



DEL 6 AL 31 DE MARZO

Vuelve el certamen Horeca

► Incorpora una sección para menús de más de 60 euros y el premio a mejor plato vegetariano

G. A.
gastro@adico.es
ZARAGOZA

El lunes comenzará una nueva edición, la XVIII, del Certamen gastronómico Premios Horeca, que incorpora significativas novedades, como la creación de una categoría fuera de concurso para menús de más de 60 euros o un nuevo galardón para el Mejor plato vegetariano. Así, del 6 al 31 de marzo los aficionados podrán disfrutar de un menú especial al precio cerrado de 30 o 45 euros, incluida la bebida.

Son, en total, 48 los establecimientos participantes en la capital aragonesa y provincia que recibirán la visita de un jurado anónimo que concederá los premios a los mejores menús, los elaborados con Alimentos de Aragón, servicio de sala, servicio de vino y maridajes y maridaje con cerveza, amén del vegetariano.

Los mejores recogerán sus galardones en la Gala de los Premios Horeca, que tendrá lugar en el Centro de Historias el 20 de abril. El año pasado, los premiados fueron La Nueva Karambola, Novodabo, Quema, El Molino de San Lázaro y Urola.

FRAGA, CALATAYUD Y MÁS // Comienza hoy la VI Semana Gastronómica de Fraga, que se prolongará hasta el domingo, 12, en la que cinco restaurantes fragatinos ofrecen sus menús a 30 euros. En concreto participan +Billaua, Salones Casanova, Espaioró, Restaurante Martín y Casa Armando.

La próxima semana se iniciará una nueva edición de GastroCalatayud, que se prolongará también hasta el domingo, 12 de marzo, con numerosas de actividades en torno a la cocina y al pa-



► Los premios 2017 se entregarán el 20 de abril en el Centro de Historias.

trimonio gastronómico de la localidad. Charlas y talleres de cocina, concurso de tapas, visitas a las bodegas bilbilitanas y demostraciones de cocina con la Asociación de Cocineros de Aragón estarán acompañadas de una concentración de Harley Davidson y la instalación de varias *food trucks*, imprescindibles en cualquier cita.

Por su parte, Pinseque acoge hasta el domingo una nueva edición de la feria generalista Expo-Pinseque y la Ribera Alta del Ebro, en el pabellón multiusos Ángel Calvo, con una gran variedad de productos y servicios, con especial presencia de expositores de alimentación, quesos, jamones y embutidos, patés, conservas, torreznos, frutos secos cara-

melizados, pasteles, cocas, tartas, bacalao, encurtidos, especias e infusiones, vinos, licores, etc.

En la localidad de Graus continúa el mercado de la trufa fresca, con degustación de tapas, mañana sábado.

OTRAS PROPUESTAS // El Foro propone durante este mes, por 30 euros y previa reserva, sus Jornadas árabes mediterráneas, con propuestas al centro de la mesa para compartir: de Israel: Albóndigas fritas de pasta de garbanzos aderezadas con humus, salsa de habas y salsa de yogur y pepino; la croata Ensalada de rape con patata cocida y queso crema con cebollino y limón; de Turquía llega la dolma, Hoja de col rellena de arroz, cebolla, carne picada, espe-

cies y piñones; egipcio es el Pescado al horno con verduras; de Montenegro llega el Arroz negro de mejillones y gambas y marroquí es el Tabulé con tajine de cordero. Como postre, una tunecina Baklava. Todo el Menú irá acompañado con salsa de yogur y pepino, humus y salsa chermoula.

El domingo concluyen en Zaragoza las jornadas de la trufa de Enate y también las de Teruel. Y el lunes termina el plazo para presentarse al Primer Concurso Internacional de la Trufa de Huesca, enmarcado dentro del I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos. ≡

Más información en la agenda de GASTRO ARAGÓN: www.igastroaragon.com