

SOCIEDAD

La Fiesta del Tomate Rosa, un éxito a pesar de la lluvia

Reconocidos cocineros oscenses prepararon tapas con este producto

AIDA LUMBRERAS

HUESCA.- La tercera edición de la Fiesta del Tomate Rosa tuvo lugar ayer desde las seis de la tarde a las afueras del comercio El Encanto del Barrio, T & M, situado en la calle Valencia de la capital oscense.

El evento, organizado por la Asociación de Comerciantes de Huesca y los propietarios del establecimiento, Antonio Fernández y Macu Lanuza, contó además con la ayuda de reconocidos cocineros oscenses, que prepararon una gran degustación de tapas elaboradas con el producto estrella, el tomate rosa de Barbastro.

Además, otros productos quisieron unirse a la fiesta ofreciendo, entre otras cosas, mermelada de tomate rosa 'El Ababol', aceite de Bolea y productos de la panadería Monesma, de Almuniente. Asimismo, Miguel Escuer, ofreció un jamón y un cortador para completar la degustación, que se regó con vino del Somontano y otras bebidas.

Para acoger a los presentes se colocaron cuatro carpas en las que los chefs explicaban a los vecinos cuáles eran sus creaciones y las ofrecían.

Además, Rubén Pertusa, jefe de cocina del hotel Más Monzón, aprovechó para promocionar su nuevo libro sobre su trayectoria como cocinero aragonés, titulado *El zagal que le dio la vuelta a*

la tortilla y que ya puede encontrarse en librerías.

El restaurante Las Torres cocinó diversas tapas, como una de queso de Radiquero con polvo de tomate y un punto de gel de guindilla dulce, un cuadrado de tomate o una lactonesa de ventresca de bonito.

"Hemos sacado las tapas y han volado", explicó Inma Martín, para añadir que iban a seguir preparando más.

Tanto Las Torres como el restaurante El Origen, con Óscar Viñuales, expresaron su satisfacción con la gente que había acudido y comentaron que esta era la segunda vez que participaban en la fiesta.

Rubén Pertusa, que preparó un gazpacho de tomate y albahaca y unas tostadas de mermelada



Las cajas de tomate rosa venían acompañadas de una botella de aceite del Bajo Aragón. LAURA CEREZA

El Ababol con pan de Monesma, apuntó que esta idea le parecía "genial". "Es la tercera vez que hacemos esto, y la verdad es que aún lloviendo como está, la gente colabora. Estamos muy contentos", afirmó.

La organización de las tapas, así como la buena relación que había entre los vecinos y los cocineros ayudó a crear un ambiente festivo que la lluvia no pudo estropear.

Por otro lado, los propietarios recibieron una grata sorpresa con los sones de Los Gaiteros de Tierra Plana, que añadieron su música al evento.

Lanuza expresó su satisfacción con la cantidad de gente que había acudido a pesar de que el mal tiempo se prolongó durante toda la tarde.

"Han venido todos, clientes, amigos y autoridades, no hay más que verlo", afirmó, mientras saludaba y recibía sin descanso a los asistentes.

Mientras tanto, Fernández y Marisol Sampérez, empleada del negocio, no dejaban de ir y venir para atender a los clientes que adquirirían tomate rosa junto a la botellita de aceite del Bajo Aragón.

Al acto también acudieron autoridades de la ciudad encabezadas por el alcalde, Luis Felipe, el concejal de Comercio y Turismo, Fernando Gállego, y Ana Alós, además de la Asociación de Comerciantes de Huesca.

>Los Gaiteros de Tierra Plana animaron la tarde con su música



El alcalde, Luis Felipe, junto a Macu Lanuza. LAURA CEREZA



Los chefs de Las Torres y El Origen preparan tapas. LAURA CEREZA

Huesca acogerá mañana la Feria de Artesanía Aragonesa

La plaza San Pedro albergará el evento en horario de mañana y tarde con actos para toda la familia

D.A.

HUESCA.- Mañana domingo tendrá lugar la I Feria de Artesanía Aragonesa, en la plaza de San Pedro de Huesca, en horario de 12 a 14 horas y de 17 a 21 horas. El certamen, organizado por el Ligallo de Lugar de CHA-Uesca, contará con actividades lúdicas para los más pequeños, tióvivo, taller de tatuajes y pintacaras, y pretende reivindicar la necesi-

dad de aragonésizar las fiestas de San Lorenzo.

"Desde CHA creemos que Huesca como segunda ciudad de Aragón y capital del Alto Aragón, debe contar en sus fiestas con lo más granado de nuestros artistas, en todos los géneros, desde lo más tradicional a lo más moderno, además de albergar como llevamos reivindicando año tras año una Feria de Artesanía Aragonesa que ponga en valor todo

lo que producen nuestros artesanos y artesanas, como se lleva a cabo en otras ciudades del país", señala el partido en un comunicado, en el que reivindica que la programación de San Lorenzo "debería ser más participativa, plural y laica, un modelo elaborado desde la participación de los diferentes colectivos y asociaciones, manteniendo los criterios de respeto a las personas, a los animales y al medio ambiente".

"Asimismo, prosiguen, la programación de San Lorenzo debe asegurar la presencia de la cultura aragonesa en igualdad en todos los escenarios de la fiesta. El objetivo debe ser buscar una personalidad que de verdad hagan unas fiestas que sean referente

más allá del Alto Aragón. Desde Chunta Aragonesista proponemos potenciar más la música tradicional con la celebración de un día de la música aragonesa. Huesca debe ejercer de capital del Alto Aragón siempre, también en fiestas".

Por último, señalan que la opción de CHA es volver a ocupar espacios repartidos por la ciudad. "Tenemos que volver a acercarnos a lo que nos hace diferentes, la calle, la gente, los lugares emblemáticos, los recuerdos, nuestra identidad, nuestros atractivos turísticos, por lo que trabajaremos en una propuesta de Peñas diseminadas por las plazas para vitalizar más la ciudad", manifiestan.