



Calatayud luce lo mejor de su cocina

Calatayud está estos días para comérselo. Y así lució ayer en La Zarola de Zaragoza, en una puesta de largo aderezada con buenas viandas. Allí se presentó Gastro Calatayud, una iniciativa que desde ya y hasta el día 13 se celebrará en el Aula de San Benito de la ciudad bilbililitana. Un espacio que se inauguraba ayer con la presencia del chef **Daniel Yranzo** y el televisivo **Pedro Oliva** (y con el fardel como protagonista) que, durante días, dará mucho de sí.

Así lo explicaron en la puesta de largo de las jornadas. Cita que encabezaron el consejero de Vertebración del Territorio, **José Luis Soro**, el diputado provincial **Bizén Fuster**, el alcalde de Calatayud, **José Manuel Aranda**, el director de Turismo de Aragón, **Jorge Marqueta**, y el presidente de la DO Calatayud, **José Félix Lajusticia**. Con ellos, una joven promesa de la cocina bilbililitana, **David Sancho** y los vinos de **César Langa**. El resto fue hablar de una programación intensa que hoy tiene sabor a trufa y mañana se arrancará con un concurso de tapas y que incluye talleres, food trucks y hasta una concentración de Harleys. Y más. Si quieren catar, ya saben. ¡¡Nam! =



FOTOS: GISELLE MITLEJ



Escenas: Arriba, dos momentos de la presentación, con David Sancho entre fogones y algunos de los asistentes a la puesta de largo de las jornadas, en la Zarola de la capital aragonesa. Abajo, Soro, con Fuster, Aranda, Marqueta, Lajusticia y el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Calatayud, Sergio Gil, entre otros.