



► Demostración de cocina de Ternasco de Aragón, con degustación celebrada en el mercado Central, un acto más del festival.

QUINTA EDICIÓN DE LA CITA

Acaba Aragón con gusto

► El festival gastronómico, repleto de propuestas, se despide este domingo

G. A.
urtasun@adico.es
ZARAGOZA

Concluye el domingo la quinta edición del festival gastronómico Aragón con gusto, que se está celebrando en las tres provincias aragonesas, donde un centenar de restaurantes ofrecen menús al precio cerrado de 25 euros, incluida la bebida, con la presentación en exclusiva de la cerveza de avena de Ámbar.

También pueden degustarse, en nueve establecimientos, por 2,50 euros, las tapas ganadoras en los diferentes concursos provinciales del año pasado, de la que saldrá la mejor tapa aragonesa, cuyo nombre y autor no se conocerá hasta el once de diciembre, cuando se celebre la gala de la hostelería aragonesa.

Aragón con gusto no se limita a los bares, restaurantes y hoteles -que ofertan habitaciones desde 40 euros-, sino que se expande por numerosos espacios, donde se celebran diferentes actividades, siempre relacionadas con la gastronomía, cocina y alimentos aragoneses.

Por ejemplo, los mercados municipales ofrecen hoy degustación de miel y demostración, en el Central; cata maridada de vinos en San Vicente de Paul; además del sorteo de unas cestas de Alimentos de Aragón mañana. También un Gastro-ruta por Los Sitios, cata de miel y taller de escabechados en Puerto Venecia, demostraciones de cocina de los cocineros Joaquín Muñoz y Mateo Sierra en Aragonía, etc.

Además de diferentes visitas a productores, aprovechando el fin



► San Martín de la Virgen de Moncayo celebra hasta el domingo sus jornadas micológicas.

de semana, especialmente en el entorno del Moncayo: la quesería de Trasmoz, la almazara Olioturiana en Tarazona o los museos del vino Campo de Borja y aceite Sierra del Moncayo en el monasterio de Veruela.

JORNADAS MICOLÓGICAS // Por más que la lluvia siga sin aparecer, se mantienen las diferentes jornadas micológicas en todo el territorio aragonés. La provincia de Zaragoza acoge dos clásicas. Las de San Martín de la Virgen del Moncayo hasta el domingo, con salidas al monte y propuestas de menús de setas; y las de las Cinco Villas, que este fin de semana recalán en Luesia, Orés, Sos del Rey Católico y Ejea de los Caballeros. Sin olvidar, en la capital, las jornadas micológicas de El Foro o las protagonizadas por los boletus edulis en La Olivada, que se despiden mañana, para dar paso

a las de setas de otoño.

En Teruel continúan las de Gúdar Javalambre, centradas en Mora de Rubielos, mientras que Broto, en el Pirineo oscense, propone degustación de tapas todo el fin de semana.

PARA ESCAPARSE DE ZARAGOZA // El fin de semana ofrece muchas más excusas para salir de Zaragoza. En Teruel, dos propuestas, la Fiesta de la Villa de, donde en el casco viejo particulares y hosteleros montan tabernas en la calle abiertas; también estará presente la Red aragonesa de intercambio de semillas. Y en Monroyo nueva edición de su tradicional feria de alimentos y artesanía, donde el jamón es el protagonista con la celebración del III Concurso de Cortadores de Jamón, mañana por la tarde.

Por su parte, en Huesca, el fin de semana Aínsa acoge en su pla-

za Mayor el denominado arqueomercado, recreación de un mercado del siglo XVI, momento en el que se rehabilitó el castillo de la localidad, con especial presencia de los alimentos. Cerca, en Chía, el domingo, feria de la Patata, con mercado y degustación de caldereta de tocino con patatas, cocinadas por Antonio Arzo, a partir de las 12.30 horas. Y el domingo, hasta el jueves, se celebra el concurso de tapas del Cinca Medio.

En la provincia de Zaragoza, Añón del Moncayo propone mañana su Feria del Comendador, un campamento medieval con pasacalles, tiro con arco y exhibiciones de vuelos de aves rapaces, combates de época y más actividades. ≡

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