



## **DOS TAPAS -DULCE Y SALADA- Y UN CÓCTEL REPRESENTARÁN A LA COMARCA DE CINCO VILLAS EN LA PRÓXIMA EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN**

Enma Salvador, Alba Serra y Laura Justo han resultado ganadoras del primer concurso organizado desde el Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', en colaboración con la Escuela de Hostelería de Miralbueno, para mostrar el potencial del producto cincovillés y de sus múltiples posibilidades turísticas

### COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 18 DE ENERO DE 2023

Un cóctel que lleva por título '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 la próxima edición de la prestigiosa feria de gastronomía Madrid Fusión, que se celebrará en la capital de España del 29 al 31 de enero.

Las tres creaciones han sido seleccionadas en el primer concurso de tapas salada y dulces y cócteles que la entidad ha organizado en colaboración con la Escuela de Hostelería de Mirabueno (Zaragoza), de donde proceden todos los alumnos que se han presentado.

Esta acción culmina todas las que la entidad cincovillesa, de la mano y financiado por el Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas, ha llevado a cabo junto al centro educativo desde el pasado 31 de octubre, en que comenzaron las formaciones con los alumnos y alumnas para mostrar todo el potencial del producto cincovillés, así como de la variedad y calidad de los 65 productores que trabajan en esta tierra. Todo con un objetivo: promover el turismo gastronómico en la zona y mostrar las múltiples posibilidades que posee.

Síguenos en:



El televisivo cocinero Daniel Yranzo, Pepe Puyuelo, presidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón y miembro de la junta de Horeca (Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza) y el crítico gastronómico de Heraldo de Aragón, Alejandro Toquero, han compuesto el jurado de este evento en el que se había presentado nueve creaciones, tres saladas, tres cócteles y tres tapas dulces, pero de las que finalmente solo se han valorado ocho, ya que, uno de los concursantes del apartado de tapas dulces ha declinado presentarse a última hora.

Las tres primeras clasificadas han recibido un cheque regalo de 300 euros para gastar en productos de hostelería, además de poder hacer su creación en Madrid Fusión, dentro del espacio que el Gobierno de Aragón ofrece a las entidades del territorio, como es el caso de las Cinco Villas.

Mientras que los segundos clasificados, Victoria Ngal, con su 'Tartar 5 Villas' de longaniza; y 'Mis dulces 5', una creación dulce de Jesús Sánchez, han recibido una manta de cuchillos profesional.

El tartar de Victoria ha sido una creación "emotiva, porque he querido evocar al primer plato que probé al llegar aquí con 10 años desde Guinea Ecuatorial", ha indicado.

Por su parte, la creación dulce de Jesús Sánchez ha sido "una celebración de la vida, desde el plato -que recreaba un logo de la comarca, lleno de color- pasando por los ingredientes, que evocan mi estancia en la zona", ha precisado.

En la categoría de cócteles ha quedado en segunda posición la creación 'Villa Chao', en honor "al nombre de la comarca" y a su creador, Chao Hao Qui, una bebida que llevaba limonchelico y licor de pasas y uvas de Uncastillo, entre otros ingredientes. Chao ha recibido una coctelera y un vaso profesional.

En tercera posición del certamen han quedado clasificados: Víctor García, con un creativo 'Mañipuri', en forma de castaña, una reinterpretación del champiñón con salsa terikaky y longaniza de las Cinco Villas. El tercer premio estaba dotado de un sacacorchos eléctrico.



El mismo premio ha recibido el tercer clasificado en el apartado de coctelería, que ha sido David Alquézar con su 'Arroz con leche Cinco Villas', con el que ha querido recrear "esos sabores típicos de comida familiar o de la abuela"; ha indicado.

El presidente de la Comarca de Cinco Villas, Santos Navarro, el vicepresidente segundo y consejero de Turismo y Cultura de la entidad, Felipe Díaz, y la directora del centro, Mayte Herrero, han sido los encargados de entregar los galardones de este concurso.

## SORPRESA Y EMOCIÓN

Tras la presentación de todos los productos al jurado, se ha producido la deliberación entre las sorpresas y los nervios de los asistentes.

Enma Salvador, ganadora en la categoría de cócteles, ha reconocido entre lágrimas "no me lo creo", pero su creación, titulada 'El Batallador', porque "este rey dio nombre a las Cinco Villas", según ha indicado en su exposición, ha convencido al jurado.

El cóctel de Enma Salvador estaba hecho con zumo de manzana ecológica de las Cinco Villas, limonchelico de Uncastillo, sirope de miel de Ejea de los Caballeros, y flor de alhelí, "que no es de la zona, pero tiene cinco pétalos", enlazando así su obra con el nombre de la comarca.

Por su parte, Alba Serrano, ha recogido en su 'Empanadilla 5 mara-Villas', "el sabor de la comarca", presente en el harina, elaborada con arroz de las Cinco Villas, el queso curado de Biota y la trufa de Los Pintanos, entre otros ingredientes.

La tapa dulce, creación de Laura Justo, es una 'Tartaleta de chocolate y naranja', en la que se ha realizado un sablé de harina de arroz de las Cinco

Síguenos en:



Villas, crema de chocolate blanco y naranja, y merengue de gallinas felices de Biota.

## MENÚ 'MADE IN CINCO VILLAS'

A partir del 22 de enero, y durante las dos semanas siguientes, en los días de apertura del restaurante de la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza), que son los martes, miércoles y viernes de cada semana, este espacio acogerá tres menús elaborados íntegramente con productos de las Cinco Villas.

El primero de ellos -días 23, 24 y 26 de enero- estará compuesto por minihamburguesa de pollo escabechado de Castejón de Valdejasa, cardo de Pinsoro en salsa de almendras de Ejea con huevo trufado de Biota, dorado con papada y longaniza de Cinco Villas y carrillera de cerdo de Tauste en curry rojo con pico de gallo.

Los días 30 y 31 de enero y 2 de febrero el menú será: huevo benedictine de Biota, arroz con matanza de Cinco Villas, bacalao con velo de miel de Ejea y roast beef de ternera de Biota con pudding Yorkshire y salsa gravy.

La tercera semana, los días 6, 7 y 9 de febrero, el 'Menú Cinco Villas' estará compuesto por: calçot con carbón de ajo negro y Romesco, tortelloni de harina de Sádaba con sala de coco y jengibre, corvina asada con curry rojo y verduras Cinco Villas y ternasco de Tauste relleno de verduras cincovillesas.

El postre todos los días será tarta de queso con helado de yogur de Biota sobre cremoso de nuez y miel.

El restaurante de la Escuela de Hostelería de Miralbueno está abierto desde las 14.00 horas, mejor reservar llamando al: 976 33 04 58.

IMAGEN ADJUNTA: Los ganadores del concurso de tapas -dulces y saladas- y cócteles del concurso que ha impulsado la Comarca de Cinco Villas en la Escuela de Hostelería de Miralbueno han posado con sus diplomas acreditativos.

**COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS**  
**609 001 377 (NURIA ASÍN)**  
[prensa@comarcacincovillas.es](mailto:prensa@comarcacincovillas.es)

# NOTA DE PRENSA

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



Los tres primeros clasificados representarán a la comarca en la próxima edición de Madrid Fusión.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse