

El congreso Hecho en los Pirineos convierte a Huesca en la capital del debate agroalimentario y gastronómico

Abiertas las inscripciones de productores y congresistas

'Hecho en los Pirineos', I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, impulsado por la Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza (AECT), en colaboración con el Ayuntamiento de Huesca y la Cámara de Agricultura Hautes-Pyrénées, convertirá a Huesca en la capital del debate agroalimentario y gastronómico, del 18 al 21 de marzo, con el Palacio de Congresos como sede central.

Un congreso que busca responder a las expectativas del sector, agroalimentación y gastronomía, productores, cocineros y hosteleros, buscando la especialización en el producto pirenaico, tanto de Hautes-Pyrénées como la provincia de Huesca, y su relación con los actores del hecho gastronómico, los hosteleros.

Pero sin olvidar la implicación de la población en general, oscense y foránea, para la que se han diseñado la primera parte de 'Hecho en los Pirineos', una participativa feria agroalimentaria, repleta de actividades.

Ya han comenzado a formalizar su presencia diferentes productores agroalimentarios, hasta completar la cincuenta prevista, y los interesados en asistir al congreso puede también formalizar su inscripción a través de la página web oficial: www.congresoagronomiapirineos.eu.

Feria agroalimentaria

El Congreso se inaugurará de forma oficial el martes, 18, a las 9.30 de la mañana, dando paso a la primera actividad, la conferencia 'Comercialización de productos agroalimentarios, diferentes perspectivas', que contará con la presencia de Hervé Geoffrois, director de La Ferme en Direct, novedoso proyecto de autoventa de productores franceses; José Ara, Jefe de compras de Supermercados Altoaragón - IFA Cabrero, activo distribuidor de productos locales de la provincia, y el oscense José María Vilas, expresidente de Unilever, una de las empresas alimentarias más potente del mundo.

Durante el resto de la jornada y hasta el lunes, una cincuenta de productores oscenses y franceses mostrará sus elaboraciones, agrupados por 16 familias similares, como trufa, setas, quesos, miel, cárnicos y embutidos, vinos y licores, etc. Los asistentes podrán descubrir una amplia oferta agroalimentaria de ambas vertientes de los Pirineos.



Guillermo Cruz



Ramón Perise



Maruja Callaved



José María Pisa



José María Vilas



Herve Geoffrois y Guy Sayous

El público, que podrá acceder al recinto, contará con una amplia oferta de actividades relacionadas con los productos y su uso gastronómico. Talleres y demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones, un espacio infantil, etc. conformarán el grueso de las propuestas, 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, las de Tarbes, Guayente y San Lorenzo de Huesca, que han diseñado unos menús basados en productos del territorio, que serán servidos al público por destacados caterin oscenses, además de una demostración culinaria a cargo de destacados cocineros de ambas zonas.

Espacios reservados para empresas proveedoras, para la difusión turística, exhibición de películas de índoles gastronómica y una fantástica muestra de bibliografía culinaria

existentes en ambos territorios y no faltará una amplia mirada sobre la 'Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios', a partir de lo que se está trabajando en Aragón.

La nutrición no podía estar ausente, como muestra la ponencia 'La calidad y el producto de proximidad como equilibrio nutricional de nuestra cocina', con la participación de Noelia Panillo, nutricionista de la Asociación Celiaca Aragonesa, el doctor Miguel Montoro, responsable de la Unidad de Gastroenterología y Hepatología del Hospital San Jorge de Huesca; y José Luis Cabrero, cocinero representante de los Comedores Colectivos de Sobrarbe.

Producto y cocina

El otro bloque central viene conformado en torno a los productos, con la presencia sobre el escenario y en torno a la cocina de un diverso grupo formado por los propios productores, cocineros y sumilleros de Huesca y de fuera, así como diferentes prescriptores, coordinados por un presentador conductor, que aglutinará y ordenará los diversos puntos de vista. También habrá ponencias en formatos más convencionales.

En esta primera edición se han seleccionado para ser analizados emblemáticos productos de la zona como la trufa negra del Pirineo; los dulces, con especial atención a los helados; la consolidada trucha de El Grado y el novedoso caviar; los vinos blancos del lugar y su relación con los nuevos estilos de cocina, especialmente los asiáticos; Las setas como recurso silvestre de alto valor gastronómico; La cocina del Ternasco IGP de Aragón; y El chilindrón, como guiso emblemático de la provincia oscense.

Será Almudena Villegas, historiadora y experta en historia gastronómica y miembro de la Real Academia de Gastronomía de España, la que hable sobre Historia y Cultura Gastronómica y de Huesca y Altos Pirineos, mientras que la creatividad y la alianza entre cocina y sala, estarán a cargo de Guillermo Cruz y Ramón Perise, sumiller y cocinero del restaurante Mugaritz, que se centrarán en la Convergencia líquido-sólido, creatividad para el desarrollo de armonías sensoriales y emocionales en Mugaritz.

La presentación de la propuesta del Premio Teodoro Bardají, la entrega de premios del I Concurso internacional de recetas con trufa negra tuber melanosporum vitt de Huesca o el emotivo homenaje a la jacetana Maruja Callaved, la presentadora del primer programa de cocina en Televisión Española en el año 1967, completan los actos de este I Congreso, que también se celebrará en Huesca el próximo año.



Se celebra del 18 al 21 de marzo; el fin de semana abierto al público

del Pirineo, elaborada por José María Pisa, completan las actividades del fin de semana. La capital oscense también contará con la presencia de food trucks con una oferta de productos de proximidad.

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. Atendiendo al título del congreso, las ponencias se han diseñado atendiendo tanto a los intereses de los agroalimentarios pirenaicos, como a los de los propios cocineros y servicio de sala, buscando la interrelación entre ambos.

Así, uno de los bloques centrales versará sobre diferentes aspectos de la agroalimentación pirenaica. 'La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio' será una de ellas, con presencia de productores de ambas vertientes y cocineros concienciados ante el producto local. 'La Marca de calidad alimentaria' mostrará algunos de los casos concretos