



## TRADICIÓN Y MODERNIDAD SE DIERON CITA AYER EN LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

El cocinero del restaurante El Caserío de Biel preparó platos en los que la carne de caza fue protagonista

### COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 16 DE NOVIEMBRE DEL 2023

Hoy terminan los talleres de la XII Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas que se está celebrando en Zaragoza (Escuela de Sabor, 18.00 horas) desde el pasado martes.

En la cita de hoy le toca el turno cocinar al televisivo Daniel Yranzo quien cocinará junto a los usuarios de Adisciv (Asociación de Disminuidos Psíquicos de las Cinco Villas) y los productores Enrique Lafita (Biotternera) y Ana Lafita (Lafi Olivos y aceites ASiete)

En la cita de ayer, que volvió a contar con lleno de público, demostró su dominio de los fogones el cocinero del restaurante El Caserío de Biel, Luis Miguel Romeo, un joven que pone en sus recetas “el respeto por la tradición, heredada de mi padre, quien me enseñó a cocinar todo lo que sé”, pero dándole “un estilo personal y con un toque personal, siempre desde el respeto al producto que tenemos en la zona”, remarcó.

De hecho, el chef puntualizó que sale a coger las setas que se comen en sus recetas -es un experto en micología-; la carne de caza que se come en su local es “netamente de aquí, del monte al plato”, lo que supone una “gran diferencia con la que se adquiere en granjas, porque tiene sabor a monte”, puntualizó.

Síguenos en:



Así, los platos de caza son el santo y seña de este local afincado en la localidad cincovillesa. Especialmente, en el menú degustación que acaban de poner en marcha (con doce pases al precio de 30 euros), o de la carta del establecimiento. Sin faltar en ella las tradicionales migas de Biel -provenientes de la artesanal panadería local-, y combinadas con elaboraciones de toque personal, como el cachopo de ciervo -rebozado con pan de Biel- que presentó ayer en el taller o el sabroso ciervo en salsa que incorporaba una especial mezcla de especias (Curri de Madrás) y leche de coco. Y, de postre, plátano flambeado con miel de El Frago.

Todo ello, acompañado de pan de Sádaba (Panadería Julio y Yolanda) y regado con vino Argumento, de Bodega Señorío Cinco Villas.

En esta cita también se puso de manifiesto que un municipio, como es el caso de Biel, tiene grandes posibilidades de vida, porque el chef del restaurante contó que había apostado por un cambio de vida, acompañado por su mujer, su hermana y su cuñado, ya que, entre todos, gestionan este emblemático restaurante en el que para comer o cenar “es mejor reservar”, indicó Romeo.

## POTENCIALTURÍSTICO

En esta cita, en la que se ponen en valor los productos cincovilleses y se da voz a los más de 65 productores que hay en la zona, el vicepresidente segundo y consejero de Turismo y Cultura de la comarca, Felipe Díaz, puso de manifiesto “la importancia de cerrar el círculo y lleva a la mesa los productos”, en alusión al impulso que desde la entidad se está dando al turismo gastronómico, de la mano, entre otras cosas, del Plan de Sostenibilidad Turística ‘Mas que Cinco Villas’ concedido en 2021.

Además, Díaz remarcó “las posibilidades turísticas que tiene Biel”, con ejemplos como la actividad que se desarrolla en uno de los establecimientos turísticos del municipio: El huerto de la armonía. La misma fue reconocida como la mejor experiencia ecoturista de Aragón en la edición de los Premios Experiencia Turística del 2022.

# NOTA DE PRENSA

[www.comarcacincovillas.es](http://www.comarcacincovillas.es)



Igualmente, Biel cuenta con una judería emblemática, un castillo y es una de las puertas de acceso a la Sierra de Santo Domingo, declarada Espacio Natural Protegido. Una zona “en la que se está trabajando e impulsando gracias a la Carta Europea de Turismo Sostenible con la que se le ha reconocido”, precisó Díaz.

Hoy, todos los productos que se utilizan en las recetas volverán a ser cincovilleses: quesos, yogures, aceite, panes, mieles y un largo etcétera que muestra el potencial de esta comarca en materia gastronómica. Las recetas de la cita: albóndigas y carpacho de ternera y panacota de yogur, con especial protagonismo de los productos de Biotá, se podrán descargar desde la página web comarcal a partir del lunes: [www.comarcacincovillas.es](http://www.comarcacincovillas.es)

IMAGEN ADJUNTA: Las recetas que se elaboraron ayer en la Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas tuvieron un gran protagonismo de la carne de caza, especialidad del restaurante El Caserío de Biel, cuyo chef cocinó ayer en la cita.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse