

| | |
|------------|------------|
| PUBLICIDAD | PUBLICIDAD |
| | |



Portada | Necrológicas | Huesca | Deportes | Comarcas | Sociedad | Economía | Cultura | Sucesos | Empresas | El Tiempo | Videos | Galería Fotos |

Radio Barbastro | Radio Benasque | Radio Graus | Radio Jaca | Radio Monzón | Radio Sabiñánigo | Radio Sariñena | Radio Aínsa | Ondas Blancas

Lunes, 18 de septiembre de 2017 Última actualización: 9:41



SOCIEDAD

Animación y cocina en las calles de Villanúa

FUENTE: RADIO JACA



Me gusta 0



Twitter

PUBLICIDAD

Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo han vuelto a la acción en la Plaza de la Fuente en Villanúa, llenando de vida la localidad altoaragonesa durante toda la jornada del sábado. Desde las 10:30, dieciséis puestos (cuatro franceses y doce españoles) han mostrado sus productos a aquellos que han decidido acercarse hasta Villanúa a disfrutar de un día muy completo. La oferta se ha complementado con las actividades programadas por el aniversario de la apertura turística de la Cueva de Las Gúixas.

Una de las novedades de esta edición ha sido la celebración de dos sesiones de cocina en directo. Aprovechando la existencia del Gastroespacio, un lugar innovador dedicado a la gastronomía, se han usado sus instalaciones para que Paco Oliva, cocinero aragonés, preparara un plato con productos comprados en el mismo mercado agroalimentario. Antes del comienzo, el cocinero ha paseado por los puestos para conseguir los ingredientes principales para preparar un Wellington, un hojaldre relleno de solomillo de ternera del Pirineo, setas, olivas negras, tomillo y jamón de Teruel, entre otros ingredientes. Igualmente Oliva ha elaborado una crema de queso que ha enseñado a preparar en el showcooking. “El objetivo de este taller es dar a conocer los productos que tenemos en el Pirineo. Queremos ofrecer una idea diferente de cómo se pueden tratar las carnes y también nos parece importante enseñar la versatilidad de una receta con la que se pueden hacer dos platos”, ha explicado Oliva.

Tras la exhibición, los asistentes a las dos sesiones de showcooking (12:30 y 17:00) han podido degustar las preparaciones del cocinero de dos maneras distintas. Una, como plato principal y otra como aperitivo. Ésta última se ha servido sobre unos discos untados con la crema de queso y un trozo de Wellington sobre ellos. Para Oliva “es un lujo poder trabajar con productos artesanos porque son productos más cuidados, más envejecidos. Están más mimados y todo ese mimo se constata con el sabor. Tienen un sabor más potente y característico”. Asimismo, ha querido resaltar la calidad y variedad de lo que se puede encontrar en el Pirineo. “En esta zona hay muy buenos productores de quesos, carnes, mieles... y es muy fácil trabajar con estos ingredientes de calidad”. Para acompañar la degustación se han usado vinos adquiridos en el propio mercado.

Para descubrir esos productos los vecinos y visitantes han tenido la suerte de conocer las propuestas de dieciséis puestos variados (doce españoles y cuatro franceses). Han participado en este Mercado Agroalimentario: Clos Fardet con sus vinos; La Braserie du Pèpère con cerveza y limonada; Dos Bous con cerveza artesana; Gardeniers con miel y productos del campo; Ecosteau con aceite ecológico; Pastel de Biarritz con dulces; Azafrán de Benabarre con dicha especia; Mimes Gourmet con productos gourmet, Quesos de Benabarre con quesos de cabra; Licores libre miel Bresca con licor; Spiruline des Hautes Pyrenees; Safran de L'Arbigon con azafrán, confitura y jarabes; Quesos de Guara con quesos; Bodegas y Viñedos Almazor con vinos; Edra Bodegas y Viñedos con vino e Hidromiel Guerrero con hidromiel.



