



LA COMARCA DE CINCO VILLAS PRESUME DE SUS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS EN UNAS JORNADAS

Durante los próximos meses se llevarán a cabo charlas taller de recetas saludables, la XII Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, y clases con alumnos de la Escuela de Hostelería de Miralbueno con el objetivo de dar a conocer la variedad y calidad del producto local

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 26 DE OCTUBRE DEL 2023

La Comarca de Cinco Villas apuesta por el producto local y por los productores que lo hacen posible y, gracias al Plan de Sostenibilidad Turística concedido a la entidad, hoy se han presentado las acciones que se van a desarrollar en este sentido en los próximos meses.

Todas ellas se han dado a conocer en la sala de cocina de Horeca Zaragoza, de la mano de vicepresidente segundo y consejero de Turismo y Cultura, Felipe Díaz, y la gerente el Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', Diana García.

Tras la presentación propiamente dicha se ha llevado a cabo un show cooking en el que el cocinero aragonés Daniel Yranzo ha elaborado tres creaciones 'made in Cinco Villas': ensalada de crujiente de pollo escabechado de conejo escabechado de Castejón de Valdejasa, albóndigas de ternera de Bielta y setas de Uncastillo, y, de postre, panacota de yogur de Biota con frutos rojos y bizcochos de nueces.

Síguenos en:



El objetivo de esta acción, según ha indicado Díaz, es dar a conocer el turismo gastronómico de la zona, que es de gran calidad y variedad. Tiene mucho potencial y esta acción será muy positiva”, ha matizado Díaz.

La primera de las acciones de este programa, que comenzará el 31 de octubre próximo, incluye cuatro formaciones para alumnos de la Escuela de Gastronomía de Miralbueno (Zaragoza) en los que podrán conocer los productos cincovilleses de la mano del cocinero aragonés Daniel Yranzo. El resto de los talleres serán los días 20, 21, 23 de noviembre próximos.

De ellos saldrá el ganador del concurso de tapas y cócteles, todos ellos realizados con producto de las Cinco Villas. “Los ganadores pueden dar mucha visibilidad a estos productos, porque, con ellos, se organizarán diferentes acciones”, ha dicho Diana García. Una acción que “ofrecerá promoción a la gran variedad de productos y productores cincovilleses que, en la comarca, son 65” ha indicado la gerente del plan de sostenibilidad.

Además, con éste como protagonista, se diseñará un menú que se podrá degustar en la propia Escuela de Hostelería de Zaragoza durante unos días del año que viene. “Es una acción muy recomendable, ya que los alumnos se sentirán partícipes e involucrados”, ha indicado Yranzo. El cocinero aragonés ha destacado “el trabajo en equipo” que hacen los productores de las Cinco Villas, así como “el espíritu conjunto que se nota en los resultados”.

La siguiente propuesta incluidas en esta programación conlleva charlas y talleres saludables en los que se darán a conocer recetas hechas con producto cincovillés llevadas a cabo por expertas nutricionistas.

Todas ellas están presentes en el folleto que se ha dado a conocer hoy, y que se puede consultar a través de este enlace: <https://www.comarcacincovillas.es/wp-content/uploads/2023/10/folleto-bocados-saludables.pdf>

Las charlas/taller, que son gratuitas, comenzarán el próximo 10 de noviembre en Luna, para recorrer luego las localidades de Uncastillo (17 de

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

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



noviembre), Tauste (23 de noviembre), Sos del Rey Católico (1 de diciembre), Sierra de Luna (15 de diciembre) y, para finalizar, Zaragoza -con fecha está todavía por determinar-.

XII SEMANA GASTROALIMENTARIA

Otra de las acciones estrella que contienen estas jornadas es la celebración de la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, un clásico que la entidad comarcal lleva haciendo desde hace años. De hecho, esta es la décimo segunda edición de esta muestra. Si bien, por su temática y objetivo se ha incluido también en esta acción.

La misma se desarrollará del 14 al 16 de noviembre en la Escuela de Sabor de Daniel Yranzo (calle Prudencio, 36, Zaragoza) y permitirá descubrir el producto local cincovillés y los productores y productoras que lo hacen posible, gracias a la elaboración de recetas en la que participarán varios cocineros locales.

Estos talleres serán gratuitos, tan solo hay que inscribirse para participar, ya que el aforo está limitado a 35 plazas. Inscripciones por email: turismo@comarcacincovillas.es; y llamando al teléfono: 976 662 210 (extensión 5).

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas tiene una gran variedad gastronómica que se ha puesto de manifiesto en la presentación de las Jornada de Promoción del Producto Cincovillés, que se ha celebrado hace unos minutos en Horeca Zaragoza. En la imagen pueden verse algunos de los asistentes al

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse

evento, entre ellos, el director general de Turismo del Gobierno de Aragón, Jorge Moncada, y el presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro.

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