



EL TERNASCO Y LA TARTA DE QUESO DE BIOTA, PROTAGONISTAS DE LA PRIMERA JORNADA DE LA SEMANA GASTROALIMENTARIA

La Comarca de Cinco Villas puso en marcha ayer tres talleres culinarios en los que poner de manifiesto el potencial de los productos y productores que posee, que son más de 65

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 15 DE NOVIEMBRE DEL 2023

La Comarca de Cinco Villas puso ayer de manifiesto el potencial de sus productos gastroalimentarios en la inauguración de la décimo segunda Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, una cita que contó con lleno de público - se completó el aforo de la sala- en la que fueron protagonistas no solo los productos locales y de km0 que se producen en la zona, sino también aquellos productores que los hacen posible.

Quesos, yogures, aceite, panes, nueces, mieles y un largo etcétera de gran calidad es lo que posee esta comarca en los 65 negocios de productores que trabajan en la tierra “ayudando a vertebrar el territorio y fijando población”, tal y como manifestó el presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, en la inauguración de la cita.

Un ejemplo de ello fue la cocinera que ayer elaboró su receta junto a Daniel Yranzo, Maria Cervantes, que desde hace unos meses lleva el Casino de Sádaba, junto a su marido. Ambos, llegados desde la Sierra de Madrid están dando vida a este establecimiento “del que nos enamoramos al verlo, por las posibilidades que ofrece”, apuntó en la velada.

Síguenos en:



Junto a ella estuvo la biotana afincada en Layana, Ainhoa Bierrum, que realizaron uno de los platos que posee este establecimiento en su menú: una caldereta de cordero de Biota, hecha al estilo tradicional, pero con un toque moderno al aportar un toque de calabaza naranja “proveniente de un huerto local”, apuntó la cocinera, con especial. Para finalizar la velada, elaboraron tarta de queso con queso fresco de Biota, acompañado de miel de encima de Abejas Cándido.

POTENCIAR EL TURISMO

En la inauguración también estuvo presente el vicepresidente segundo y consejero de Turismo y Cultura de la Comarca de Cinco Villas, Felipe Díaz, quien remarcó que desde la comarca “se está trabajando por potenciar el turismo gastronómico con numerosas acciones” incluidas en el Plan de Sostenibilidad Turística concedido a la entidad. En concreto, mencionó el folleto y las charlas de ‘bocados saludables’, que se están haciendo (las próximas citas en Uncastillo y Tauste, 17 y 23 de noviembre, respectivamente)

“Con todas las apuestas que llevamos a cabo en materia gastroalimentaria cerramos el círculo y ponemos los productos en el plato, porque el turismo culinario es fundamental para nuestro territorio”, afirmó Díaz en su intervención.

En los tres talleres que incluye esta semana gastroalimentaria está presente el televisivo chef Daniel Yranzo, además de muchos productores. En concreto, ayer, Cándido Gallizo, de Abejas Cándido, Yolanda Muñoz, de Panadería Julio y Yolanda, y José Luis Causín, productor de caracoles. Todos ellos respondieron a las preguntas del público.

En el taller de hoy estará presente Luis Miguel Romeo, del Restaurante El Caserío de Biel, quien elaborará un plato de caza -este restaurante tiene la caza como algunas de sus recetas estrellas en su menú-, en concreto, ciervo con setas y, de postre, plátano flambeado.

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



Los talleres, que comienzan a las 18.00 horas en Escuela de Sabor (calle Prudencio, 36, Zaragoza) están ya completos.

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas puso en marcha ayer, y van doce años, su Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas con presencia de las cocineras del Casino de Sádaba y varios productores locales.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse