



## **LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ZARAGOZA SE ACERCAN AL PRODUCTO CINCOVILLES**

Dentro de las acciones del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas' se están impulsando varias acciones para mostrar la riqueza gastronómica de esta zona, que cuenta con 67 productores que elaboran ricos productos culinarios

### COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 21 DE NOVIEMBRE DEL 2023

Hoy ha tenido lugar en la Escuela de Hostelería de Miralbueno el tercero de los talleres de promoción del producto cincovillés entre los estudiantes, en este caso, de segundo del ciclo medio de cocina. Ayer, por contrapartida, fueron los estudiantes de segundo del ciclo superior. Y, el jueves, les tocará el turno a los de primero de grado superior. Hace unos días, la actividad se llevó a cabo con los de primero del grado medio.

Durante dos horas, los alumnos y alumnas, junto a sus profesores, han escuchado al televisivo Daniel Yranzo, quien les ha guiado en las recetas realizadas,

Junto a ellos, han estado presentes algunos productores cincovilleses, como Cándido Gallizo, de miel Abejas Candido, Enrique Lafita, de Biotternera de Biota, o Alberto Sancho, del Corral del Tío Nicasio.

Durante estos días, han pasado por estos talleres otros productores de la zona, ya que el objetivo es "mostrar la variedad de alimentos que se producen en la comarca y que pueden tener grandes posibilidades en el plato, en los menús que elaboren los futuros cocineros que se están formando aquí", ha

Síguenos en:



matizado del vicepresidente segundo y consejero-delegado de Turismo y Cultura de la Comarca de Cinco Villas, Felipe Díaz, quien ha asistido a la cita.

Esta acción se incluye dentro de uno de los ejes del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', cuya gerente, Diana García, ha estado presente también en la cita. "En la comarca hay más de 67 productores, un potencial que hay que dar a conocer porque puede ser un elemento que atraiga al turismo a la zona", ha reconocido.

Así, durante la pasada semana, y dentro de los proyectos que se están ejecutando dentro del plan de sostenibilidad y de la Red de Destinos Turísticos Inteligentes, se visitaron a varios productores porque la comarca ha sido seleccionada para participar en un proyecto piloto, junto a Segittur, para convertir la actividad de dichos productores en una verdadera experiencia turística. Una iniciativa para la que el Ministerio solo ha elegido a cinco territorios, entre los que se encuentra la Comarca de Cinco Villas.

#### CHARLAS SALUDABLES

Unido a este proyecto también se están llevado a cabo las llamadas 'Charlas saludables'. En ellas se dan a conocer recetas hechas con producto cincovillés llevadas a cabo por expertas nutricionistas.

Además, gracias a estas citas se ponen en valor las características nutricionales de los productos locales y los numerosos beneficios para el organismo, porque comer en Cinco Villas puede ser rico, pero también muy saludable.

Todas las recetas que se analizan en dichas charlas están presentes en el folleto que también se ha puesto de manifiesto en dicha actividad, 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, que son gratuitas, proseguirán mañana en Tauste (23 de noviembre), y, el 30 de noviembre, a las 11.00 horas, en el Espacio Explora de

# NOTA DE PRENSA

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



Ibercaja (Zaragoza), así como en Sos del Rey Católico (1 de diciembre) y Sierra de Luna (15 de diciembre), donde finalizarán.

ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas pone en valor su gastronomía con diferentes acciones que se incluyen en el Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas'. En la imagen, uno de los talleres realizado en la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza) esta mañana.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse