



Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos

Se celebrará en la capital altoaragonesa del 18 al 21 de marzo

Huesca se convertirá del 18 al 21 de marzo en la capital gastronómica de los Pirineos franceses y españoles, merced al Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos que impulsa la Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza (AECT), en colaboración con el Ayuntamiento de Huesca y la Cámara de Agricultura Hautes-Pyrénées.

La estructura de 'Hecho en los Pirineos' I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos combina dos formatos, una feria agroalimentaria y el congreso propiamente dicho, inte-

rrelacionando a productores de ambos lados del Pirineo central, profesionales de la restauración y simples aficionados.

Feria agroalimentaria

Durante los dos primeros días, sábado y domingo, 18 y 19, las actividades se ofertan al público en general. Habrá una muestra exposición de productos de ambos lados del Pirineo, agrupados por familias, que se complementará con diferentes actividades, como talleres de cocina protagonizados por el producto, demostraciones de cocina, catas y degustaciones,

presentaciones, espacio infantil, etc. conformarán el grueso de las actividades, además de la posibilidad de poder comprar todos los productos expuestos.

Especial interés para la organización tiene la degustación de tres menús de proximidad, diseñados por las escuelas de hostelería de ambos territorios. Así, las escuelas de Tarbes, Guayente y San Lorenzo de Huesca han diseñado los menús basados en el territorio, que serán servidos por destacados caterin oscenses, con una demostración culinaria a cargo de destacados cocineros de ambos territorios.



Jornadas congresuales

El congreso como tal comenzará el lunes, 20, compartiendo espacio con los productores agroalimentarios, aunque ya no con entrada libre, sino restringida a los inscritos. Las ponencias se han diseñado para poder analizar el producto y su manipulación desde diferentes puntos de vista. Así, sobre el escenario habrá siempre un diverso grupo formado por productores, cocineros, sumilleres, prescriptores y simples aficionados, coordinados por un presentador conductor, que aglutinará y ordenará los diversos puntos de vista. No obstante, también habrá ponencias en formatos más convencionales.

En esta primera edición se han seleccionado para ser analizados productos de la zona como la trufa, el pato, el vino, el esturión y el caviar, las setas, el aceite de oliva, el foie, la huerta o el dulce. También se prestará especial atención a la comercialización de productos locales, así como la investigación y el desarrollo agroalimentario.

Películas de temática gastronómica, menús específicos en restaurantes de Huesca y provincia, un catálogo de publicaciones sobre la gastronomía del Pirineo, presencia de food trucks y otras actividades complementarán la amplia oferta de este primer congreso, cuya continuidad en el tiempo ya está garantizada.

«R»



Huesca acoge 'Hecho en los Pirineos' I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos