

# Hemeroteca provisional

15 de diciembre de 2016

Previos

# HACIA EL CONGRESO DE LOS PIRINEOS

TU HUESCA DIRIGE ESTE ENCUENTRO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA

Son mucho años, décadas para ser exactos, los que la gastronomía de la provincia de Huesca lleva suspirando por celebrar un congreso del sector. Los ha habido de turismo, sí, pero nunca directamente centrado en la gastronomía. Y una provincia como ésta, que ha apostado poderosamente por el sector, aliado además con la agroalimentación, necesita este encuentro.

Muchos profesionales oscenses han fallecido sin ver cumplido este objetivo por el que batallaron, como **Fernando Abadía** o **Lorenzo Acín**. Otros ya han sido jubilados, especialmente **Ángel Mas** y **Javier Peña**, que lucharon encarnecidamente desde la asociación, conjuntamente con quienes se han centrado más en sus negocios –**José Antonio Pérez**–, por conseguirlo. Todos ellos, personalmente o *in memoriam* deben estar presentes en el próximo congreso.

Pues se va a celebrar. Será los días 18, 19 y 20 de marzo de 2017, en el Palacio de Congresos de Huesca. **TuHuesca** ha sido precisamente la entidad seleccionada para dirigir este congreso «sobre el producto agroalimentario de calidad y la gastronomía del Pirineo».

Un paso lógico y natural, que debe partir de la experiencia de los históricos y hacer crecer la gastronomía oscense y pirenaica, siempre desde el producto, configurando ese espacio común y compartido que definen los Pirineos centrales. Que no hay que olvidar, se encuentran entre dos comunidades dotadas de una cocina fuertemente identitaria y divulgada desde hace mucho tiempo.

## Proyecto europeo

La **Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca Pirineos Hauts Pyrénées, AECT HP-HP**, ha incluido este congreso dentro de las acciones del proyecto **POCTEFA EFA 08/15 Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées**.

El objetivo general del proyecto consiste en reforzar la integración económica y so-



David Viñuales

A lo largo de su existencia, TuHuesca ha demostrado su carácter colaborativo e integrador con la gastronomía.

## TuHuesca ha sido seleccionada para dirigir este congreso

cial de la zona fronteriza España-Francia-Andorra, concentrándose en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Y allí la gastronomía, especialmente la aliada con los productos de su más cercano entorno, tiene mucho que decir.

Como indica el encargo de AECT HP-HP, el encuentro debe «contribuir a que el Pirineo central se convierta en un destino turístico, aportando los valores de tradi-

ción, montaña, medio ambiente, calidad mediante los productos alimentarios tradicionales y la gastronomía tradicional y elaborada de dichos productos».

Es decir, vincular el producto alimentario de calidad con la cocina y el turismo pirenaico. Algo que sucede habitualmente, como muestras por ejemplo, el **Campeonato del mundo de Garbure**, en Oloron Sainte-Marie, o la celebración del **Festival Vino Somontano** en Barbastro.

Pero estas interesantes iniciativas, como tantas otras que se desarrollan habitualmente a ambos lados de la cordillera, adolecen de una visión general, una filosofía que las englobe y enmarque, que las dignifique y las haga trascender más allá de su impacto local o comarcal.

## Congreso transversal

Y para eso sirven, entre otras cosas, los congresos. Para encontrarse, debatir, marcar líneas de trabajo, establecer alianzas fecundas, poner en común puntos de vista y salir del mismo con unas claras conclusiones, que sirvan de calendario para el inmediato futuro.

Se parte de algunos claros criterios. De en-

# Huesca

## LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA

trada, la vinculación entre la gastronomía, entendida como práctica cultural de la cocina con los productos del entorno. Sin necesidad de ser reduccionista, no puede diseñarse un espacio común y de encuentro, sin contar con los alimentos que produce y ofrece el territorio, por definición diferentes de otros lugares y, por ende, singulares.

Un segundo punto de interés reside en la unificación y clarificación de los criterios de trabajo. Las múltiples taxonomías que pueden establecerse en la cocina no están reñidas con una mirada hacia el mismo lado. Una cocina vanguardista no niega necesariamente el producto local, mientras que otra clásica puede incorporar otros elementos sin perder su identidad. Y como sucede en lugares no tan lejanos, se puede establecer una identidad propia basada en el respeto a la diversidad.

No hay que olvidar el decisivo aspecto de la comercialización, tercera pata del banco. En este mundo globalizado no existes si no te ven, y cualquier proyecto, además de sostenible, debe ser rentable para sus actores. Partiendo de lo que hay se trata de evolucionar paulatinamente, sin miedo, pero con estrategias inteligentes.

Basta recordar, por ejemplo, cómo se encontraba la oferta gastronómica de Sobrarbe hace apenas veinte años con la rica realidad actual. El atractivo turístico, por más que resida en valores ambientales y



Archivo TuHuesca

culturales, hay que crearlo... y mimarlo durante todo el tiempo.

Completa la mesa la posibilidad de transmitir conocimiento en esta cita, conocer y compartir experiencias, aportar cercanía humana y sentirse parte de un mismo proyecto.

### Sintonía institucional

El congreso, a través de POCTEFA, ha sido capaz de aliar y sintonizar a numerosas instituciones públicas.

El **Departamento Hautes Pyrénées**, la **Chambre d'agriculture Hautes Pyrénées**, la **Diputación de Huesca** y el **Ayuntamiento de Huesca** han sido lo impulsores. Ahora, ya, es el momento de sumar a otros colectivos, desde las asociaciones empresariales a las de productores, a los cocineros,

pero también a las tiendas de alimentación, a los distribuidores, a los diferentes prescriptores, y, por supuesto, al cliente.

Al de aquí y al que vendrá, al francés y al español, favoreciendo el contacto mutuo, el intercambio.

Por ello, desde esta vocación integradora, resulta más que significativo y esperanzador que sea precisamente **TuHuesca** quien dirija el proyecto.

Su vocación integradora está más que demostrada a lo largo de los últimos tiempos. Ahora es cuando todos debemos responder positivamente a esta llamada colaborativa que hace desde estas páginas.

**J.M.M.U.**

## Ahora debemos responder positivamente a esta llamada colaborativa



Helados Guara. C/Torno, s/n. 22144 Bierge-Huesca. Tel. 974 942 511 [www.heladoselarte.es](http://www.heladoselarte.es)

# HECHO EN LOS PIRINEOS

EL CONGRESO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS,  
 SE CELEBRARÁ DEL 18 AL 21 DE MARZO

El esperado evento, **Hecho en los Pirineos**, primer **Congreso del producto y la gastronomía los Pirineos** ya tiene fecha: del 18 al 21 de marzo de 2017, de sábado a martes, un día más de lo inicialmente previsto. Será el pistoletazo de salida de un proceso que deberá culminar, en la medida de lo posible y entre otros objetivos, con la codificación de la gastronomía de los Pirineos centrales en ambas vertientes.

Y también va definiendo su estructura y nombres propios. Quizá lo más señalado a la fecha de cierre de esta edición sea la presencia en la clausura del conspicuo cocinero, investigador y ya comunicador **Ferran Adrià**, fundador de la Bullipedia, con una ponencia no culinaria.

Pero no menos importancia tendrá la sabatina inauguración para la que está prevista una intensa mesa redonda en la que se expondrán experiencias acerca de la **comercialización de productos locales**, tanto a través de internet, como de grandes cadenas de distribución, sin olvidar experiencias auspiciadas por los propios agricultores y ganaderos para dar salida a su trabajo.

## Para todos los públicos

El congreso en sentido amplio consta de dos fases perfectamente delimitadas. La primera, el fin de semana, abierta y destinada al público en general, a modo de feria agroalimentaria, en horario de 11 a 19 horas. Y los dos días restantes, lunes y martes, están reservados a profesionales inscritos, donde se profundizará, a través de ponencias en las relaciones entre producto, territorio y gastronomía, contemplando siempre las experiencias de las dos vertientes de los Pirineos.

Así, el núcleo de la feria lo componen los diferentes expositores, agrupados siempre por familias de productos de Huesca y Hautes Pyrénées; en concreto quesos y lácteos, aceites de oliva, hortalizas y legumbres, mieles, cárnicos y embutidos, repostería, pan y harinas, trufa, vinos y



Gabi Ore / chlidron.es

La trufa se ha convertido en un producto asociado al Pirineo, gracias a eventos como Trufa-te, aquí en Binéfar.

## Está confirmada la presencia de Ferrán Adrià para la clausura del mismo

licores, cervezas artesanas, frutos secos, setas, pescados, helados, zumos y otros. Pero no es solamente una feria más, con la exposición y venta de productos de este espacio transfronterizo, sino que se pretende que sea también un lugar de encuentro entre los productores y el consumidor, unidos a través de los profesionales de la cocina.

De ahí que a lo largo de las dos jornadas habrá nueve demostraciones y doce talleres para el público en general, siempre centrados en el producto. Pero también

diferentes degustaciones, catas, presentaciones, etc.

Singular relevancia tendrán los menús diseñados conjuntamente por las tres escuelas de hostelería de la zona –Tarbes, Guayente y San Lorenzo–, cuya elaboración se mostrará públicamente a cargo de un cocinero y serán elaborados y servidos en la zona de degustación por los catering oscenses.

Otras actividades de la feria serán los menús y propuestas gastronómicas vinculadas al congreso en toda la provincia; los puestos de información sobre las ofertas turísticas de ocio y turismo de ambas zonas; una muestra de bibliografía culinaria, con un trabajo de recopilación y exposición de las referencias más importantes; espacio para empresas proveedoras de materiales de servicios para profesionales; desayunos de trabajo entre los expositores; demostraciones y actuaciones especiales los días antes al evento en Huesca capital, con presencia de tendencias actuales, como las food trucks; proyección de cortos y películas de temática agroalimentaria y gastronómica; y un espacio de demostraciones para niños.

# Hu es Ca

## LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA

La entrada a la feria tendrá un precio simbólico, con derecho a degustaciones, así como el acceso de talleres y demostraciones.

### El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, y restringido ya a los inscritos se desarrollará el lunes y el martes, hasta el acto de clausura que será al mediodía, manteniendo durante la primera jornada la feria de productores para auspiciar el contacto con los congresistas.

La mayoría de las ponencias tendrán un formato novedoso, que incluye la presencia de los ponentes sobre el escenario, reflexionando a varias voces sobre un aspecto concreto, siempre relacionando producto y cocina.

Con una duración aproximada de 40 minutos, contarán con un presentador moderador, que dirigirá el debate y centrará las intervenciones y sus tiempos; un par de cocineros, trabajando en sus cocinas, integrando en la medida de lo posible a uno francés y otro español; dos prescriptores, periodistas especializados, críticos, aportando sus consideraciones; uno o dos productores, defendiendo las virtudes de su producto; una representación de aficionados a la cocina, amas o amos de casa, cocineros domésticos, *cocinillas*, etc.

Se abordarán temas como la trucha del Pi-



No faltará la interpretación actualizada de productos del Pirineo, como este de esturión.

## Las ponencias contarán con productores, cocineros y prescriptores

rineo, los quesos, las setas, la trufa, el Ternasco de Aragón, la pastelería, los vinos, licores, coctelería y servicio de sala, el aceite de oliva, los frutos secos y la fruta.

Además, de la producción específica de la parte francesa, con el cerdo negro de Bigorre, la judía de Tarbes y el pato.

También habrá diversas ponencias teóricas, a cargo de profesionales, cocineros, expertos, historiadores, etc., siempre vinculadas a la relación entre producto, territorio y gastronomía.

Y un homenaje a figuras de la gastronomía y la comunicación agroalimentaria.

### Un proyecto europeo

El congreso se incluye dentro de las acciones del proyecto **POCTEFA EFA 08/15 Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées**,

cuyo objetivo general consiste en reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia.

Y lo hace a través de la **Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca Pirineos Hautes Pyrénées, AECT HP-HP**, que ha encomendado a **TuHuesca** la dirección del mismo, contando con la implicación de todos los sectores relacionados con la agroalimentación y gastronomía de ambas vertientes de los Pirineos centrales. **J.M.M.U.**



Los cocineros oscenses volverán a colaborar entre ellos para que el congreso resulte útil. También para el público en general, que dispondrá de talleres y degustaciones.





