

Contacto y más información:

Nuria Asín

609 001 377

prensa@comarcacincovillas.es



COMARCA DE LAS

CINCO VILLAS

Nota de prensa

HOSTELERÍA Y PRODUCTORES SE DAN LA MANO PARA POTENCIAR EL PRODUCTO CINCOVILLÉS

El Plan de Impulso puesto en marcha por la Comarca y Civitur, a través de las ayudas gestionadas por Adefo Cinco Villas, permitirá diferentes acciones encaminadas a que los alimentos locales se posicionen como una referencia en los menús de la zona

Comarca de Cinco Villas, miércoles, 26 de febrero de 2025

Con el objetivo de acercar los productos gastroalimentarios cincovilleses a los menús que elaboran los restaurantes de la zona ha comenzado hace unos momentos una jornada, exclusiva para profesionales del sector, en la nueva escuela de hostelería de Ejea de los Caballeros, ubicada en el antiguo Hotel Sekia (Polígono de Valdeferrín).

Esta jornada es uno de los ejes del llamado Plan de Impulso, que desarrolla la Comarca de Cinco Villas y la Asociación de Empresarios Turísticos de las Cinco Villas (Civitur) y que cuenta con las ayudas gestionadas por Adefo Cinco Villas.

“Debemos dinamizar el ámbito gastronómico y agroalimentario de las Cinco Villas y, para ello, poner en contacto a los profesionales del ámbito de la hostelería y a los productores -la comarca cuenta con 70- es indispensable para que las delicias con que contamos en la zona están en las mesas de los establecimientos”, ha destacado Armando Soria, consejero de Turismo de la Comarca de Cinco Villas.

Junto a él han estado presentes el presidente comarcal, Santos Navarro, la presidenta de Adefo Cinco Villas, Teresa Pueyo, y Nacho Berges, director de la escuela de hostelería, así como la técnico de Turismo comarcal, Laura Bernuz, y la gerente de Civitur, Lucía Rodríguez. Ambas han explicado el proyecto del plan de impulso a los asistentes, un nutrido grupo de profesionales del mundo de la hostelería y de productores y artesanos



www.comarcacincovillas.es



locales. “Todos ellos son el alma de nuestros establecimientos”, ha destacado Soria.

Además, se ha contado con el alumnado de la nueva escuela de hostelería, que gestiona INP Formación, una empresa con amplia experiencia en formación. Por ella han pasado más de 60.000 alumnos en sus años de andadura, a través de los más de 4.000 cursos que han impartido. “Abrir nuestro ámbito de la formación al sector de la hostelería y la restauración es indispensable, ya que falta mucho personal”, ha precisado Berges.

MENÚ CINCO VILLAS

Dentro de esta jornada, el televisivo cocinero de Aragón Televisión, Daniel Yranzo, ha presentado un menú elaborado íntegramente con productos de las Cinco Villas. “Tenéis grandes productos, de altísima calidad, introducirlos en los menús es muy fácil, pero hay que nombrarlos porque va haciendo ‘marca’, va haciendo que la comarca se conozca dentro y fuera de vuestras fronteras”, ha precisado.

Dentro de esta iniciativa, el plan de impulso también contempla otras, como la puesta en marcha, hace unos días de siete nuevas experiencias turísticas que ya se pueden disfrutar en la comarca. Para descubrirlas se puede pinchar en este enlace: <https://www.comarcacincovillas.es/pdfs/comarca/experiencia-abejas-candido.pdf>

Además, próximamente se llevará a cabo “la otra pata del plan”, tal y como ha reconocido Laura Bernuz en su intervención: el diseño de nuevas cartas, la digitalización de las mismas a través de códigos QR, promoción de las acciones, etc. El llamado Plan de Impulso del Producto Gastroalimentario de las Cinco Villas cuenta con un presupuesto de casi 50.000 euros para su desarrollo.

IMAGEN ADJUNTA: La jornada para profesionales llevada a cabo en la nueva escuela de hostelería de Ejea ha contado con la presencia de muchos propietarios de establecimientos hosteleros y productores de las Cinco Villas.



www.comarcacincovillas.es

