



Villanúa, nueva parada de los Mercados Agroalimentarios del Pirineo (16 de septiembre)

Publicado el martes, 12 de septiembre de 2017



Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo regresan este sábado 16 de septiembre. Y lo hacen en la localidad altoaragonesa de Villanúa. Alrededor de una quincena de puestos de productores españoles y franceses tomarán las calles de la localidad en horario de 10:30 a 19:00 horas. Esta cita es la última del año. Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo volverán en 2018. Será en Graus, Biescas, Ansó y Benabarre.

En este Mercado de Villanúa se podrá disfrutar durante todo el día de la oferta de los vendedores, que mostrarán sus elaboraciones tradicionales a vecinos y visitantes que quieran conocerlos de primera mano.

La oferta es variada e irá desde aceite ecológico a vino, pasando por repostería, azafrán, embutidos, carne y más productos de la zona.

Para saber cómo consumirlos, una opción muy interesante es participar en alguno de los dos concursos que tendrán lugar en el Centrocepo de Villanúa (10:30



CONCESIONARIO OFICIAL
JOHN DEERE
EN ARAGÓN

Breves

11/09/2017 **Campus Iberus** (en el que participa la Universidad de Zaragoza) lanza una convocatoria para la selección de cuatro investigadores que realizarán una estancia en la South China Agricultural University (SCAU). A su vez, cuatro investigadores chinos harán lo propio en las universidades que conforman el citado Campus.

11/09/2017 La Red Estatal de Semillas RESEMBRANDO E INTERCAMBIANDO ha concedido el PREMIO JUANMA GONZÁLEZ a JOSÉ ESQUINAS ALCÁZAR, profesional de reconocido prestigio internacional, doctor ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid. v doctor



El tiempo campo a campo

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de análisis.

Al continuar con su navegación entendemos que da su consentimiento a nuestra política de cookies. [Continuar](#) [Leer más](#)

En ellos, el cocinero altoaragonés **Paco Oliva** enseñará cómo preparar un plato con los ingredientes comprados en los puestos del mercado. Las plazas son limitadas a 20 en cada sesión.

Este cocinero atesora una larga experiencia como docente en hostelería y dirige un proyecto de clases de cocina desde 2014 con el fin de acercar esta pasión por los fogones, la panadería y la pastelería a todos los rincones de Aragón.



© AEMET

¿Cuánto ha llovido? Consulta el Pluviómetro

Consultar el Estado de los Embalses

Información sobre los Sistemas de Riego



Lonja de Binéfar

Cotizaciones Vacuno 06/09/2017

Resto Cotizaciones 06/09/2017

Informe Complementario 06/09/2017

Lonja del Ebro

Cotizaciones 04/09/2017



Boletines Oficiales



Boletín Fitosanitario

Boletín 5 (septiembre-octubre)



Agenda

13/09/2017 | **Calaf (Barcelona)**
09:45 horas. RESULTADOS DE

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de análisis.

Al continuar con su navegación entendemos que da su consentimiento a nuestra política de cookies.

[Leer más](#)