[www.redr.es/es/cargarAplicacionNoticia.do?identificador=28595](http://www.redr.es/es/cargarAplicacionNoticia.do?identificador=28595)



[www.aragontucesta.es/front-end/Noticias/430](http://www.aragontucesta.es/front-end/Noticias/430)



<http://ganasdevivir.es/blog/2016/07/25/el-proyecto-transfronterizo-hecho-en-los-pirineos-inicia-su-andadura-con-participacion-de-los-sectores-implicados/>



[www.hp-hp.eu/noticias/el-proyecto-hecho-en-los-pirineos-inicia-sus-actuaciones-este-mes-de-julio](http://www.hp-hp.eu/noticias/el-proyecto-hecho-en-los-pirineos-inicia-sus-actuaciones-este-mes-de-julio)

# Presentación



# Diario del Alto Aragón

MARTES  
13 diciembre 2016  
1,40 euros



**Marisa Olmos**  
‘Aventúrate a leer’, celebración a través de la lectura en la Comarca de La Hoya. ● **PÁGINA 38**



**Vicente García**  
García Riestra, superviviente de Buchenwald, estará hoy en las Jornadas del Holocausto. ● **PÁGINAS 40-41**



**Pilar Vicente**  
Una jornada en el campus de Huesca saca a la luz el problema de los micromachismos. ● **PÁGINA 45**

Arranca San Úrbez 2016 ● **PÁGINAS 32-33**



**Eduardo Puente**  
La Asociación de Asistencia a la Infancia da Navidades en paz a 70 ucranianos. ● **PÁGINA 47**

## Dos policías salvan a una mujer y cinco menores en

## Ferrán Adriá participará en Huesca en el Congreso Hecho en el Pirineo

La cita del Producto y la Gastronomía será del 18 al 20 de marzo.

El Congreso del Producto y la Gastronomía ‘Hecho en los Pirineos’ contará con la palabra de Ferrán Adriá, quien expondrá su manual de buenas prác-

ticas para las empresas de restauración, tal y como se expuso ayer en la presentación de esta iniciativa financiada por el proyecto Poctefa, en la sede de la Diputación Provincial con presencia de Miguel Gracia, el alcalde, Luis Felipe, el responsable del evento, Pedro Salas, y el director regional de CaixaBank, Raúl

Marqueta. El Congreso quiere aportar valor a la tradición, la montaña, el medio ambiente y la calidad de las elaboraciones de los productores y de los establecimientos de restauración. Del 18 al 21 de marzo, más de un centenar de congresistas disfrutarán del programa en la capital oscense. ● **PÁGINA 44**

## Sociedad:

# Ferrán Adriá, en el Congreso pirenaico de Gastronomía

- Huesca reunirá a profesionales de ambos lados de la frontera del 18 al 22 de marzo.
- Producto y restauración en "Hecho en los Pirineos", del proyecto Poctefa.

S.D.

**HUESCA.** Huesca acogerá del 18 al 21 de marzo el Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos, en el que cincuenta productores protagonizarán una exposición, y profesionales de los fogones como Ferrán Adriá impartirán ponencias y ofrecerán talleres.

Miguel Gracia, presidente de la Diputación Provincial, Pedro Salas, director del proyecto Hecho en los Pirineos, Luis Felipe, alcalde de Huesca, y Raúl Marqueta, director territorial de La Caixa en Aragón y La Rioja presentaron ayer este congreso, que se enmarca en el proyecto Poctefa, impulsado por la AECT (Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza), y que tiene como objetivo favorecer la creación de un destino turístico gastronómico en el centro de los Pirineos, aportar valor a la tradición, montaña y medio ambiente, potenciar la calidad de los productos alimentarios tradicionales y la gastronomía tradicional, y vincular el producto de calidad con la cocina y el turismo.

Con un cartel que representa todos los conceptos (la cocina y el producto que tiene sus raíces en el territorio), lo que se busca con este congreso, indicó Pedro Salas, es "dar importancia a la gastronomía y el producto que se hace en los Altos Pirineos y la



Miguel Gracia durante su intervención, ante Raúl Marqueta, Luis Felipe y Pedro Salas.

provincia de Huesca", mediante una exposición en la que cincuenta productores franceses y españoles, que se tienen que seleccionar, se dividirán por temas: vinos, quesos, carnes, pescados... y por la que se calcula que podrían pasar 4.000 personas. Y, por otra parte "se quiere dar visibilidad a los cocineros con entre doce y quince talleres y demostraciones de cómo elaborar y trabajar productos, en los que el chef estará rodeado por quince personas a las que se les explicará las técnicas de trabajo".

