



LA 'FLOR DE CINCO VILLAS' PONE SABOR A MADRID FUSIÓN

La comarca cincovillesa acaba de presentar en la feria de gastronomía más importante del país la creación de Javier Yzuel, un pequeño bocado de diseño sorprendente elaborado con productos locales

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 29 DE ENERO DE 2024

La Comarca de las Cinco Villas está mostrando su potencial gastronómico en Madrid Fusión hoy, donde, dentro del expositor del Gobierno de Aragón, se han presentado varias propuestas.

Tras la entrega a Elena Arzak, presente con un showcooking en el expositor de Aragón de Madrid Fusión, de un lote de productos de las Cinco Villas, por parte del vicepresidente segundo y consejero-delegado de Turismo de la Comarca de Cinco Villas, Felipe Díaz, se ha llevado a cabo la presentación del cocinero Javier Yzuel, quien ha elaborado en este foro una creación hecha en especial para el mismo que ha denominado 'Flor de Cinco Villas'. Dicha receta está elaborada íntegramente con productos de la zona.

Entre ellos, hay huevos y queso de Biota, migas de Biel, nueces y aceite de Ejea de los Caballeros, etc. Todo, con un sorprendente diseño "que invita a comerlo", ha destacado el cocinero. "Una explosión de sabor que refleja todo el potencial que tiene esta comarca en materia culinaria", ha precisado, reflejada en una creación que evoca una maceta con sus flores.

La llegada de la Comarca de Cinco Villas Madrid Fusión ha sido posible gracias al Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas, financiado por la Secretaría de Estado de Turismo, el Gobierno de Aragón y la propia comarca.

Desde el mismo, se están impulsando acciones para promocionar y dar visibilidad al potencial gastronómico que tiene la zona, vinculado al turismo. Algo

Síguenos en:



que también se puso de manifiesto la semana pasada en Fitur, donde la entidad llevó a cabo varias presentaciones relacionadas con este tema.

“La presencia en este foro demuestra el trabajo que estamos desarrollando en la comarca por promocionar nuestros productos y vincularlos con el turismo. Es un modo de cerrar el círculo y llevar los sabores al plato, implicando, de este modo, también al sector de la hostelería y la restauración, tan importante en nuestra zona”, ha indicado el vicepresidente segundo y consejero-delegado de Turismo de la Comarca de Cinco Villas, Felipe Díaz.

Por su parte, Diana García, gerente del Plan de Sostenibilidad Turística ‘Más que Cinco Villas’. ha afirmado “que la comarca cuenta con 67 productores, un potencial que hay que explotar, dado que todos ellos son un referente en calidad”.

De ahí, que uno de los ejes del plan de la que es responsable “contenga un eje específico vinculado con la gastronomía”, ha remarcado en el evento. “Hay pocas zonas en las que haya tanto productor junto y tan poco conocido. Por lo tanto, mucho potencial para impulsar el turismo en este ámbito”, ha destacado.

MEJOR TAPA DE ESPAÑA

Pero el nombre de las Cinco Villas no solo está presente en Madrid Fusión de mano de la comarca, sino que el cocinero David Piracés, del Restaurante El Gratal, de Ejea de los Caballeros, también le pondrá voz a la zona.

Así, tras su selección por Horeca, la Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza para representar a la provincia de Zaragoza, hoy participará en la semifinal del concurso en el que mañana se elegirá a la ‘Mejor tapa/pincho de España’. Será a las 16.00 horas.

En la cita realizará una creación titulada ‘Tres cerditos’ en la que ha evoca un plato muy típico aragonés como son las ‘magras con tomate’, elaborado con productos netamente locales.

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



En este concurso participarán 32 establecimientos de toda España. La Comarca de Cinco Villas también apoya este proyecto en forma de patrocinador oficial.

Posteriormente, la comarca dará a conocer las creaciones ganadoras del primer Concurso de Tapas Dulces, Saladas y Cócteles 'Made in Cinco Villas', que ha impulsado en colaboración con la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza).

Un cóctel titulado 'El Batallador', creado por Enma Salvador, la 'Empanadilla 5 mara-Villas', de Alba Serrano, y la 'Tartaleta de chocolate y naranja', de Laura Justo, representarán a la Comarca de Cinco Villas en esta edición de Madrid Fusión, la feria de gastronomía más importante del país.

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas está presente en Madrid Fusión con varias iniciativas, como la presentación de 'Flor de Cinco Villas', una creación elaborada íntegramente con productos locales por Javier Yzuel.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse