

Por J.G.A.

HUESCA. 'Hecho en los Pirineos', el 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, aspira a convertir Huesca en la capital del debate agroalimentario y gastronómico, del 18 al 21 de marzo, con el Palacio de Congresos como sede central y con la presencia de profesionales de prestigio de la cocina y de la producción agroindustrial y artesanal.

Señala la organización que el congreso pretende responder a las expectativas de dos sectores entrelazados, la agroalimentación y la gastronomía, con la presencia activa de productores, cocineros y hosteleros en torno a la idea de la diferenciación y la cooperación en torno al producto pirenaico, tanto de Hautes-Pyrénées como de Huesca.

El Congreso Hecho en los Pirineos busca también implicar a toda la población oscense, sin duda un ejemplo de cultura gastronómica, y atraer un buen número de visitantes con una "participativa feria agroalimentaria, repleta de actividades".

Las inscripciones ya se han abierto para productores y congresistas, con la pretensión de llegar a medio centenar de los primeros. Los interesados pueden rellenar su inscripción a través de la página web oficial: www.congresogastronomiapirineos.eu.

El Congreso se inaugurará de forma oficial el martes, 18, a las 9.30 de la mañana, con 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, ejemplar distribuidor de productos locales de la provincia, y el grausino José María Vilas, expresidente de Unilever y gran experto en materia de distribución y de máquetin.

Durante el resto de la jornada y hasta el lunes, unos cincuenta productores oscenses y franceses mostrarán 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.

El público contará con una amplia oferta de actividades relacionadas con los productos y su uso gastronómico. Talleres y demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones y un espacio infantil conformarán el grueso de las propuestas.

Destaca la organización la degustación de tres menús de proximidad, diseñados por las escuelas de hostelería de ambos terri-

Hecho en los Pirineos abre las inscripciones de productores y congresistas

El Congreso aspira a convertir Huesca en capital del debate agroalimentario y gastronómico de ambos lados de la cordillera.



Ramón Perisé, cocinero del restaurante Mugaritz, estará presente en el Congreso.

torios, las de Tarbes, Guayente y San Lorenzo de Huesca, provistos de productos del territorio, que serán servidos al público por destacados cáterin 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 coquinaria del Pirineo, elaborada por José María Pisa, completan las actividades del fin de

semana. Huesca también contará con la presencia de food trucks con productos de proximidad.

El congreso

El congreso como tal comenzará el lunes, 20, compartiendo espa-

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

cio con los productores agroalimentarios y restringido a los inscritos. Uno de los bloques centrales versará sobre 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 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.

Sobre la nutrición tratará '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.

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 sumilleres de Huesca y de fuera.

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.

Almudena Villegas, historiadora y experta en historia gastronómica y miembro de la Real Academia de Gastronomía de España, disertará 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 Perisé, 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 Bardaji, la entrega de premios del I Concurso internacional de recetas con trufa tuber melanosporum de Huesca y el 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. ●

S.E.