



## UN MENÚ 'CINCO VILLAS' PARA SABOREAR LA COMARCA

La Escuela de Hostelería de Miralbueno, en Zaragoza, acoge en su restaurante durante estas semanas platos elaborados con productos cincovilleses, hoy ha tenido lugar su presentación

### COMARCA DE LAS CINCO VILLAS, 6 DE FEBRERO DE 2024

Desde el pasado 22 de enero, el restaurante de la Escuela de Hostelería de Miralbueno (Zaragoza) ofrece el llamado 'Menú Cinco Villas', ya que está elaborado con productos de esta comarca aragonesa.

Hoy ha tenido lugar la presentación oficial de dicho menú, una cita en la que ha participado el vicepresidente segundo y consejero-delegado de Turismo de la entidad, Felipe Díaz, la gerente del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', Diana García, así como profesionales del mundo de la hostelería, como el chef Daniel Yranzo, y diferentes medios de comunicación. Junto a ellos, los miembros junta directiva de la Escuela de Hostelería de Miralbueno.

El menú que se ha podido degustar hoy entre los comensales ha estado 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 ha sido una rica tarta de queso con helado de yogur de Biota sobre cremoso de nuez y miel.

Todos aquellos que quieran probar este menú, pueden asistir a los siguientes pases del restaurante: mañana y el viernes, 9 de febrero, a partir de las 14.00 horas. Para asegurarse mesa es mejor reservar llamando al: 976 33 04 58.

Síguenos en:



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 de Miralbueno 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. El Plan de Sostenibilidad Turística está financiado entre la Secretaria de Estado de Turismo del Gobierno de España, el Gobierno de Aragón y la Comarca de Cinco Villas.

Pero, además, con alumnos de la escuela de hostelería se ha llevado a cabo un concurso de tapas dulces y saladas y de coctelería, cuyos ganadores representaron a la entidad en la pasada edición de Madrid Fusión.

Del mismo modo, la Comarca de Cinco Villas ha estado presente en Fitur, la mayor feria de turismo de España, para mostrar todo su potencial gastronómico, con varios proyectos vinculados con la gastronomía, como 'Bocados saludables' y el nuevo vídeo de promoción en el que los productos y productores cincovilleses son protagonistas.

## IMPULSO

El vicepresidente segundo y consejero-delegado de Turismo y Cultura de la Comarca de Cinco Villas ha destacado en esta cita, "la importancia" de este tipo de acciones "que contribuyen a la promoción y la difusión de nuestro potencial, porque es una manera de que los alimentos que se producen en la comarca se lleven al plato, cerrando así el círculo".

Por su parte, Diana García, gerente del Plan de Sostenibilidad Turística, ha manifestado que la comarca "sorprende por la gran variedad de productores activos, un total de 67, y por los productos que elaboran", todos ellos "de gran calidad".

# NOTA DE PRENSA

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



Tanto Felipe Díaz, como Diana García, han “agradecido” la oportunidad de poder llevar a cabo esta acción en la Escuela de Hostelería de Miralbueno. La experiencia “ha sido muy positiva”, han remarcado.

Por su parte, Jorge López, coordinador de los menús de la escuela, ha precisado que “ha sido un placer colaborar en esta acción”. Además. Ha remarcado que “sería interesante volver a repetir la acción. Los alumnos han estado muy a gusto, especialmente, con la posibilidad de ir a Madrid Fusión”, en referencia a los ganadores del concurso de tapas y cócteles que representaron a la comarca en esta importante cita culinaria.

## PRODUCTO LOCAL

Muchos de los productos que han estado o están presentes en los menús que el restaurante de la Escuela de Hostelería de Miralbueno lleva realizando desde hace dos semanas muestran la variedad que hay en la comarca cincovillesa.

Por ejemplo, en el primero de ellos -realizado los días 23, 24 y 26 de enero- hubo minihamburguesa de pollo escabechado de Gastejón 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 varió y tuvo como protagonistas recetas como huevo benedictine de Biota, arroz con matanza de Cinco Villas, bacalao con velo de miel de Ejea y roasf beef de ternera de Biota con pudding Yorkshire y salsa gravy.

Un placer para el paladar “que posiciona a esta comarca en el ámbito gastronómico y como un elemento clave para nuestro turismo”, ha concluido Felipe Díaz.

Síguenos en:



Comarca de Cinco Villas: un rincón de Aragón para perderse

IMAGEN ADJUNTA: El restaurante de la Escuela de Hostelería de Miralbueno ofrece durante estos días menús 'Made in Cinco Villas', elaborado con producto de esta comarca aragonesa.