

Alto Aragón2:

jnaya@diariodelaltoaragon.es
cultura@diariodelaltoaragon.es

EN ESTA SECCIÓN
Jorge Ruiz del Olmo 40
La Casa de los Títeres 42
Binéfar 77 44

GASTRONOMÍA

Plan para revalorizar la carne de vacuno del Pirineo

DietaPYR2 lanza un concurso de recetas para alumnos de Hostelería de ambos lados de la Cordillera



HUESCA. “Dar a conocer todo el valor nutricional, culinario y de sostenibilidad que tiene la producción de carne de vacuno con razas rústicas, que siguen un manejo tradicional y aprovechan los pastos y recursos pirenaicos”. Así explica Pilar Santolaria, catedrática de Producción Animal del Campus oscense, el objetivo de la iniciativa titulada *Carne de vacuno del Pirineo, carne autóctona, sostenible y saludable*, que se basa en la convocatoria de un concurso con el que se persigue premiar recetas económicas, sostenibles y saludables elaboradas con carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo y otros productos locales, que ofrezcan un plato variado y con el mayor número posible de nutrientes, y que sean aplicables a comedores escolares y otros espacios colectivos.

Esta propuesta se inscribe en el proyecto europeo DietaPYR2 *Innovaciones aplicadas a la cadena productiva pirenaica de vacuno para valorizar una carne identificable por el consumidor*, que cofinancia la Unión Europea a través del programa de cooperación transfronteriza Interreg-Poctefa, y que pretende valorizar la carne de la cordillera pirenaica ante los consumidores e introducir innovaciones en su cadena productiva, y ha sido promovida por la Escuela Poli-

técnica Superior y la Escuela de Hostelería ‘San Lorenzo’, ambos centros con sede en la capital oscense.

Algunos datos del concurso

Los destinatarios de esta convocatoria son los estudiantes de los centros especializados en estudios de Hostelería de todas las regiones pirenaicas de

Francia, Andorra y España – participantes en DietaPYR2, que es financiado por el programa Poctefa y es liderado por Pilar Santolaria–, que tienen de plazo hasta el viernes 16 de noviembre para realizar online su inscripción y el envío de las recetas elaboradas, gestión que puede realizarse en la página dieta pyr2.com/es/concurso.html.

Cabe resaltar, asimismo, que en las bases del concurso se han establecido tres modalidades distintas de participación, en función de si los participantes usan para la elaboración del plato pieza de carne de “Categoría extra”, como el lomo; de “primera”, como la contra; o de “tercera”, como la falda u otras.

Los premios son una masterclass con un cocinero de gran

reputación gastronómica, con todos los gastos pagados, y la publicación de un libro de recetas.

Junto a Pilar Santolaria, participan en la coordinación de esta “deliciosa” iniciativa los profesores de la Escuela de Hostelería ‘San Lorenzo’, de Huesca, Juan Carlos Jiménez, Gonzalo Gutiérrez y Fernando Gutiérrez. ● D. A.

Estrechar la relación de los productores y los centros de investigación

Este es uno de los principales objetivos del proyecto europeo titulado DietaPYR2

HUESCA. El proyecto DietaPYR2 *Innovaciones aplicadas a la cadena productiva pirenaica de vacuno para valorizar una carne identificable por el consumidor*, coordinado desde el Campus de la Universidad pública aragonesa en Huesca, tiene entre sus objetivos “el fomento de la inversión empresarial en I+D+i en el sector del vacuno autóctono del Pirineo, estrechando la cooperación entre los productores y los cen-

tros universitarios y de investigación”, informan desde la Universidad pública aragonesa.

El desarrollo de productos y servicios, la transferencia de tecnología, el estímulo de la demanda, la creación de redes o el impulso de la investigación en este ámbito son algunas de las líneas de intervención que se plantea.

Actualmente, entre otros aspectos se está trabajando en la caracterización del valor nutricional de la carne de razas autóctonas del Pirineo –para contrastar esta información con las tablas nutricionales habituales que, explica Pilar Santolaria, están basadas frecuentemente en razas inglesas o americanas–. También se está estudiando el “valor añadido” que puede estar aportando el consumo de pastos de esta cordillera y el manejo específico, con alternancia de pastos de



La carne de vacuno pirenaico, además de autóctona, es saludable y sostenible.

valle y de puerto, que se realiza en estas montañas, frente a otras. Una de las hipótesis de trabajo es que pueden estar aportando ácidos grasos más cardiosaludables, señala la investigadora oscense. ● D. A.

ADEMÁS

La música suena en Graus a beneficio de afectados por las fuertes lluvias en Mallorca

40

Artistas locales exponen en Fraga fotografías de puertas con textos de Mariano Coronas

41

El Museo Ángel Orensanz se estremece con historias "de mucho miedo"

44

La Feria del Stock de Sallent de Gállego arranca entre gangas y con actividades

45

GASTRONOMÍA

‘Tapas de 10’ llena de ambiente Sodeto y Castelflorite

La Vida es Bella y El Castillo participan en el concurso gastronómico

Marga Bretos

SARIÑENA.- No cabe duda de que las propuestas que se presentan al concurso Tapas de 10 son las auténticas protagonistas en el certamen de los Monegros, aunque sus creadores tienen mucho que ver y que explicar de estas obras de arte culinarias.

El día de Todos los Santos, localidades como Castelflorite y Sodeto están llenas de gente, "gracias al concurso de tapas", señala una vecina de este pueblo de 120 habitantes que en días como el de ayer, observa cómo van y vienen coches para degustar las deliciosas tapas que Nacho Loscertales ha preparado en El Castillo, el bar social.

