

Esta web utiliza 'cookies' propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio. Al navegar o utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las 'cookies'. Sin embargo puedes cambiar la configuración de 'cookies' en cualquier momento.

Más información

Acepto

LUNES
18
SEPTIEMBRE



Inicio Huesca Comarcas Aragón España Mundo Economía Cultura Sociedad Deportes Comunicación Última Opinión
De Última Hora | Monográficos | Servicios | Venta de Contenidos | Galerías | Edición en PDF | Portada del día | Imágenes del día

Comarcas

JACETANIA - DESARROLLO

Villanúa acoge el último de los Mercados Agroalimentarios del Pirineo

La cita tendrá continuidad en 2018 en Graus, Biescas, Ansó y Benabarre.

D.A. 16/09/2017 / 17:56

Vota Resultado 7 votos

Me gusta 0

VILLANÚA.- Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo



Registrarse | Iniciar Sesión

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 Güixas.

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 Pépère 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 Pyrénées; Safran de L'Arbignon 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.

Primera fase de los Mercados Agroalimentarios finalizada

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.

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 señalado 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.

DE ÚLTIMA HORA MAÑANA SERÁ NOTICIA

0:00. Un viaje a través de la Segunda División .



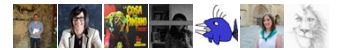
REDES SOCIALES

Diario del Altoaragón
15.102 Me gusta

Me gusta esta página

Compartir

A 36 amigos les gusta esto








ENCUESTA

¿Aprueba la gestión que está realizando la DGA?

- Sí, estoy conforme con el la gestión.
- No apruebo la actuación que desarrolla la DGA.
- Me es indiferente.
- No sabe, no contesta.

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.

Disfruta de las ventajas de la nueva **WEBPLUS** **Suscríbete aquí!!**

Enviar Imprimir Enviar a:       

Comentarios

Escribe un comentario

Diario del Altoaragón no se hace responsable de las opiniones emitidas por nuestros lectores en los comentarios de las noticias de nuestra página web.



IMÁGENES DEL DÍA



23 y 24 de 63

[LO + VISITADO](#)
[LO + VOTADO](#)
[ULT. COMENTARI](#)

- 4. Inaugurados los nuevos locales de servicios sociales de la Comarca de Los Monegros
- 5. Piden una moratoria para el decreto de Dominio Hidráulico
- 6. Los Luna lamentan que no se haya valorado su gestión de la feria
- 7. Una explosión que se investiga como acto terrorista deja 29 heridos en Londres
- 8. Cerrado el paso de coches entre el

 **AGENDA** |
  **HORÓSCOPO** |
  **CARTELERA** |
  **FARMACIAS** |
  **SORTEOS** |
  **TRÁFICO** |
  **BOLSA**

HUESCA  **HOY** max **21°C** min **11°C**  **MAÑANA** max **23°C** min **8°C**

Localidades: [Ver más \[+\]](#)

[Inicio](#) |
 [Huesca](#) |
 [Comarcas](#) |
 [Aragón](#) |
 [España](#) |
 [Mundo](#) |
 [Economía](#) |
 [Cultura](#) |
 [Sociedad](#) |
 [Deportes](#) |
 [Comunicación](#) |
 [Última](#) |
 [Opinión](#)

DIARIO DEL ALTOARAGÓN | [Contacta con nosotros](#) | [Quiénes somos](#) | [Política de privacidad y aviso legal](#)

 © Copyright Publicaciones y Ediciones del Alto Aragón S.A. | Diseño y Desarrollo: [WEBDREAMS](#)

 [RSS](#) |
  [W3](#)