



SABOR CINCOVILLÉS EN LA PRÓXIMA EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN, EL FORO GASTRONÓMICO MÁS IMPORTANTE DEL PAÍS

La entidad llevará los sabores locales de la mano de una receta nueva llamada 'Flor de Cinco Villas', de Javier Yzuel, y las tres creaciones ganadoras del primer concurso de tapas dulces, saladas y cócteles realizadas junto a alumnos de las Escuela de Hostelería de Miralbueno

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 26 DE ENERO DE 2024

La Comarca de las Cinco Villas estará presente, el próximo lunes, 29 de enero, en Madrid Fusión, la cumbre gastronómica más influyente del mundo que, en su pasada edición, batió récords de participación con casi 22.000 visitantes (un 25% más que en 2022).

En este importante foro, en que acuden cocineros de prestigio, congresistas especializados y medios de comunicación (casi 1.300 acreditados el año pasado), la Comarca de Cinco Villas presentará varias de las propuestas gastronómicas.

Esto es posible dentro del espacio que el Gobierno de Aragón tiene ubicado en el pabellón 14, planta baja, de Ifema Madrid, donde se desarrolla este foro que dura hasta el 31 de enero. Y, sin olvidar, que esta acción es posible gracias al Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas' que impulsa la entidad, plan financiado por la Secretaria de Estado de Turismo del Gobierno de España (Seggitur), el Gobierno de Aragón y la propia comarca.

Bajo el lema 'Donde todo comienza', Madrid Fusión acoge a una veintena de chefs internacionales, entre los que se encuentran también grandes cocineros españoles como Dabiz Muñoz, Joan Roca o Andoni Aduriz.

Síguenos en:



La experiencia cincovillesa será justo después de la participación de Elena Arzak, hija del famoso chef Juan Mari Arzak. Será a las 11.30 horas, en la que la comarca cincovillesa hará un showcooking de creación de un curioso plato denominado 'Flor de Cinco Villas', elaborado íntegramente con productos de la zona por el cocinero Javier Izuel. Entre ellos, huevo y queso de Biota, migas de Biel, nueces y aceite de Ejea de los Caballeros, etc. Una explosión de sabor que refleja todo el potencial que tiene esta comarca en materia culinaria.

Ya por la tarde, en el mismo espacio, se darán a conocer las creaciones ganadoras del primer concurso de 'Tapas dulces y saladas y cócteles Comarca Cinco Villas', que se ha llevado a cabo junto a los alumnos de la Escuela de Hostelería de Miralbueno.

Son 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, las creaciones que representarán a la Comarca de Cinco Villas en Madrid Fusión. Todas ellas están realizadas con productos cincovilleses.

SABOR CINCOVILLÉS

Pero el nombre de las Cinco Villas no solo estará 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, fue recientemente seleccionado por Horeca, la Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza para representar a la provincia en el concurso en el que se elegirá a la 'Mejor tapa/pincho de España'.

En él realizará una creación titulada 'Tres cerditos' en la que evoca un plato muy típico aragonés como son las 'magras con tomate', elaborado con productos netamente locales. En este concurso participarán 32 establecimientos de toda España. La Comarca de Cinco Villas también apoya este proyecto en forma de patrocinador oficial.

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS
609 001 377 (NURIA ASÍN)
prensa@comarcacincovillas.es

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



La Comarca de Cinco Villas impulsa desde hace un tiempo varias acciones de promoción de su potencial culinario. Por ejemplo, durante estos tres pasados días ha estado presente en Fitur Madrid para presentar las acciones que se están realizando en esta materia, ligadas al turismo.

Ellas han sido el proyecto 'Bocados saludables', en el que se ponen en valor los productos locales a través de sus propiedades alimentarias; o el vídeo de gastronomía, en el que los productores y productos locales son protagonistas. Además, ofreció una degustación de producto de la mano de la cocinera del restaurante El Secreto, de Uncastillo, Juana Subirón. Un rico canelón de longaniza cincovillesa con salsa de boletus que encantó al público.

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas presentará en Madrid Fusión varias iniciativas tras promocionar en Fitur algunos de sus proyectos gastronómicos más representativos.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse