



COMUNIDAD DE CALATAYUD

## Calatayud busca ganar turistas con la creatividad de sus bares y restaurantes

El viernes comenzaron las jornadas 'Saborea Calatayud', en las que participan establecimientos que han apostado por los productos locales en sus cocinas

CALATAYUD. Desde este fin de semana, Calatayud promociona los vinos y productos de la zona en una apuesta por la creatividad de sus bares y restaurantes. Las Segundas Jornadas 'Saborea Calatayud', impulsadas por el Área de Turismo y en las que colabora el Grupo de Acción Local Adri Calatayud Aranda, se prolongarán hasta el próximo 8 de marzo. El programa, que se abrió este viernes, incluye talleres y degustaciones en los colegios.

A lo largo de las jornadas, en 21 bares y restaurantes se podrán probar las tapas elaboradas para este evento y en una docena de establecimientos se prepararán menús especiales. Todas las creacio-

nes han de contener ingredientes relacionados con Aragón y vinos de la D. O. de Calatayud. Entre todas las tapas, los visitantes podrán votar su favorita y entrarán en el sorteo de cinco lotes de vino.

Además, este viernes concluyó una segunda selección encomendada a un jurado profesional. La semana pasada, sus integrantes recorrieron los establecimientos participantes y antes de ayer hicieron público su fallo. Se concedieron tres premios. El primero, a la mejor tapa 'Calatayud Calidad', que recogió el Hotel Castillo de Ayud por un ravioli de longaniza de Calatayud en salsa de trufas del Jiloca. Un bombón de manita de cerdo con morcilla, carrillera y aire de jamón y lima del Mesón de la Dolores se hacía con el premio 'Maridaje de Vinos'. Y la Asociación de Cafés y Bares reconocía al Hotel Posada Arco de San Miguel con el premio 'Innovación 2015', por su trampantojo de longaniza bilbilitana.

**SILVIA LACARCEL**