



TAPAS DULCES, SALADAS Y UN CÓCTEL LLAMADO 'EL BATALLADOR' LLENAN DE SABOR CINCOVILLÉS MADRID FUSIÓN

Los alumnos de las Escuela de Hostelería de Miralbueno premiados en el primer concurso organizado por la comarca, han elaborado sus propuestas culinarias reflejando el potencial de la gastronomía local

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 llevado a cabo varias presentaciones.

Así, esta mañana le ha tocado el turno al cocinero Javier Yzuel, quien ha creado su 'Flor de Cinco Villas' con productos netamente cincovilleses. Además, se le ha hecho entrega a Elena Arzak -hija del conocido chef Juan Mari Arzak-, un lote de productos de las Cinco Villas en el expositor que el Gobierno de Aragón tiene el Madrid Fusión.

Ahora les ha tocado el turno a las creaciones de los alumnos ganadores del primer Concurso de Tapas Dulces, Saladas y Cócteles 'Made in Cinco Villas', 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, han representado a la Comarca de Cinco Villas en esta edición de Madrid Fusión, la feria de gastronomía más importante del país.

El evento se ha desarrollado dentro del expositor que el Gobierno de Aragón tiene en este evento, que se celebrará en la capital de España del 29 al 31 de enero. "Estamos muy agradecidos al Gobierno de Aragón, que ha cedido

Síguenos en:



su expositor para que podamos hacer nuestras presentaciones”, ha reconocido Felipe Díaz, en el evento.

La creación de Enma Salvador evoca “a uno de los reyes más importantes de la historia de las Cinco Villas, ‘El Batallador’, porque le dio nombre a esta comarca”. Su cóctel 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 alheli, “que no es de la zona, pero tiene cinco pétalos”, enlazando así esta 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 Villas, crema de chocolate blanco y naranja, y merengue de gallinas felices de Biota.

Esta acción ha sido 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, el Gobierno de Aragón y la propia comarca.

La presencia de la Comarca de Cinco Villas en este importante foro “supone un espaldarazo al trabajo que se está desarrollando en la comarca en materia turística”, ha señalado Díaz. Así, Madrid Fusión es la cumbre gastronómica más influyente del mundo. En su pasada edición, batió récords de participación con casi 22.000 visitantes (un 25% más que en 2022).

Un importante foro al que acuden cocineros de prestigio, congresistas especializados y medios de comunicación (más de 1.300 acreditados el año pasado).

La Comarca de Cinco Villas impulsa desde hace un tiempo varias acciones de promoción de su potencial culinario. Por ejemplo, durante estos tres

COMUNICACIÓN COMARCA CINCO VILLAS

609 001 377 (NURIA ASÍN)

prensa@comarcacincovillas.es

NOTA DE PRENSA

www.comarcacincovillas.es



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.

MÁS SABOR CINCOVILLÉS

Pero esta acción no es la única que la Comarca de Cinco Villas llevará a cabo en Madrid Fusión hoy, ya que, a las 16.00 horas, la comarca ha estado apoyando al cocinero David Piracés, del Restaurante El Gratal, de Ejea de los Caballeros, quien ha participado con su creación 'Tres cerditos' en el concurso que elegirá la 'Mejor tapa/pincho de España', después de ser seleccionado para representar a la provincia de Zaragoza por Horeca.

David Piracés ha sido elegido finalista de este prestigioso concurso y mañana tendrá lugar la gran final en la que se conocerá si las Cinco Villas son cuna de la mejor tapa de España.

IMAGEN ADJUNTA: La Comarca de Cinco Villas ha estado representada en Madrid Fusión por las creaciones (tapas dulces, saladas y cócteles) elaborados por los ganadores del primer concurso realizado junto a la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza).

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse