

Juderías de Aragón

www.juderiasdearagon.es



Cultura

16/9/2017

Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo llenan las calles de Villanúa de "gastro" y animación

Una nueva edición de los Mercados Agroalimentarios ha congregado este sábado a un amplio número de personas en la localidad de Villanúa, además de llenar las calles de gastronomía, con hasta 16 puestos de productores franceses y españoles. Dos showcookings de la mano del chef aragonés Paco Oliva en el Gastroespacio han completado la cita.

Redacción



Una de las novedades de esta edición ha sido la celebración de dos sesiones de cocina en directo

Zaragoza.- Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo han vuelto éste sábado a la acción en la Plaza de la Fuente en Villanúa, llenando de vida la localidad altoaragonesa. 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. Esta 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.

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

La semana en imágenes



agenda

Últimos estrenos de cine



ver +

Cine Música Teatro Otros

Exposiciones Proyecciones

Nuestros blogs



Periodismo ciudadano. Aragón Digital eres tú



Próximo premio: 1 ejemplar de "Después del amor", de Sonsoles Ónega

>> Envíanos tus noticias con fotos, vídeos...

>> Neves Luces matinales

Tribuna Digital

Fernando Tirado Aznar

El clima laboral en la Administración

Muchos jóvenes y personas en desempleo tienen un gran anhelo por convertirse en funcionarios, en empleados de la Administración, y se ponen a preparar intensamente oposiciones aspirando a las miles de plazas que se convocan cada año en las llamadas ofertas de empleo público (OEP). Esperan



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.

En esta edición han participado los siguientes establecimientos: 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; Ecostean 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.

Próximas citas

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. 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.

comentarios

Sin comentarios en la noticia

tu comentario

Nombre:
Correo electrónico:*
Comentario:

Puedes utilizar algunos códigos HTML, como , <i>, <a>

* La dirección de correo es optativo

Muchas gracias por tu envío que ayuda a construir Aragón Digital entre todos. El material será revisado en breve para ser publicado cuanto antes. Para cualquier duda, comentario o sugerencia, **contacta con nosotros**.

Este espacio se rige por unas **normas** simples con objeto de permitir que cada uno exprese su opinión sin ofender a los usuarios. Por favor, téngalas en cuenta cuando contribuya con la suya.

[Atrás](#) [Inicio](#)

Política	Economía	Cultura	Sucesos	Sociedad	Educación	M. Ambiente	Deportes	Zaragoza	Huesca	Teruel
Portada	Hemeroteca	Reportajes	Entrevistas	Videos	Cine	Agenda	Aragón hace un año	<input type="text"/> buscar / avanzada		

Redacción | Webmaster | Sugerencias | RSS |

Copyright © Actualidad Media 2001-2017

Actualidad Media S.L. CIF. B-99155533, San Félix 7, 2º 50003-Zaragoza Tfno. 902 104 191 Director: Roberto García Bermejo

obtener seguridad y estabilidad en el empleo -un puesto de trabajo para toda la vida-, buenas retribuciones, buenos horarios, muchos permisos y vacaciones, conciliación de la vida laboral y familiar, incentivos, posibilidades de ascenso, etc.

[Tribuna Digital](#)

Los **blogs** de nuestros colaboradores

Un paisaje,
Una mirada
Por Ramón
Tejedor



[La Espelungueta. Pirineo aragonés.](#)

Desafía tu mente
Por Virginia Coscollar Escartín y
Antonio Coscollar Santalieu



[¿Quién es quién?](#)

El psicólogo responde
Por Victoria Franco Gómez



[Me han ofrecido otro trabajo, y aunque voy a ganar menos dinero, las condiciones en mi vida van a ir a mejor, ¿qué me aconseja?](#)