesto en valor “los productos locales, la importancia de darlos a conocer fuera de nuestras fronteras y el importante peso que está adquiriendo en la comarca el turismo gastronómico, que se ha incrementado este verano un 26%”.

ALTA PARTICIPACIÓN

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas se cierra hoy “con éxito de participación”, precisa el presidente comarcal.

Así, en tan solo tres días se llenaron los talleres, limitados, este año al riguroso orden de inscripción de los participantes y al aforo que marcan las normas sanitarias. Además, es obligatorio el uso de la mascarilla.

Tras la buena acogida por parte del público, “pensamos ya en la edición del año que viene”, destacó ayer la técnico de Turismo de la entidad, Laura Bernuz, que abrió esta jornada.

Bernuz explicó que “la comarca apuesta por el turismo gastronómico, de la mano de los productores locales, que dan vida a nuestros pueblos”. Además, señaló “que los productos cincovilleses son de gran calidad y eso se nota en los menús de los restaurantes que los incluyen”.

Un ejemplo magnífico fue el demostrado ayer en la receta que preparó el chef del restaurante El Caserío de Biel, Javier Nadal, y su socio, Vladir Bayona, un rico arroz Maratelli con conejo escabechado del Corral del Tío Nicasio, de Castejón de Valdejasa, longaniza de Uncastillo y crujiente y aire de borraja. La receta, pinchando aquí: <https://www.comarcacincovillas.es/wp-content/uploads/2021/11/receta-arroz-maratelli-con-conejo-escabechado.pdf>

Una delicia para el paladar que gustó mucho a los presentes. “En nuestros menús incluimos productos de las Cinco Villas, porque son excelentes”, remarcó Nadal, haciendo alusión al restaurante que regenta en Biel.

Por su parte, Daniel Yranzo, que está dirigiendo todos los talleres, destacó “las cualidades del arroz cincovillés”, así como del resto de productos de la comarca, “elaborados con mimo de forma artesanal”.

Esta segunda jornada se completó con la cata de vino Argumento llevada a cabo por la responsable de la bodega Señorío de las Cinco Villas, Cristina Marcellán, que destacó que en sus caldos “se sigue la forma tradicional de elaboración, como ya hacían mis antepasados”, con elementos como “la biodinámica y el seguimiento de las fases lunares en todo el proceso, desde la recolección, al envasado”, indicó.

Por su parte, Isabel Rudíez explicó las particularidades del arroz Maratelli que se comercializa con la marca Brazal (paquete anaranjado), una especie “exclusiva de Ejea y Sádaba en nuestra marca que es indicada para arroces melosos y caldosos, dado que es muy sabroso”, puntualizó la experta.

IMAGEN ADJUNTA: Javier Nadal y Vladir Bayona, del restaurante El Caserío de Biel, Cristina Marcellán, de bodegas Señorío de Cinco Villas, e Isabel Rudíez, de Arroz Brazal, fueron protagonistas del segundo taller celebrado ayer junto al cocinero Daniel Yranzo y la técnico de Turismo de la Comarca de Cinco Villas, Laura Bernuz, todos ellos en la fotografía.

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS

NURIA ASÍN (609001377)

www.comarcacincovillas.es

