

JORNADAS

Mercados, lugares de convivencia

Aragón con Gusto ha llenado de actividades y de productos aragoneses los de San Vicente de Paül y Central.

POR ALEJANDRO TOQUERO

El festival gastronómico Aragón con Gusto ha llegado esta semana cargado de actividades: degustaciones, catas, 'show cooking', charlas, talleres... en escenarios de las tres provincias aragonesas, con propuestas de menús a 25 euros y un tapeo especial. Todo ello alrededor de los mejores productos aragoneses: los del sello de calidad C'alial como la longaniza, la trenza de Almudévar y la borraja; los amparados por una denominación de origen como los vinos y el Jamón de Teruel, o los que tienen una indicación geográfica protegida, en el caso del Ternasco de Aragón.

Ha habido mucho para elegir y hasta mañana domingo todavía se puede hacer, pero merece la pena destacar que en dos escenarios, los mercados de San Vicente de Paül y Central de Zaragoza, ha sido donde los alimentos y los ciudadanos han marido especialmente bien. El festival ha apostado por primera vez por llevar actividades a estos dos mercados municipales, por recuperar con más intensidad lo que siempre fueron: los mejores lugares donde adquirir productos frescos y de temporada, pero, también, donde convivir y relacionarse.

En el Mercado Central de Zaragoza, que en breve iniciará su reforma, cada vez hay más puestos vacíos. En ellos se han improvisado cocinas y actividades.



El cocinero Darío Bueno, durante la demostración con degustación de ternasco. GABI ORTE/CHILINDRÓNLES

Muchas de ellas pensando en los futuros consumidores, mirando a los niños, que han disfrutado huyendo de los cabezudos del Picarral o elaborando alimentos cotidianos en un taller científico de Halloween. El entusiasmo de voluntarias como la cocinera Nati Lacal ha hecho el resto. Nati describía el lunes con pasión de qué forma los productos de la huerta de Zaragoza viajan en apenas unas horas a los puestos del mercado. «Y claro, comerte unas acelgas recién cogidas es una experiencia sublime». Eso sucedió justo antes de que Daniel Fernández, cocinero de El Pollo Diablo,

ofreciese una fritada aragonesa. «¡Sabe igual que la que comía de pequeña!», se escuchó entre los asistentes.

COCINA Y BAILE. Darío Bueno cocinó su carne preferida: ternasco de Aragón. Utilizó el cuello, una de las partes menos nobles, para preparar un guiso de cuchara que dejó sin palabras al público. «Para los cocineros -comentó- el cuello y el tajo bajo son los despieces más agradecidos y jugosos, y eso es algo que tenemos que poner en valor».

En los dos mercados, una bailarina de danza del vientre acercó el cabaré y jóvenes de la casa de ju-

ventud de San Pablo desplegaron coreografías más modernas. Además, aprendieron a cocinar pasta de la mano de Ana Cristina Lahoz. Tanto ha dado de sí esta semana, que grupos de los centros de salud de San Pablo y Rebojería, que todos los días salen a andar, participaron en el proyecto de desayunos cardiosaludables. Caminata a primera hora y fruta, pan con tomate y olivas para reponer fuerzas en San Vicente de Paül. Hubo concurso de cocina, degustación de miel artesana, cata de vinos con Jesús Solanas y las tapas de Clara Cros y remate final en forma de sorteo de dos grandes cestas de alimentos aragoneses.



Los representantes de La Barrica, de Teruel, durante su participación en la final del concurso. ALMOZARA

En busca de la mejor tapa de Aragón

Esta semana se ha celebrado, dentro del programa Aragón con Gusto, la final del Concurso de Tapas de Aragón en el centro comercial Aragonia. Ocho establecimientos, ganadores de sus respectivos concursos provinciales de tapas, compitieron para obtener el título de la mejor tapa de Aragón. Participaron los siguientes establecimientos: La Vieja Caldera (Zaragoza), Dommo (Huesca), Pura Cepa (Teruel), El Escondite (Zaragoza), La Barrica (Teruel), Tío Pedro (Nuévalos), Spa Balfagón Alto Maestrazgo (Cantavieja) y hostal El Portal de Alcolea de Cinca. El nombre de los ganadores se conocerá el 11 de diciembre, durante la celebración de la gala de Premios de Hostelería y Turismo de Aragón. **HERALDO**