

Hecho en los Pirineos, un Congreso para la gente de Huesca y sus visitantes

Se celebra del 18 al 21 de marzo: el fin de semana abierto al público con numerosos talleres, catas, degustaciones, etc.

'Hecho en los Pirineos', I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, quiere alcanzar más público objetivo, además de los productores de Huesca, Hautes Pyrénées y Pirineo en general y los profesionales de la gastronomía, que protagonizan las dos jornadas propiamente congresuales, lunes y martes, 20 y 21 de marzo.

De ahí que el fin de semana, sábado y domingo, 18 y 19 de marzo, el Palacio de Congresos de Huesca se convierta en una feria agroalimentaria, repleta de productos y actividades, donde se podrán descubrir alimentos franceses como el Cerdo negro de Bigorre, las alubias de Tarbes IGP, diferentes cervezas artesanas, vino de ambos lados del Pirineo. Tampoco faltará el navarro queso de Roncal y multitud de productos oscenses, desde los más novedosos, como el caviar, la trucha, el esturión y el azafrán, hasta los clásicos quesos, patés, mermeladas, panes, jamones y embutidos.

Alto número de actividades

La feria comienza oficialmente el sábado al mediodía, cuando se abra la exposición de productos, que se prolongará hasta las 14.30, y de 16.30 a 20.30 por la tarde. De la misma forma que el domingo, aunque la apertura será antes, a las 10.30 horas.

Los aficionados podrán descubrir los numerosos productos 'Hechos en los Pirineos', incluso comprarlos en algún caso, lo que se complementa con numerosas actividades de interés, en la planta superior del palacio, cuyo ticket, por un euro, podrá adquirirse en la propia feria.

Así, habrá talleres de cocina a cargo de las escuelas de hostelería para quienes quieran mejorar sus técnicas. Sobre el pato y el foie, por el Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes, que elaborará dos platos: Bloque de foie-gras caramelizado con confitura de guindas de montaña y manzanas tipo cerilla flambeado con Armañac natural

y perfumado con cardamomo; Pan de Viena bicolor; y Magret de pato con ciruelas en su jugo y zanahorias de Asté. Y sobre la cocina oscense, impartida por Diego Ayuso y Eloy Nasarre, de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca.

Se celebrará un Taller de garbanzos de Aragón, con Ismael Ferrer Pérez, profesor titular de Cocina y Pastelería; otro sobre los vinos de la DOP Somontano y su maridaje con productos hechos en los Pirineos, a cargo de su sumiller, Manuel Blasco; un tercero acerca de la elaboración de cerveza artesana, con Felipe Esteban, de Cerveza Artesana La Borda, representantes de Nafar Brasserie l'aoucataise, de La Brasserie du Pépère SRL, de Riborzana de cervezas - Dos Bous, y de Cervezas Artesanas Valle de Tena - Tensina.

No podían faltar las catas, como la charla-cata sobre aceites de oliva, que impartirá Carlos Domínguez, de Ecostean; la de quesos de Hautes Pyrénées, por Elodie Lagus; la centrada en la miel y sus características organolépticas, por Pilar Ollés, de Miel y Aromas del Pirineo; otra de panes y aceite virgen extra sólido Goldlive, a cargo de Carlos Acirón y Eva Campo, de La Papi-la Crítica, y Juan Mariño; y una última de quesos, para conocer las variedades de quesos del territorio, por Fernando Gutiérrez y Juan Carlos Giménez, profesores en san Lorenzo.

Habrán también didácticas charlas, como la protagonizada por Le porc noir de Bigorre y el latón de La Fueva, dos cerdos singulares de ambos lados del Pirineo, a cargo de Jean-Michel Coustal, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre, y Néstor Borrue, representante de la ganadería Borrue Salinas; Eugenio Monesma hablará acerca de las curiosidades gastronómicas de los Pirineos; la que impartirá José González Bonillo, presidente del convivium Slow Food Huesca, acerca de este movimiento; una acerca de La importancia de los productos ecológicos como base



Cata garbanzos.



Vino Somontano.



Miel.



