

Hecho en los Pirineos

Manda el producto

Haciendo honor a su nombre, Hecho en los Pirineos, I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, prestará una especial atención al producto elaborado en ambas vertientes de los Pirineos.

Contempla cuestiones fundamentales como la comercialización, la vertebración del territorio, las marcas de calidad alimentaria, la investigación o la nutrición, pero también abordará la íntima relación entre el producto, su manipulación y la forma de cocinar, mediante la interrelación entre los profesionales.

Cientos son los productos que se elaboran en ambos lados del Pirineo, por lo que para esta primera edición ha habido que seleccionar unos cuantos, atendiendo tanto a los emergentes, como a los alimentos tradicionales.

Así, estarán presentes en diferentes ponencias el caviar, la trucha, los vinos blancos, los dulces, las setas, la trufa negra y el arroz. Y en forma de talleres, el pato, los quesos, las legumbres, el porc de Bigorre y el Latón de La Fueva, aceites, vinos, azafrán, etc.

Caviar del Pirineo

Se trata de uno de los más novedosos alimentos producidos en el Pirineo, que recupera la histórica llegada de esturiones, cuando no había presas, hasta la montaña, remontado el río desde el Mediterráneo.

La empresa Caviar Pirinea, gracias a sus piscifactorías de El Grado y Yesa, lleva una década criando esturiones y hace ya un par de años que presentó sus primeras latas de caviar Per Se, con el valor añadido de ofrecer también una variedad ecológica. Un producto tan singular no podía faltar en este Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

La trucha, protagonista

La trucha, procedente de las piscifactorías que Pirinea tiene en El Grado y Oliván será uno de los productos protagonistas del I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos. La piscicultura de la trucha se ha convertido en la única posibilidad de disfrutar de este pescado de agua dulce, una vez modificados sus ecosistemas naturales. La piscifactoría de El Grado, que practica un cultivo sostenible, logra ejemplares de gran tamaño, sabrosos, que se han incorporado a la oferta de un gran número de restaurantes oscenses, especialmente en el Pirineo. Protagonizará una ponencia en la que cocineros oscenses y otros foráneos abordarán cómo la utilizan en sus cocinas.

Arroz regado con agua del Pirineo

El agua del deshielo de las nieves del Pirineo sirve para regar el arroz que crece en estos momentos en las tierras bajas de la provincia de Huesca. Se trata del arroz que se produce a mayor altura en la península, lo que unido a la pureza del agua, que procede de la cabecera de los ríos logra una excelente calidad. Dado que se producen diferentes variedades, como guadiamar, valilla x solana o el buscado bomba, incluso integral, se puede encontrar siempre la mejor para cada forma de cocinar. Así, el congreso se ocupará de este arroz de proximidad y su utilización en las cocinas de inspiración asiática, dado

que son muchos los cocineros oscenses que lo prefieren para elaborar el sushi.

Ternasco, también en el Pirineo

La IGP Ternasco de Aragón se extiende por todo el territorio aragonés, que obviamente incluye al Pirineo Aragonés. De hecho, el mayor comercializador de Ternasco de Aragón, el grupo Pastores, dispone de una finca en el Pirineo, en Ayés, cerca de Sabiñánigo, la Borda de Pastores, donde desarrolla diferentes actividades en torno a este cordero, exclusivo de Aragón. Es un cordero que ha superado la fase de lechal, pues consume paja y productos naturales las últimas semanas de su vida, lo que consigue que sus niveles de grasa y colesterol sean mínimos, manteniendo un excelente sabor y textura. Tradicionalmente se ha consumido asado y a la brasa, pero los cocineros oscenses están aplicando modernas técnicas para su elaboración, como la cocción al vacío o a bajas temperaturas. También será protagonista en este congreso.

Dulces oscenses

Huesca ha sido siempre un dulce entorno, con elaboradores cuyos productos y fama saltaron las fronteras de la provincia hace mucho tiempo. Ascaso, Vilas o Tolosana son reconocidos pasteleros, con emblemáticos dulces propios –el ruso, la trenza de Almodívar– que se suma a los tradicionales, como las castañas de mazapán. En los últimos tiempos, la heladería se han sumado a este mundo dulce, gracias a la actividad de empresas como Sarrate o Elarte, que utilizan los productos del entorno para lograr unos helados artesanos de gran calidad. El congreso analizará esta especial atención por el dulce que genera Huesca.

La imprescindible trufa

Es uno de los grandes tesoros del Pirineo oscense, cuya temporada concluye precisamente coincidiendo con la celebración del I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, a mitades de marzo. Tanto la cada vez más escasa trufa salvaje, como la cultivada en cinco



Caviar.



Trucha.



Arroz.



Trufa.



Setas.



Chardonnay.

comarcas de la provincia de Huesca, son objeto de deseo gastronómico y están cada vez más presentes en las cartas de los restaurantes. Cocineros y truficultores, con especial presencia de profesionales franceses, debatirán sobre su manejo gastronómico, mucho más desarrollado al otro lado del Pirineo.

Vino blanco y cocina

Los diferentes vinos blancos de la DOP Somontano, especialmente las ya adaptadas variedades foráneas como chardonnay y gewürztraminer, se están convirtiendo en

el nuevo emblema de la denominación. De hecho, las añadas suelen agotarse al poco de salir al mercado y son muchas las bodegas que han emprendido nuevas plantaciones de uvas blancas. Su relación con la nueva y moderna gastronomía pirenaica, que busca su inspiración también en métodos y productos asiáticos, abre un nuevo mundo para estos vinos, que soportan perfectamente este tipo de elaboraciones. Enólogos, cocineros y sumilleros debatirán sobre esta nueva realidad.

«R»

Buscando el mejor plato con trufa

El congreso acogerá la final del Concurso internacional de cocina con trufa negra de Huesca

El acogerá la final del Primer Concurso Nacional de la Trufa de Huesca, convocado por la Diputación provincial de Huesca, cuyas bases pueden encontrarse en esta misma web: <http://www.congreso-gastronomiapirineos.eu>.

Pueden participar cualquier persona, aficionada o profesional, mayor de 18 años, con un único plato, que deberá tener entre sus ingredientes la Trufa negra de Huesca (*Tuber melanosporum vitt*). La receta y su foto –tamaño máximo de 1 MB en formato jpeg– se deben enviar al email servicioscomunicacion@dphuesca.es, antes del día 6 de marzo de 2017 a las 23:59 horas, quedando un total de tres o cinco finalistas.

El lunes 20 de marzo, dentro de las actividades del Congreso, los finalistas deberán elaborar cinco raciones –so-



Revuelto trufa.

los o con un ayudante–, a lo largo de una hora, aportando la organización suficiente trufa de Huesca para todos los concursantes. El Jurado, compuesto por profesionales del sector, valorará presentación, sabor, originalidad del mismo y trato del producto principal, la trufa e integración en el plato. El fallo del jurado y la entrega del premio será también durante el Congreso, el lunes, 20 de marzo.

El premio, que se podrá disfrutar hasta el 15 de marzo del 2018, supone 1000 euros en efectivo, un fin de semana para dos personas en un hotel de la provincia de Huesca incluyendo una jornada de caza de la trufa y un menú degustación para dos personas a base de trufa de Huesca en el restaurante el Pesebre de Graus.