



LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA SE ACERCAN AL PRODUCTO CINCOVILLÉS

Cuatro formaciones permitirán a los futuros profesionales de cocina conocer las bondades de los productos gastroalimentarios de la Comarca de Cinco Villas

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 31 DE OCTUBRE DE 2023

Con el objetivo de dar a conocer los productos gastroalimentarios de las Cinco Villas, la entidad comarcal ha puesto en marcha esta mañana unos talleres de formación con alumnos de la Escuela de Hostelería de Miralbueno de Zaragoza.

En esta ocasión, la acción ha estado dirigida a alumnos y alumnas de primero de grado medio de cocina del centro, pero estos talleres se irán realizando en los diferentes niveles educativos de la especialidad, hasta terminar en cuarto, los días 20, 21 y 23 de noviembre.

Esta acción, que se impulsa a través del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas' ha contado con la participación del cocinero aragonés Daniel Yranzo, quien ha ido guiando a los alumnos en los diferentes estadios de dos recetas, realizadas íntegramente con producto cincovillés. Han sido arroz cremoso 5 Villas y espuma de torrija. Para su realización, entre otros ingredientes.

Junto a Daniel Yranzo han participado en la acción María José Cortés, gerente de la Cooperativa San Miguel Arcángel de Valareña -el arroz que se produce aquí, de variedad Lido, ha estado presente hoy en el taller de formación-, y Anabel Benedicto, de la Quesería de Biota. Ambas han explicado las bondades de los productos que hacen. Además, han participado en la

Síguenos en:



presentación de este evento Felipe Díaz, vicepresidente segundo y consejero de Turismo y Cultura de la Comarca de Cinco Villas, y Diana García, gerente del plan de sostenibilidad.

“Mostrar la riqueza de los productos que tenemos y acercarlos al plato es esencial para potenciar el turismo en la zona. Para ello es imprescindible que los futuros profesionales, que sois vosotros, sepáis la riqueza culinaria que tenemos”, ha indicado Díaz.

“Más de 65 productores repartidos por toda la comarca son los que tenemos en la zona. Mostrar esta variedad es lo que pretendemos con estas acciones”, ha precisado la gerente del plan de sostenibilidad. De paso, “fomentar que los estudiantes en formación se acerquen a un producto excepcional, como el que tienen en las Cinco Villas, y lo trabajen en sus menús”, ha indicado el cocinero aragonés Daniel Yranzo.

“A veces no hay que hacer florituras, un guiso bien hecho puede ser tan valorado como una receta sofisticada. El tipo de cocina que vosotros hagáis es cosa vuestra, pero, elaborada con los productos de Cinco Villas siempre será un éxito”, ha destacado el chef a los alumnos y alumnas presentes.

DIVERSAS ACCIONES

La acción que ha comenzado hoy es solo una de las incluidas en un programa más amplio de promoción del producto cincovillés. Unas jornadas que se presentaron el pasado jueves, 27 de octubre, en Zaragoza que también incluyen talleres y charlas sobre recetas saludables, plasmadas en un folleto que se puede consultar aquí: <https://www.comarcacincovillas.es/wp-content/uploads/2023/10/folleto-bocados-saludables.pdf>

Estas charlas se llevarán a cabo por diferentes municipios de la comarca, empezando en Luna el próximo 10 de noviembre.

Del mismo modo, de los días 14 al 16 de noviembre se desarrollará la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, en Zaragoza. En ella habrá tres

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

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



talleres -también guiados por Daniel Yranzo- en la que cocineros cincovillese podrán realizar sus recetas con producto local.

Unas citas en las que también estarán presentes los productores y productoras locales que explicarán sus productos a los asistentes.

Estos talleres son gratuitos y requieren inscripción -a partir del 6 de noviembre- en el email: turismo@comarcacincovillas.es También se puede llamar por teléfono al: 976 662 210 (extensión 5).

IMAGEN ADJUNTA: Los alumnos y alumnas de la Escuela de Hostelería pueden descubrir en cuatro formaciones las bondades del producto cincovillés. En la imagen, el primero de los talleres realizado esta mañana junto a Daniel Yranzo y productoras locales.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse