



NOTA DE PRENSA

LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS VUELVE A ZARAGOZA CON TALLERES PRESENCIALES

Del 16 al 18 de noviembre se desarrollan tres talleres gratuitos con productores y cocineros cincovilleses para mostrar las delicias culinarias cincovillesas

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 5 DE NOVIEMBRE DEL 2021

Tras la edición virtual que se celebró el año pasado de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, los próximos días 16 al 18 de noviembre volverán los talleres presenciales a Zaragoza.

Se trata de tres actividades gratuitas que se desarrollarán a las 18.00 horas en la Escuela de Sabor, situada en la calle Prudencio, 36, de la capital aragonesa, en los que se mostrarán los productos, productores y profesionales cincovilleses que acuden a esta edición, la décima.

A los talleres se unirá la degustación de productos y las charlas de los propios productores. Además, los productos protagonistas de la jornada se podrán adquirir allí mismo, dado que se habilitará un punto de venta.

Para participar tan solo hay que inscribirse en el correo electrónico: turismo@comarcacincovillas.es o llamando al teléfono: 976 662210 (extensión 2). Hay de plazo hasta el 15 de noviembre para apuntarse o hasta completar el aforo permitido en la sala, que es de 25 personas.

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas acaba de presentarse en la Diputación Provincial de Zaragoza. En la cita han participado la vicepresidenta de la institución, Teresa Ladrero, el presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, y el cocinero Daniel Yranzo, que guiará todos los talleres.

“El turismo gastroalimentario es una prioridad. Tenemos una gran despensa en la comarca de las Cinco Villas compuesta de verdura, hortalizas, aceite...en definitiva una ingente cantidad de productos de muchísima calidad que queremos dar a conocer al conjunto del territorio aragonés”, ha destacado la vicepresidenta de la Diputación de Zaragoza y alcaldesa de Ejea, Teresa Ladrero. “Combinar el turismo cultural y patrimonial con el agroalimentario es fundamental y nos permite conocer la autenticidad del territorio”, ha añadido Ladrero

En este sentido, el presidente comarcal ha indicado que “el turismo gastronómico 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”.

De ahí, el apostar por el turismo en general y en particular, por el gastronómico, porque “queremos dar a conocer en la ciudad la calidad y diversidad de los productos, productores y restauración que tenemos en la comarca”, ha puntualizado Navarro.

Para ello, en cada edición se cuenta con la participación de productores y cocineros locales que muestran en la cita sus creaciones.

En la de este año serán protagonistas los responsables de la Panadería Julio y Yolanda, de Sádaba, quienes realizarán una receta de coca salada junto a Daniel Yranzo (16 de noviembre); el chef del restaurante El Caserío de Biel, Javier Nadal, que ofrecerá una de sus personalísimas recetas, en las que se conjuga la tradición y la vanguardia (día 17 de noviembre) y, el tercer taller (18

de noviembre), estará protagonizado por el propio Daniel Yranzo y los usuarios de Adisciv, la Asociación de Disminuidos Psíquicos de las Cinco Villas, con especial relevancia de las verduras ecológicas que cultivan en su huerto social.

Además, los talleres se completarán con charlas de los productores de los alimentos que se empleen en las diferentes recetas elaboradas, así como cata de vinos cincovilleses. Todos estos productos se podrán adquirir en este espacio, dado que se habilitará una zona para encontrarlos.

Entre las recetas que se elaborarán estarán una rica coca de pan artesano de Panadería Julio y Yolanda (Sádaba) con ternera y quesos de Biota y trufa y puerro de Ejea. Además, habrá degustación de tortas de Sádaba con espuma de chocolate (taller del 16 de noviembre); en el segundo taller, que estará protagonizado por el chef del restaurante El Caserío, de Biel, se elaborará arroz Maratelli de Brazal con escabeche de Castejón (17 de noviembre), y en el tercer taller, en el que Daniel Yranzo cocinará con los amigos de Adisciv, se preparará tarta cremosa de quesos de Biota con nueces y miel de Ejea

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 “calidad”.

Igualmente, el chef ha señalado que “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”, ha comentado Yranzo.

Así, en los talleres se utilizará arroz, harina ecológica, setas, aceite, panes, vino, verduras y un largo etcétera, todo ‘made in’ Cinco Villas.

IMAGEN ADJUNTA: Un momento de la rueda de prensa de presentación de la X Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas.

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS

Nuria Asín: 609 00 13 77.

prensa@comarcacincovillas.es