Latón de la Fueva.

de nuestra cesta de la compra habitual, con Conchi Calavia, de Semonia, y Daniel Grasa, de Pura Vida. Sin olvidar las centradas en la cocina de los celíacos, sin gluten, impartida por la nutricionista de la Asociación de celíacos de Aragón, Noelia Panillo, y su vicepresidente Ricardo Fueyo.

Diferentes degustaciones

Compartiendo espacio con la feria, habrá demostraciones de cocina tradicional, con degustación posterior de los platos presentados. Así, el Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes acercará Confit de canard y cazuela de judías de Tarbes; Pato con ciruelas y patatas paja; Cordero en salsa reducida de vino Madiran y zanahorias de Asté y Bizcocho de los Pirineos con salsa de arán-



Plato escuela Tarbes.



Cerdo negro Bigorre.



Ecológicos.

danos del valle de Aure y copos de nieve.

La Escuela de Hostelería de Guayente preparará Arroz meloso con papada de latón de La Fueva; Trufes colgadas de trucha imperial ahumada del Cinca; Lingote de cordero con ixabrot, nube de yogur de oveja de Fonz y puerro asado; y Bizcocho de cerveza, pastillo de calabaza y membrillo. Mientras que la oscense san Lorenzo presenta Bacalao al chilindrón con sus callos, azafrán y albahaca; Borraja con crema de jamón, crujiente de panceta y trufa; Huesca en un bocado; y Pollo de corral del romeral en salmorejo.

Pero también el veterano cocinero oscense, Antonio Arazo, defensor de la cocina de proximidad y aprovechamiento, ha-

rá una demostración de cocina, con degustación. Elaborará nada menos que cuarenta y cinco recetas con las quince partes del cordero que conforman el quinto cuarto.

La DOP Somontano ofrece en su stand catas exprés de vinos monovarietales, de las quince variedades autorizadas: en concreto cabernet sauvignon, syrah y parraleta; chardonnay, riesling y alcañón; merlot, garnacha tinta y moristel; gewürztraminer, garnacha blanca y macabeo.

Periódicamente habrá una degustación de helado trufado a cargo de la Asociación de Cultivadores y Recolectores de Trufa de Aragón, elaborado por los cocineros Javier Turmo, del restaurante El Pesebre de Graus, y Marcos Llanas, del Gran Hotel Benasque. Una especial atención al mundo de la trufa, tan presente en en Pirineo, que se complementa con la demostración de recolección de trufa de Huesca, merced a perros adiestrados.

Los niños también participan

Dentro de la feria no podían faltar los talleres para niños, que combinan la gastronomía, con el entretenimiento. De 16.30 a 17 horas se acogerá a los más pequeños, con diferentes talleres la tarde del sábado, como un taller de elaboración de pizzas a las 17.30 horas y otro de Pop cake a las 17 horas.

Y el domingo, además de tanta juegos, zumba y juegos libres, nuevos talleres: de elaboración de galletas, a las 12 horas; de empanadas saladas, a las 17.30 horas, y de pizzas 'lamineras' a las 19 horas.

Hueco para la cultura

La cultura no podía estar ausente de la feria. Así, habrá una exposición permanente del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por el erudito José María Pisa, editor de De Re Coquinaria.

Y el cine. Gracias a la colaboración con el Festival Internacional de Cine de Huesca, se proyectarán una serie de cortometrajes y vídeos, así como el largometraje Bugs, dirigido en Dinamarca por Andreas Johnsen en 2016, que se ocupa de los insectos como comida.

Pero además, el sábado y el domingo, desde las 11:30 a las 14:30 y de las 16:30 a las 19:30 horas, se proyectarán en el auditorio cortometrajes y vídeos, de forma gratuita una vez cumplido el acceso a la feria. Conformar un programa que dura 110 minutos de proyección. En concreto: Fromages du Val d'Azun; Elkarte; Boliches de Embún; Abre fácil; Ternera Valle de Broto; Spoetnik; La trufa negra de Huesca; Un mal trago; Vinos del Somontano de Barbastro; Pollo al chilindrón Legado; Gâteau à la broche; Comer conocimiento; y Candimus de Benasque.