



LA XI SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS ARRANCARÁ ESTA TARDE CON UN TALLER SOBRE TERNASCO Y DULCES DE MIEL

La Comarca de Cinco Villas vuelve a organizar actividades para dar a conocer los productos y productos cincovilleses en Zaragoza, la primera cita tendrá lugar esta tarde en la Escuela de Sabor del televisivo Daniel Yranzo

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 15 DE NOVIEMBRE DEL 2022

Para poner en valor los productos y a los productores cincovilleses, la Comarca de Cinco Villas pone en marcha un año más, su Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas.

Será la undécima edición de esta cita, que se desarrollará los días 15, 16 y 17 de noviembre próximos en Zaragoza.

Concretamente, en la Escuela de Sabor del televisivo cocinero aragonés Daniel Yranzo. Todos ellos comenzarán a las 18.00 horas y tendrán una duración de hora y media, aproximadamente.

Durante tres días, Yranzo cocinará recetas hechas con producto cincovillés, acompañado de productores que explicarán cómo se hacen sus elaboraciones. Así se ha puesto en manifiesto en la rueda de prensa que acaba de terminar, en la que ha participado, junto al presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro.

En la cita, se ha puesto de manifiesto, “la importancia de este tipo de eventos con el que se quiere visibilizar el turismo gastronómico en la zona, de la mano de los excelentes productos de proximidad que tenemos”, ha comentado Navarro.

Síguenos en:



Un tipo de turismo que “se ha incrementado en un 26% en el último año”. De ahí, que el turismo gastroalimentario sea uno de los ejes que incluye el Plan de Sostenibilidad Turística que se ha concedido a la entidad y que prevé la inversión en la zona de 1,8 millones de euros en los próximos tres años.

Por su parte, Daniel Yranzo ha apuntado “la calidad de los productos que posee la comarca”, además de la “variedad, que quedará presente en las elaboraciones que realicemos estos días”, ha puntualizado.

PROGRAMA

Los talleres arrancan hoy, 15 de noviembre. La jornada de hoy estará protagonizada por las socias de la Asociación de Mujeres de Luna, que este año cumplen 30 años como agrupación. Junto a ellas, Daniel Iranzo cocinará ternasco de Luna con membrillo y una rica torta de miel.

El 16 de noviembre, Yranzo cocinará junto Alicia Sánchez, de Dulces locuras, una repostera taustana que crea dulces sorprendentes, gominolas de licor, etc.

Junto a ella estará Inma Zarralanga, presidenta de la Asociación de Empresarios Turísticos de las Cinco Villas, Civitur, esta asociación podrá hablar en el evento de las actividades que organizan. Entre todos harán sopa de chocolate negro, nueces y gominolas de ron, yogur espumoso con gominola de Jagger.

El día 17 de noviembre, los protagonistas del tercer taller de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas serán los productos de Biota, ya que Isabel Ferrández, de Huevos Valdelobos, cocinará con Daniel Iranzo.

En la cita también estará presente el yogur de la Quesería de Biota y su responsable Anabel Benedicto. En el taller se cocinará arroz Brazal con ternera de Biota a la pimienta.

Un total de 40 personas pueden asistir a cada taller, son personas que se han inscrito previamente. A fecha de hoy todos los talleres están completos.

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS
609 001 377 (NURIA ASÍN)
prensa@comarcacincovillas.es

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



IMAGEN ADJUNTA: La gastronomía cincovillesa se pondrá de manifiesto en los talleres de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas que acaba de presentar en rueda de prensa en la Escuela de Sabor de Daniel Yranzo, en Zaragoza, donde se realiza.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS
609 001 377 (NURIA ASÍN)
prensa@comarcacincovillas.es