



En la apertura de Gastro Calatayud se sirvieron fardeles para todos los asistentes. JESÚS MACIPE

Fardeles, tapas y vino en Gastro Calatayud

Las jornadas de exaltación de la cocina bilbililitana entran este fin de semana en su recta final

Gastro Calatayud 2017 echó a andar el pasado martes, a las 19.30, en el Aula San Benito de la ciudad bilbililitana, con un acto en el que el fardel fue el protagonista. El cocinero Daniel Yranzo, acompañado por Pedro Oliva, abordó desde diversas perspectivas este producto tradicional de la cocina local.

Este fue uno de los actos diseñados por el Ayuntamiento, a través de su concejalía de Turismo y Hostelería, para iniciar una in-

tensa programación de talleres de cocina para mayores y pequeños, catas de vino, sorteo de trufas, charlas, exhibiciones de cocelería, y degustaciones gratuitas todos los días, hasta el próximo lunes, en que concluyen estas jornadas.

El mismo martes se presentó esta convocatoria en Zaragoza, con un almuerzo en La Zarola, en el que el consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda del Gobierno de Aragón, José Luis Soro; el diputado de Turismo de la DPZ, Bizén Fuster; el concejal de Turismo y Hostelería del Ayuntamiento de Calatayud, Sergio Gil; el director de Turismo de Aragón, Jorge Marqueta, y el presidente del Consejo Regulador de la D. O. Calatayud, José Félix Lajusticia, hicie-

ron de pinches del cocinero David Sancho, que acaba de abrir en Calatayud el gastrobar Armantes.

Los platos fueron maridados con vinos seleccionados por César Langa con motivo de la celebración del 150 aniversario de su bodega.

Hoy habrá cocina sobre ruedas desde las 12.00 en la plaza de San Benito y por la tarde maridaje de vinos Langa con dulces de pastelería Micheto. Mañana por la mañana habrá visita a Bodegas Langa y por la tarde un taller de cocelería para buscar el gintónico perfecto.

Mañana por la tarde se entregarán los premios del concurso de tapas, acto con el que se cerrará la edición de Gastro Calatayud del presente año.

HERALDO