Salas también adelantó que habrá ocho ponencias culinarias y dos técnicas, una a cargo de Ferrán Adriá, que junto con La Caixa elaboró un manual del éxito de una empresa de restauración y que, según apuntó Marqueta, si no en cocina, si vendrán bien a los asistentes al congreso, entre 100 y 150 personas, "todos los consejos que pueda dar y que van dirigidos a que un negocio que se inicia o ya en funcionamiento, tenga éxito, crecimiento y, sobre todo, futuro".

El director territorial de La Caixa comentó que falta concre-

tar el día de la presencia en Huesca del reputado chef, y se mostró convencido de que la charla que ofrecerá "será muy ilustrativa de lo que es su historia, que es divertida, entretenida e instructiva, pero también de cuáles son los criterios a su juicio y también de los técnicos de La Caixa que han contribuido en el manual, pueden influir en el futuro de una empresa de restauración".

El alcalde de Huesca, por su parte, valoró que este congreso es la suma "de muchas cosas, entre ellas de diferentes institu-

## Aprender y enseñar

●●● Miguel Gracia, presidente de la Diputación de Huesca, cedió ayer la presidencia de la AECT (Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza) a Michel Pelieu, presidente del Departamento de Hautes Pyrénées, en el transcurso de una asamblea celebrada ayer por la mañana en Tarbes, y en la que hablaron sobre el Congreso del Producto y la Gastronomía, destacando que la comercialización de los productos es "algo que ellos tienen mucho más desarrollado con sus cooperativas y mercados", frente al tema de la restauración "y el tratamiento de todo lo que es el propio turismo gastronómico, donde reconocen que nosotros estamos mucho más adelantados". ● S.D.

ciones en una apuesta común por un sector tan importante como el agroalimentario", y destacó la importancia de colocar a la capital oscense en el centro de este congreso "porque nos permite ejercer de capitalidad en un tema prioritario para esta provincia y hacerlo con los franceses".

Luis Felipe se mostró convencido de que el congreso servirá para "avanzar, aprendiendo con sana envidia de lo que hacen nuestros vecinos franceses, y para que ellos también copien lo que nosotros sabemos hacer bien". En definitiva, es un congreso, según dijo el alcalde, "para copiar en un proceso común de gastronomía, producción, comercialización y transformación". ●



## Ferrán Adriá acudirá al Congreso de Gastronomía de los Pirineos en marzo

● El encuentro se celebrará en Huesca y reunirá a productores agroalimentarios de ambos lados de la cordillera

HUESCA. Huesca se convertirá en la capital gastronómica del 18 al 21 de marzo como sede del Congreso del Producto y la Gastronomía del Pirineo, al que acudirá como ponente el prestigioso cocinero Ferrán Adriá. Este encuentro está impulsado por la Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza (AECT), en colaboración con el Ayuntamiento oscense y la Cámara de Agricultura Hautes-Pyrénées.

El presidente de la Diputación de Huesca, Miguel Gracia, señaló ayer que el congreso apuesta «por integrar todo lo relacionado con el sector gastronómico de los Pirineos centrales de forma que contribuya a asentar las bases para la creación de un destino turístico gastronómico». Asimismo, señaló que se pretende

potenciar la calidad de los productos agroalimentarios tradicionales y, por tanto, contribuir a aportar valor a las actividades que se realizan en el medio rural de ambas partes de los Pirineos.

Se celebrará en el Palacio de Congresos y contará con la participación de unos 150 profesionales entre productores y cocineros de ambos lados del Pirineo. Está dirigido a agricultores o empresarios de la agroalimentación, distribuidores, restauradores, cocineros, enólogos o periodistas y críticos gastronómicos, indicó Pedro Salas, director de la AECT.

A principios de año empezará a cerrarse el programa, en el que de momento está confirmada la presencia de Ferrán Adriá. El impulsor de la Bullipedia presentará una ponencia no culinaria, ya



Salas, director de la Agrupación Transfronteriza; y detrás, Marqueta, Gracia y Felipe. RAFAEL SOBANTES

que hablará de cómo conseguir que una empresa del sector tenga éxito y pueda asegurar su futuro. También hablará de su propia historia, según indicó Raúl Marqueta, delegado territorial de CaixaBank, entidad que colabora para que el famoso cocinero participe en este congreso.

