



JORNADAS

Cocina y bebida en torno al género negro

Hasta el 31 de enero, 41 establecimientos hosteleros participan en Aragón Negro

El director de Festival Aragón Negro (FAN), Juan Bolea, y el coordinador de Aragón Negro Gastronómico, Arturo Gastón, han presentado esta semana esta iniciativa englobada en el festival literario, que se desarrolla hasta el 31 de enero en 41 establecimientos hosteleros de las tres provincias aragonesas.

El restaurante de la Escuela de Hostelería TOPI se transformó en un 'club clandestino', donde se disfrutó su menú inspirado en el género negro, algunos de cuyos



Tartar de salmón en pan bao. E. B.



Tagliatelle de pasta negra. E. BUESO



Pastel de chocolate y manzana.

platos aparecen en las tres fotografías superiores.

Los establecimientos hosteleros participantes ofrecen sus propuestas con libertad de precio y planteamientos muy diversos. Adaptaciones, homenajes o jue-

gos en forma de cócteles, tapas, bocadillos, platos o menús, siempre inspirados por la literatura y el cine del género negro.

Cuenta con el patrocinio del Gobierno de Aragón y de Bodegas Idrias y la colaboración de las

sedes del festival y de la Asociación de Cocineros de Aragón.

El Festival Aragón Negro reta al hostelero a "emplatar" el género negro, a introducirlo en pucheros y fogones como un ingrediente más. La gastronomía estrecha

la mano con la literatura, el cine, el teatro, la fotografía, la música, el cómic y una larga serie de disciplinas artísticas. Los cuatro vinos ecológicos de Bodega Idrias (DO Somontano) son los oficiales del certamen.

ARAGONIA PALAFOX. El restaurante Aragonia Palafox participa con un menú basado en las menciones gastronómicas del famoso escritor cubano Leonardo Padura, con platos sacados de sus libros 'Pasado perfecto', 'Vientos de Cuaremas', 'Paisaje de otoño' y 'Máscaras'. Leonardo Padura disfrutará del almuerzo en el restaurante el próximo jueves, por lo que las personas que reserven ese día podrán disfrutar de su presencia. Las reservas se pueden hacer a través del teléfono 976 79 42 43. El precio del menú es de 36 euros, todo incluido.

HERALDO