Había demostraciones de cocina en directo

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

Primera fase de los Mercados Agroalimentarios finalizada

PUBLICIDAD

Con la edición de Villanúa acaba la primera fase de los Mercados Agroalimentarios de los Pirineos, una primera parte que deja un buen sabor de boca. En estos primeros meses Hecho, Aínsa, Boltaña, Benasque y la propia Villanúa han experimentado la apuesta del proyecto HP-HP por la recuperación de los mercados en la calle.

PUBLICIDAD

Fernando Sánchez, responsable de Programas Europeos de la Diputación Provincial de Huesca, entidad impulsora junto al Departamento de Hautes Pyrénées del programa de Cooperación Transfronteriza HP-HP, se ha desplazado a Villanúa para disfrutar de la jornada. Sánchez ha expresado que esta iniciativa ha permitido que "hayamos aprendido de las experiencias francesas, ya que ellos saben más de estos mercados que nosotros" y también ha apuntado al hecho de la comunicación que se ha generado entre todos, refiriéndose a productores, colectivos y ayuntamientos de ambos lados.

"Hemos visto que los productos agroalimentarios pueden beneficiarse del turismo para aumentar la venta directa", ha sellado Sánchez, quien adelanta la intención de la Diputación de Huesca de seguir trabajando en estos aspectos porque "el reto sigue estando en la comercialización directa, en seguir eliminando trabas y conseguir que haya oportunidades para estos pueblos", ha resumido.

Igualmente, Pedro Salas, director del proyecto transfronterizo, ha analizado positivamente los primeros mercados. "La idea se empieza a consolidar", ha expresado, gracias a que "hay una mayor difusión y conocimiento que hacen que tanto los vecinos como los turistas tengan interés en venir a conocer los productos". Salas ha resaltado que cada vez los mercados se llenan no sólo de curiosos, sino también de compradores. "Vamos viendo que hay mucha venta y eso es fundamental para los productores", ha comentado. El objetivo del proyecto es realizar un análisis profundo para hacer que estas citas perduren en el tiempo y sean los propios ayuntamientos quienes los organicen. Por esa razón, la concejala de cultura del Ayuntamiento de Villanúa, Ana Etxabe, ha estado presente en esta cita visitando a los diferentes productores y conociendo el proyecto de primera mano.

Próximamente se celebrarán unas jornadas técnicas para analizar la primera fase del proyecto en las que se profundizará, entre otros asuntos, sobre las primeras cinco ediciones del mercado. De esta manera, con las conclusiones extraídas por todos los agentes que participan en el proyecto se podrán mejorar los detalles de cara a las citas de 2018 que tendrán lugar en Graus, Biescas, Ansó y Benabarre.

Comentar Noticia

Volver

MÁS NOTICIAS DE SECCIÓN

[El "Gastromuro", protagonista en las fiestas del barrio del Entremuro de Barbastro.](#)



Organizado por el Barrio del Entremuro, con motivo de las fiestas patronales en honor al Santo Cristo de los Milagros, este lunes se celebra la 37 edición del concurso gastronómico de cocina aragonesa...

[Natalia Rivera en la pasarela Mercedes - Benz Fashion Week Madrid, septiembre 2017](#)



La diseñadora de moda montisonense Natalia Rivera desfilará el próximo 19 de septiembre en la pasarela Samsung EGO de Mercedes Benz- Fashion Week Madrid. Esta es la tercera vez que Natalia Rivera, y...

[La plataforma 'Sijena Sí' se presenta en Barbastro](#)

La Plataforma 'Sijena Sí' se presentará el próximo martes, 19 de septiembre, en el Centro de Congresos de Barbastro. El acto, que está abierto a todo el público, comenzará a las 20:00 horas con la presentación...

[Treinta años de Premios Calibo de la Ribagorza](#)



La plaza Mayor de Graus acogía la entrega de los Premios Calibo, de los premios del deporte y los del concurso de carrozas, en un acto, que forma parte del programa de la última jornada festiva. Los...