Además de las ponencias (ocho culinarias y dos técnicas), el encuentro constará de una fe-

ria en la que se expondrán y venderán productos del espacio pirenaico. Habrá nueve demostraciones realizadas por cocineros y abiertas al público, doce talleres y degustaciones. Estas estarán a cargo de las escuelas de hostelería de Huesca y Altos Pirineos (Guayente, Huesca y Tarbes), que elaborarán menús con productos locales.

Asimismo, se programarán ac-

tos sectoriales y jornadas para profesionales. Este congreso es una de las acciones más potentes del proyecto Hecho en los Pirineos, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Además, tendrá continuidad en la parte francesa ya que en el 2019 está prevista la celebración de otro acontecimiento similar en los Pirineos centrales franceses.

I. G. M.

Esta Navidad



lugaresconestrella.com/blog/huesca-albergara-un-congreso-del-sector-gastronomico-de-los-pirineos-oscenses-y-franceses/



www.heraldo.es/noticias/aragon/huesca-provincia/huesca/2016/12/12/ferran-adria-participara-congreso-gastronomia-que-celebrara-huesca-del-de-marzo-1147699-302.html



www.lainformacion.com/estilo-de-vida-y-tiempo-libre/gastronomia-restaurantes-y-cocina/Huesca-capital-gastronomica-Pirineos-marzo\_0\_980303502.html



www.huesca.es/actualidad/huesca-acogera-en-marzo-el-congreso-del-producto-y-la-gastronomia-de-los-pirineos



noticiashuesca.com/tag/congreso-del-producto-y-la-gastronomia-de-los-pirineos/



www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1033771&Av=1





[www.radiohuesca.com/noticia/576225/Presentacion-del-Congreso-del-Producto-y-Gastronomia-de-los-Pirineos](http://www.radiohuesca.com/noticia/576225/Presentacion-del-Congreso-del-Producto-y-Gastronomia-de-los-Pirineos)



[www.radiohuesca.com/noticia/576365/Congreso-del-Producto-y-la-Gastronomia-de-los-Pirineos-con-presencia-de-Ferran-Adria-del-18-al-21-de-marzo](http://www.radiohuesca.com/noticia/576365/Congreso-del-Producto-y-la-Gastronomia-de-los-Pirineos-con-presencia-de-Ferran-Adria-del-18-al-21-de-marzo)



[www.20minutos.es/noticia/2910394/0/huesca-sera-capital-gastronomica-pirineos-18-al-21-marzo/](http://www.20minutos.es/noticia/2910394/0/huesca-sera-capital-gastronomica-pirineos-18-al-21-marzo/)



[www.dphuesca.es/noticias/-/publicador/las-escuelas-de-hosteleria-de-huesca-y-altos-pirineos-ofreceran-cocina-en-directo-en-el-congreso-del-producto-y-la-gastronomia-de-los-pirineos/uO4NWVaRiP3E?p\\_p\\_auth=GKs2V0XJ](http://www.dphuesca.es/noticias/-/publicador/las-escuelas-de-hosteleria-de-huesca-y-altos-pirineos-ofreceran-cocina-en-directo-en-el-congreso-del-producto-y-la-gastronomia-de-los-pirineos/uO4NWVaRiP3E?p_p_auth=GKs2V0XJ)



[www.diariodelcampo.com/detallepost.asp?id=275458&idcat=5](http://www.diariodelcampo.com/detallepost.asp?id=275458&idcat=5)



[larioja.sucurriculum.com/1433755\\_.htm](http://larioja.sucurriculum.com/1433755_.htm)



**LAVANGUARDIA**

# Huesca será la capital gastronómica de los Pirineos del 18 al 21 de marzo

El cocinero Ferrán Adriá impartirá una ponencia en este Congreso

12/12/2016 20:52

HUESCA, 12 (EUROPA PRESS)

Huesca se convertirá del 18 al 21 de marzo de 2017 en la

**Lo + Visto**

- Una concursante dona su premio a fines sociales antes de morir
- El niño surfista de ColaCao cumple su sueño