Su *Risotto monegrino* y las *Albóndigas de ternasco con esencia de pistacho* están triunfando en la comarca. "Están muy buenas aunque debo confesar que me ha costado mucho conseguir lo que quería presentar en esta edición del concurso", explicó el joven cocinero y responsable de El Castillo, que concursa por segunda vez. "El primer día, a pe-

sar del mal tiempo y la lluvia, vinieron muchísimas personas desde todos los rincones de Monegros", añadió.

Cuando comentó los productos que ha usado para elaborar sus propuestas, destacó que "principalmente son monegrinos, aunque el arroz es especial para esta elaboración, las setas son de chopo, las verduras y el ternasco es puro monegrino, y la calidad que tenemos aquí se nota en el resultado final", lo que confirman todos los que han probado estas elaboraciones.

En esta ruta "de 10" también se puede visitar Sodeto, otra pequeña localidad en la que se encuentra La Vida es Bella, de Alicia Preciado, que ha preparado dos elaboraciones con nombres muy sugerentes: *Pasión de Monegros* y *El beso de Gabarda*.

La primera es como una puesta de sol monegrina, de color rojizo, "basada en su base de salsa de pimiento con arroz Brazal en tono anaranjado y encima unos daditos de pollo de corral de Poleñino, todo ello acompañado con una ramita de romero y una flor de patata frita y como está elaborada con vino blanco de Viñas del Vero, la presento en una copa de vino", señaló Preciado.

También ofrecen *El beso de Gabarda*, que "es una brocheta de solomillo hecho al vino tinto



Gran ambiente en El Castillo de Castelflorite, donde ofrecen 'Risotto monegrino' y 'Albóndigas de ternasco con esencia de pistacho'.



En La Vida es Bella, de Sodeto, sirven las tapas 'Pasión de Monegros' y 'El beso de Gabarda'.

de Viñas del Vero con daditos de queso d' Estrabilla y uvas de Sodeto, y como dicen que el queso con uva sabe a beso, le he puesto este nombre", rió la hostelería, que también es la segunda vez que participa en el concurso. "Me encanta este tipo de iniciativas porque atraen a mucha

gente", indica coincidiendo con Loscertales en que el concurso atrae a mucha gente a sus pueblos. "Además de llenar nuestros pueblos, promocionamos los productos monegrinos, es una buena oportunidad porque aquí tenemos muy buena calidad", agregó. ●



Imagen de una reunión de socios del proyecto DietaPyr2.



CLAVES

● **Socios.** La Universidad de Zaragoza, la École National Vétérinaire de Toulouse, el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, de Cataluña, el Centro de Innovación y Tecnologías Agroalimentarias de Aragón, la Indicación Geográfica Protegida Carn d'Andorra, y el Groupe Gascon, que promueve la raza gascona.

● **Participación de la UZ.** Por parte de la universidad pública aragonesa participan en esta iniciativa integrantes de los grupos de investigación Calidad y tecnología de la Carne; Biología, fisiología y tecnologías de la reproducción (Biofiter); Didáctica de las ciencias naturales (Beagle), y Growth, exercise, nutrition and development (Genud), de los campus de Huesca y Zaragoza.

Seis bares de Fraga participan en el VI To+Vermú

Se va a celebrar durante todos los fines de semana del mes de noviembre

Jaume Casas

FRAGA.- Seis bares y restaurantes fragatinos participan en la sexta edición del To+ Vermú, un evento gastronómico dedicado a las tapas y a recuperar la tradición de salir a tomar el vermut, que se va a celebrar en la localidad de Fraga durante todos los fines de semana del presente mes de noviembre y que organiza la Comisión de Hostelería de la Asociación

Empresarial Intersectorial con la colaboración del Ayuntamiento fragatino y la Comarca del Bajo Cinca.

El responsable de la comisión de hostelería y chef de +Billauba, Gregorio Abadía, el concejal de desarrollo local, Ricardo Alcañiz, la vicepresidenta de la Comarca, Esther Saló, y el chef de restaurante Martín, José Antonio Martín, fueron los encargados de presentar la edición de este año de un certamen que busca dar a conocer el potencial gastronómico de la localidad de Fraga y también recuperar el vermut como un acto social.

Los seis establecimientos que participan en esta edición

de To+ Vermú son: +Billauba, Boulevard Café, Casa Armando, La Sitja, Papachu Degustació y Restaurante Martín.

El evento comenzará hoy y durante todos los viernes, sábados y domingos hasta el 25 de noviembre, se podrá degustar la tapa del concurso y bebida a un precio de 2,70 euros.

Como novedad de este año y para fomentar la participación de más bares y restaurantes de Fraga y del resto de la comarca, se elimina el concurso para elegir a la mejor tapa.

Sí que se mantiene el sorteo de un viaje a París para dos personas, en el que podrán participar aquellas personas que prueben las tapas de los

seis establecimientos participantes y depositen, sellado, el pasaporte que podrán encontrar en cualquiera de los bares y restaurantes que participan en la iniciativa.

Cada uno de los establecimientos ha preparado una tapa. Así, +Billauba ofrecerá un buñuelo de setas de otoño; Boulevard Café, un montadito de ravioli de langostino; Casa Armando, una brocheta tropic; La Sitja, un mini cono relleno de tartar de ternera o atún con cebollino y tomate cherry; Papachu Degustació una lasaña de carne y verduras, y Restaurante Martín, un ternasco con setas, trufa, chile dulce y brotes verdes, sobre pan polar. ●