



PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

Enoturismo y ecología

Aragón celebra el domingo la décima edición del Día Europeo del Enoturismo con actividades en las cuatro denominaciones de origen. Destaca el Somontano, que ha programado una larga serie de actividades en Barbastro, como cenas, catas y degustaciones, que se prolongarán hasta el 17 de noviembre, bajo el lema *Catando Somontano*. El domingo, en la plaza del Mercado de Barbastro, se celebrará este día de forma especial, con tapas y vinos y una muestra en directo de pintura sobre barrica de los artistas David Gata y María Maza. Música en directo gracias a Kim Fasticks y espa-

cio propio para los niños con *Las Aventuras de Ramón*, gracias a la cuentacuentos Sandra Araguás.

Por su parte, Cariñena ha optado por ofrecer, sábado y domingo, visitas guiadas a viñedos y una bodega modernista. Sin olvidar degustaciones de dulces en Pastelerías Manuel Segura y de vino en Bodegas Marín. El sábado, excursión del Bus Vino Campo de Cariñena a Encinacorba, bodega Grandes Vinos y Viñedos y Paniza, y comida en La Rebotica. Y el domingo, visita teatralizada en la bodega Tierra de Cubas.

En el Campo de Borja, además de visitas guiadas a determinadas bodegas, la Ruta de la Garnacha

propone contemplar el sábado la fabricación de Las Joyas del Vino, en la Joyería María Isabel de Borja y una cata de queso y vino en Albeta. El domingo, en Bulbuen-te, cata de aceite en la almazara Oliambel.

Finalmente, Calatayud ha preparado dos autobuses con sendas rutas. El sábado, centrada en el mudéjar, y el domingo en los balnearios. Siempre con visitas culturales y a bodegas, además de comida. Salidas desde Zaragoza y Calatayud.

Además, durante estos días, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica está promocionando el consumo de alimentos y bebi-

das ecológicas entre los aragoneses. Entre las acciones previstas, la próxima semana habrá una serie de cenas coloquio ecológicas en diferentes restaurantes. En concreto, tapas en La Senda Tapas, hasta el miércoles, tres tapas y copa de Idrias, por 9 euros; el lunes, cena maridada con Idrias en el oscense El Origen. Ya el martes, 13, en Ejea, el restaurante Gratal ofrece otra cena que en Zaragoza la ha organizado La Ternasca, y en Huesca, Cook Fiction, maridada con cervezas Borda. Finalmente, el miércoles, serán los restaurantes El Trasiego, en Barbastro, y Verdechulo, en Zaragoza, quienes elaboren la cena ecológica, que en forma de comida también llegará al colegio público de Andorra, de la mano del restaurante El Morral de la Ojinegra, de Alloza. **G. A.**