



EN DIRECTO

esRadio

97.6 FM Huesca
91.9 FM Jaca - Sabiñánigo
107.0 FM Canfranc - Villanúa



EN DIRECTO

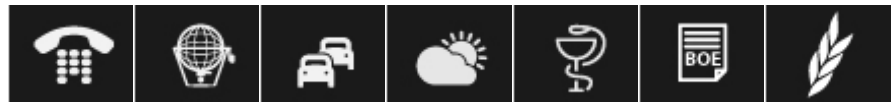
Qué!Radio

Huesca 106.6 FM
Lo que oyes

Seleccione una fecha para
ver las noticias de ese día

18/09/2017

Introduzca un texto para
realizar una búsqueda



Huesca

Comarcas

Deportes

Sucesos

Política

Fiestas

Cultura

EsTendencia

Internacional

Motor

Multimedia

Escucha nuestro Podcast

#Sucesos

#BARBASTRO

#PAR

#Dph

#ARAGÓN

#PP



ANIMACIÓN Y COCINA EN LAS CALLES DE VILLANÚA

16/09/2017 17:14:55



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 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 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'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 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.

ÚLTIMAS NOTICIAS

JAVIER LAMBÁN RECALCA SU LABOR AL FRNTE DEL PSOE ARAGONÉS Y SE PRESENTA COMO APUESTA CLARA AL FUTURO DEL PSOE

En la mañana de hoy Javier Lambán ha visitado la localidad de Jaca y ha tenido un momento para comentar con la prensa la situación en la que se encuentra su Gobierno y las primarias del Psoe en las...

VISITA DE JAVIER LAMBÁN A JACA.

JAVIER LAMBÁN HABLA SOBRE LAS PRIMARIAS DEL PSOE EN ARAGÓN.

"Aragón merece seguir con un Gobierno progresista".

EL PRESIDENTE DE ARAGÓN APOYA EL HOMENAJE DEL AYUNTAMIENTO DE JACA A LOS EMPLEADOS PÚBLICOS FUSILADOS EN LA GUERRA CIVIL.

El Presidente de Aragón, Javier Lambán, ha participado en el acto de homenaje a los empleados municipales fusilados en Jaca hace 80 años. "No podíamos dejar de acompañar a la Corporación municipal...