[www.lavanguardia.com/vida/20161212/412575846894/huesca-sera-la-capital-gastronomica-de-los-pirineos-del-18-al-21-de-marzo.html](http://www.lavanguardia.com/vida/20161212/412575846894/huesca-sera-la-capital-gastronomica-de-los-pirineos-del-18-al-21-de-marzo.html)

**Expansión**

MERCADOS AHORRO EMPRESAS ECONOMÍA EMPRENDEDORES EMPLEO JURÍDICO TECNOLOGÍA OPMIÓN DIRECTIVOS ECONOMÍA DIGITAL

Aragón

**Huesca será la capital gastronómica de los Pirineos del 18 al 21 de marzo**

MERCADOS

Ibex 35 -0,78% 9.258,8

[www.expansion.com/aragon/2016/12/13/584fb6db22601d5d-348b45fe.html](http://www.expansion.com/aragon/2016/12/13/584fb6db22601d5d-348b45fe.html)

**eparagon.es** europa press

PROMO 6 meses Esta Navidad hinchate a Gigas 2GB x 7€ LO QUIERO

Aragón Huesca Teruel Zaragoza

# Huesca será la capital gastronómica de los Pirineos del 18 al 21 de marzo

Envío en 24 Horas Gastos de envío gratis -5% Descuento

[www.europapress.es/aragon/noticia-huesca-sera-capital-gastronomica-pirineos-18-21-marzo-20161212202745.html](http://www.europapress.es/aragon/noticia-huesca-sera-capital-gastronomica-pirineos-18-21-marzo-20161212202745.html)

**El scense.es**

Huesca Gastronomía Deportes Sociedades Política Fiestas Cultura EsTendencia Internacional Motor Multimedia

#Dph #Sucesos #Par #PP #Barbastro #baloncesto #fútbol

# HUESCA ALBERGARÁ UN AMBICIOSO CONGRESO QUE AGLUTINARÁ A TODO EL SECTOR GASTRONÓMICO DE LOS PIRINEOS OSCENSES Y FRANCESES

13/12/2016 08:52:58

[www.eloscense.es/detalle-noticia/1593/huesca-albergara-un-ambicioso-congreso-que-aglutinara-a-todo-el-sector-gastronomico-de-los-pirineos-oscenses-y-franceses](http://www.eloscense.es/detalle-noticia/1593/huesca-albergara-un-ambicioso-congreso-que-aglutinara-a-todo-el-sector-gastronomico-de-los-pirineos-oscenses-y-franceses)

**pirineodigital.com**

El cocinero Ferrán Adriá pondrá la guinda a un ambicioso congreso pirenaico de gastronomía

Del 18 al 21 de marzo Huesca se convertirá en la capital gastronómica de los Pirineos con la celebración del I Congreso del Proveedor y la Gastronomía de los Pirineos en el Palacio de Congresos de Huesca. El cocinero Ferrán Adriá impartirá una ponencia magistral que pondrá la guinda a un ambicioso programa que involucra Huesca y Hantes-Pirineos a través de la Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza (AECT).

[www.pirineodigital.com/noticia.php?idnot=2523](http://www.pirineodigital.com/noticia.php?idnot=2523)

**Ronda Huesca**

PORTADA HUESCA ALTO ARAGÓN SOCIEDAD EMPRESA CULTURA DEPORTES MULTIMEDIA EDUCACIÓN

# Huesca albergará un ambicioso congreso que aglutinará a todo el sector gastronómico de los Pirineos oscenses y franceses

<http://www.rondahuesca.es/2016/12/12/huesca-albergara-un-ambicioso-congreso-que-aglutinara-a-todo-el-sector-gastronomico-de-los-pirineos-oscenses-y-franceses/>



The screenshot shows the Facebook profile of the Diputación Provincial de Huesca. The main post, dated 21st October 2019, features a photograph of four men in suits standing together. The text of the post discusses the signing of a protocol between the Diputación Provincial de Huesca and the Government of Aragón, aimed at promoting gastronomic tourism in the province. The post has received several likes and comments. The right-hand sidebar contains several sponsored posts, including one for 'Apuntarse de...' and another for 'Charles Simons...'. The bottom of the page shows the Facebook navigation bar with options like 'Inicio', 'Buscar', and 'Crear un espacio'.

[www.facebook.com/DiputacionProvincialHuesca/](https://www.facebook.com/DiputacionProvincialHuesca/)