



PRODUCTO DE CERCANÍA PARA UNA COCINA DE CALIDAD

El albergue de Uncastillo acoge una jornada técnica para mostrar a profesionales del sector turístico las múltiples posibilidades que ofrecen los productos cincovilleses

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 11 DE DICIEMBRE DEL 2023

Dentro del convenio que la Asociación de Empresarios Turísticos de las Cinco Villas, Civitur, tiene con la Comarca de Cinco Villas está teniendo lugar hoy una jornada técnica que, en esta octava edición, está dedicada a la gastronomía cincovillesa.

Se trata de una sesión que se está desarrollando en el albergue de Uncastillo, en la que participan unos 30 profesionales del sector turístico (restaurantes, bares, agrupaciones, etc.) y que está ligada a las múltiples acciones de promoción del producto cincovillés que se están desarrollan en la comarca gracias al Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas'.

El vicepresidente segundo y consejero-delegado de la Comarca de Cinco Villas, Felipe Díaz, ha inaugurado la cita junto a la alcaldesa anfitriona, Teresa Pueyo.

Díaz ha destacado “la importancia de este tipo de acciones para visibilizar la variedad y calidad de productos locales”. Y, especialmente, ha recalcado la “necesidad de darlos a conocer para cerrar el círculo, llevarlos al plato y potenciar así el turismo gastronómico en la zona”.

Por su parte, Teresa Pueyo ha “agradecido” el haber elegido Uncastillo como espacio para hacer la jornada. “Estamos encantados de acoger eventos de este tipo que dan tanta visibilidad”, ha recalcado, y ha puesto el acento en

Síguenos en:



señalar que su localidad, una de las más turísticas de la comarca, “está de enhorabuena”, ya que, próximamente, “el albergue municipal se va a abrir para dar servicio turístico”.

Por su parte, desde Civitur han señalado que esta jornada “es un clásico” en la programación de esta agrupación que aglutina a profesionales del sector turístico cincovillés, una cita que cuenta con la financiación de la Comarca de Cinco Villas.

Su presidente, Santos Navarro, no ha podido asistir a la cita completa por motivos de agenda, pero, a su llegada, ha recalcado que “la comarca está muy comprometida con el territorio y una prueba de ello es el trabajo que se hace, tanto con los productores, como con las agrupaciones que trabajan en la zona”. Todas ellas “ayudan a vertebrar y dar cohesión al territorio”, ha matizado.

EXPERIENCIAS

La cita ha comenzado con la presentación de diferentes actividades que se están haciendo en el ámbito turístico desde Civitur, Adefo Cinco Villas y la comarca. En el caso concreto de la entidad, la presentación se ha centrado en el Plan de Sostenibilidad Turísticas ‘Más que Cinco Villas’, cuya gerente, Diana García, ha desglosado las acciones en materia gastroalimentaria que se están haciendo desde su puesta en marcha.

Entre ellas, la promoción y venta de productos desde la food truck, las jornadas de descubrimiento del producto cincovillés en la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza), las charlas de ‘Bocados saludables’, actividad que ha incluido la realización de un folleto con recetas “donde comer rico y sano, además de netamente cincovillés, es posible”, ha remarcado en su explicación García.

Posteriormente, Javier Moragrega, del Hotel restaurante La Fábrica de Solfa, de Beceite (Comarca del Matarraña) ha mostrado su experiencia a los presentes haciendo hincapié en la utilización en su establecimiento de producto local y de kilómetro 0.

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



Luego, Susana Casanova, de La Clandestina (Zaragoza) ha dado comienzo a la masterclass en la que ha elaborado la tapa que la catapultó a hacerse con el galardón a la mejor tapa 2022 de Madrid Fusión, una creación titulada ‘Cruz de navajas’.

Posteriormente, ha elaborado otra, un rico puerro caramelizado con vinagreta de mostaza, queso y almendras tostadas hecho con producto cincovillés. De las Cinco Villas ha destacado “la gran despensa” que hay en la zona y la colaboración con los productores. “Es una maravilla tener un producto así tan cerca”, ha indicado. En la Comarca de Cinco Villas hay 67 productores en activo.

Juana Subirón, del restaurante El Secreto de Uncastillo, ha preparado para los participantes canelón de longaniza con bechamel de boletus cincovilleses; mientras que Joan Rosell, del Hotel-Restaurante Vinacua (Sos del Rey Católico) ha realizado un exquisito ‘Secreto del Rey Fernando’, haciendo un guiño al municipio en el que se enclava el restaurante. La tapa llevaba verduras de la zona del Ramblar de Sos, queso de La Quesería de Biota y trufa de la Val de Onsella.

Por su parte, David Fernández, del restaurante El Gratal (Ejea de los Caballeros) ha realizado ‘Mis olivas’, en honor a la patrona del municipio ejeano, la Virgen de la Oliva, una creación para la que ha utilizado escabechado de Castejón de Valdejasa, olivas negras fritas con azúcar, canela y membrillo del Saso.

IMAGEN ADJUNTA: La jornada técnica realizada en Uncastillo sobre gastronomía ha puesto en valor los productos locales, así como a los productores que hay en la zona.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse