

Anexo 2

Notas de prensa enviadas

Nota nacional y medios especializados. 21 enero 2019

El único congreso gastronómico franco-español

‘Hecho en los Pirineos’, encuentro del producto y la gastronomía de los pirineos

Huesca acogerá de nuevo el **II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos**, **enmarcado** en el Proyecto POCTEFA cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, del 23 al 26 de marzo, en el Palacio de Congresos de la ciudad de Huesca. Un encuentro transfronterizo que pone en valor los productos y la gastronomía de Hautes-Pyrénées y Huesca, así como del resto de la cordillera.

Esta edición dispone de cuatro ejes de trabajo en el congreso propiamente dicho, durante el lunes, 25, y el martes, 26, centrados todos ellos en la montaña como concepto. Así, se analizará la **Cocina de montaña**, mostrando las iniciativas singulares existentes, y no solamente de los Pirineos.

Otro eje será la **Fruta y frutos de montaña**, como símbolo de producción agroalimentaria, quizá no muy extensa, pero sí singular y diferenciada. Desde las pequeñas huertas con frutos rojos, hasta la creación de licores y cervezas elaborados con ellos, así como mermeladas y dulces, esta producción dispone de un amplio recorrido que hay que conocer y difundir.

La preocupación por el **producto de proximidad** está ampliamente extendida en los Pirineos, favoreciendo así la economía del territorio y su conocimiento, lo que configura el tercer eje de trabajo. Con nombres y apellidos se mostrarán diferentes ejemplos de estas realidades.

El cuarto eje será la atención hacia las diversas **iniciativas que promueven la creación de una producción agroalimentaria singular**, buscando fomentar sinergias con los profesionales de la cocina y los visitantes/turistas interesados por la agroalimentación en general, y la gastronomía en particular.

Ferias y talleres

Asimismo, el Congreso se dirige al público en general, que tan bien respondió en la primera edición, con más 8300 visitas a la feria. Así se mantiene ésta, nuevamente en fin de semana, sábado y domingo, 23 y 24 de marzo.

Nuevamente habrá muestra, venta y degustación de productos producidos, transformados, y elaborados en el territorio montañoso, principalmente en los Pirineos centrales. Con especial atención a aquellos que innovan. Sin olvidar los talleres, que en esta edición se diseñarán para que no se solapen entre sí y el aficionado pueda acudir a todos aquellos en los que esté interesado. Versarán sobre productos, degustaciones comentadas, catas, demostraciones de cocina, etc.

Las escuelas

Diferentes escuelas de hostelería francesas y españolas –Lycée Lautréamont de Tarbes y las Escuelas de Hostelería de Huesca y Guayente– ofrecerán de nuevo varios menús tradicionales, basados en los productos locales, que serán degustados por los asistentes a la feria del fin de semana. Tampoco faltaran los talleres, donde profesores y alumnos, mostrarán los aficionados cómo trabajar en la cocina con los alimentos de los Pirineos.



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una cita imprescindible para todos los relacionados con la gastronomía y la agroalimentación de ambos lados del Pirineo

MÁS INFORMACIÓN: hechoenlospirineos.eu

Nota nacional, medios especializados, Pirineos y entorno. 1 marzo 2019

Los televisivos hermanos Torres impartirán la primera ponencia

El II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos aborda la cocina de montaña

Se celebrará de nuevo en Palacio de Congresos de Huesca, del 23 al 26 de marzo, con feria de productores

El Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos vuelve a Huesca en su segunda edición, del 23 al 26 de marzo, con una programación en la que se incide en el valor de los alimentos de montaña y la gastronomía de los restaurantes de la cordillera. Pero sin perder la esencia que aúna la feria del fin de semana, sábado y domingo, y el congreso propiamente dicho, lunes y martes.

La montaña, protagonista

El congreso, dirigido por **TuHuesca**, se centra en cuatro ejes de trabajo: la Cocina de montaña, la fruta y frutos de montaña, el producto de proximidad y la creación de una producción agroalimentaria singular. Del programa, todavía sujeto a variaciones, ya se pueden adelantar muchos detalles.

Los **hermanos Torres, Javier y Sergio**, del restaurante Cocina Hermanos Torres y el programa de Televisión Española 'Torres en la cocina' serán los encargados de impartir la ponencia inaugural, el lunes a las 10 horas.

Después se analizará **La cocina de montaña**, con la participación de numerosos cocineros y responsables de restaurantes ubicados en poblaciones cercanas a estaciones de esquí, así como otros establecimientos lejanos a dichas instalaciones, pero con un gran flujo de personas. Debatirán entre ellos y realizarán demostraciones de cocina.

Toño Rodríguez, chef de los restaurantes Quema, en Zaragoza, y del Catering y Eventos del Pirineo, en Sardas, ofrecerá la ponencia **De los Pirineos al Mundial de cocina con la Selección Española**, de la que es componente.

El producto del Pirineo vendrá personalizado en la conferencia a cargo de la doctora Pilar Errea investigadora agraria en Hortofruticultura y Horticultura del CITA, **La fruticultura de montaña, alternativa singular y diferencial**.

Ya por la tarde, se abordará **La cocina con productos de producción propia**, será otro de los asuntos a debatir, donde participarán, con demostraciones y muestras, siete responsables de restaurantes españoles y franceses, que cuentan con un modelo de negocio donde la propia producción agroalimentaria tiene una gran importancia.

También se abordará **El dulce de montaña**, la innovación en la pastelería actual a través de la introducción de nuevos productos. Con muestra y demostración de las novedades de las pastelerías de los Pirineos centrales.

De nuevo, ponencia colectiva, con charla, cocina, homenaje y reconocimiento a cocineras que fueron el origen de la gastronomía de los Pirineos centrales, **La cocina tradicional**.

No podía faltar espacio para el vino, significado en **Los vinos de altura**, jugando con su doble sentido, la altitud de los viñedos y la calidad de los vinos de autor, especialmente de la **DOP Somontano**. También se expondrá el proyecto vertebrador de la provincia de norte a sur **Vignerons independientes de Huesca**.

Atendiendo al origen de este proyecto transfronterizo que tantas propuestas está creando, otra ponencia será **Generando sinergias. Muestra de Proyectos POCTEFA** con temáticas agroalimentarias, y turístico gastronómicas.

El apartado de ponencias se cerrará con una mirada sobre la actual gastronomía de los Pirineos centrales. **Restaurantes con reconocimiento** abordará la tendencia habitual de generar ránquines, tanto en papel, como en internet y redes sociales. Muchos son los reconocidos en estos paneles y por algo es. Ofrecerá una muestra de los restaurantes que aparecen en estas habituales listas.

Y, por supuesto, **Estrellas michelin y grandes figuras de la restauración del territorio central de los Pirineos**. Abordará las creaciones que han trascendido e innovado en la cocina, haciendo historia en la gastronomía de los Pirineos centrales, con especial recuerdo a los desaparecidos Lorenzo Acín y Fernando Abadía, encarnados en la figura de su hija Ana Acín y hermano, Rafael Abadía.

Durante ambas jornadas habrá visitas guiadas a la **Exposición de productos**. Un novedoso espacio donde se presentan una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées, con fichas para su conocimiento y posible comercialización. Esta muestra se podrá visitar también durante la feria del fin de semana.

Una suculenta feria

El objetivo de la feria se centra en dar a conocer **los productos agroalimentarios** de ambos lados del Pirineo, español y francés, con especial incidencia en la parte central, Huesca y Hautes-Pyrénées.

De ahí que unos sesenta expositores, individuales o agrupados en colectivos, como Benabarre Sabor o Huesca agroalimentarios, dispongan de amplios stands para vender sus elaboraciones, siempre atendidos por los propios productores. Disponen, además, de una esquina equipada con cocina para atender a posibles clientes, presentar productos, hacer demostraciones de cocina, etc.

Pensando en el futuro del sector, no podía faltar la presencia de las **escuelas de hostelería** de la zona, las de **Huesca, Guayente y Tarbes**. Aprovechando una cocina a la vista, se podrá contemplar desde un graderío cómo elaboran un **menú** inspirado en productos del Pirineo, que podrá **ser degustado por los asistentes** en la zona destinada al efecto. Así, platos como Crèmeux de haricots tarbais oeuf parfait poitrine de porc séché –cremoso de alubias de Tarbes, huevo perfecto y embutido de cerdo–, Papillote de trucha imperial de El Grado con verduras de La Hoya y espuma de jamón o Queso de Saravillo con frutos secos.

También las escuelas serán protagonistas, tras la inauguración oficial, de la entrega de los novedosos premios **La cocina de los Pirineos-Teodoro Bardají**, que

reconocen a dos profesionales de restaurantes de ambos lados de la frontera, que mejor representan la gastronomía pirenaica.

Legados expresamente desde el Pirineo francés, los veteranos elaboradores del Gâteau à la broche, la Confrérie d'Arreau, lo elaborarán en el exterior del Palacio de Congresos de Huesca a lo largo de toda la jornada, tanto el sábado, como el domingo. Allí se podrá contemplar en vivo y en directo cómo se elabora este singular, apreciado y tradicional producto de los Pirineos centrales franceses. Y, por supuesto, degustarlo y adquirirlo.

Variados talleres

Los talleres abiertos al público se han convertido en otra seña de identidad del Congreso. Desde la escuela francesa se enseñará a **elaborar pan, a cocinar la poule noire –gallina negra–** d'Astarac-Bigorre, así como **cócteles con y sin alcohol** para hacer en casa.

Las frutas de montaña son uno de los ejes del Congreso, por lo que Celia Cantín, investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, ofrecerá el taller de sensorialidad, **Los sabores de nuestra fruta. O La producción personalizada de embutidos y elaborados cárnicos**, con González Romero de González y Romero Agrocarné.

También se presentará el libro **Monumentos del Reino Vegetal del Pirineo Central**, a cargo de su autor Ismael Ferrer, que ha supuesto una larga investigación de las variedades hortícolas de Huesca y Hautes-Pyrénées. El mismo cocinero, profesor de la escuela de Huesca, junto con Roberto Aragón, cocinero del restaurante Lillas Pastia, elaborarán en el taller **Judías singulares del Alto Aragón, una historia para saber y con sabor**, tres platos a la vista del público. Boliches de Aratorés con nabos de Yosa de Sobremonte, Judía riñón de Broto con anguila y Bizcocho de judía caparrona al aroma de azafrán de Castilsabás.

Las tres escuelas de hostelería de la zona –**Huesca, Guayente y Tarbes–lautre**. también ofrecen diferentes talleres, sobre los más variados alimentos del Pirineo, desde la gallina negra hasta el pan, pasando por cócteles, vermu, tartares, queso, etc.

Y elaboración del tradicional **Recao**, popularizado por Teodoro Bardají, a cargo de Antonio Arazo; el taller de **cocina apta para celíacos** y con otras intolerancias dirigido a niños y sus padres, con Mateo Sierra; Aproximación a la **cata de aceite de oliva de variedades locales**, por Carlos Domínguez, etc.

Dos intensos días para descubrir los productos y la cocina del Pirineo, además de una excusa fantástica para conocer la ciudad de Huesca y su provincia, aprovechando el tirón de su gastronomía.

PIES DE FOTO. Congreso HP

FOTO 1. La feria acogió hace dos años, en el primer congreso, más de 8500 asistentes.

FOTO 2. Los hermanos Torres impartirán la ponencia inaugural.

FOTO 3. La presencia de las escuelas de hostelería del Pirineo será constante a lo largo de los tres días.

*Nueva colaboración con el Congreso del producto del producto y la
gastronomía de los Pirineos*

La escuela de hostelería de Guayente oferta tres menús Hecho en los Pirineos

Tendrán lugar los miércoles, 7, 13 y 20 de marzo

El Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que se celebrará en Huesca en su segunda edición del 23 al 26 de marzo, cuenta con la decidida complicidad de las tres escuelas de hostelería de los Pirineos centrales –Huesca, Guayente y Tarbes–, que tendrán un papel destacado en el desarrollo del mismo.

La [Escuela de Hostelería de Guayente](#) –Santuario, s/n. Sahún. 974 551 327–, presenta tres menús, elaborados por sus alumnos y a disposición del público, «basados en la tradición gastronómica de nuestro valle. Cocina de montaña hecha en el corazón del pirineo».

Se podrán degustar los miércoles, 6, 13 y 20 de marzo, mejor con reserva previa. En concreto:

6 de marzo: Flan de tomate y queso benasqués; Judiones de Señiú con royal de boletus; Albóndigas de caza con almendas y ajaceite de patata de Chía; Crema de vainilla y merengue de caramelo

13 de marzo: Paté de llitón con salsa de chordons; Recao de Villanova; Trucha a la brasa con fritada de calabaza; Calabaza, nueces y canela

20 de marzo: Tortetas y chiretas caseras; Bacalao ajoarriero; Espalda de conejo farsiu con seba caramelizada; Queso de Saravillo con frutos rojos.

Degustación durante el congreso

Además, durante el congreso, aprovechando la cocina escenario a la vista, se presentará un menú diseñado por Pablo Villacampa y José Miguel García-Escudero. Será el sábado, 23 de marzo, a ñlas 11.30 de la mañana. Con los siguientes platos: Paté de llitón con salsa de chordons, Mandunguillas de caza con ajaceite de patata de Chía y Queso de Saravillo con frutos rojos.

Menú que se podrá degustar por el público asistente en el espacio de degustaciones esa misma tarde, de 16 a 20.30 horas.

PIE DE FOTO. Cortesía Congreso HP.

Los alumnos de Guayente también participaron en el I Congreso, con talleres y degustaciones.

Antonio Arazo, primer Premio Teodoro Bardají

El II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos aborda la cocina de montaña

Se celebrará de nuevo en Palacio de Congresos de Huesca, del 23 al 26 de marzo, con feria de productores

El presidente de la Diputación de Huesca, Miguel Gracia, y el alcalde de Huesca, han presentado esta mañana el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que vuelve a Huesca del 23 al 26 de marzo, con una programación en la que se incide en el valor de los alimentos de montaña y la gastronomía de los restaurantes de la cordillera. Pero sin perder la esencia que aúna la feria del fin de semana, sábado y domingo, y el congreso propiamente dicho, lunes y martes.

Gracia destacó la «magnífica colaboración con la parte francesa» y recordó que en el concepto «Pirineos centrales incluimos toda la provincia de Huesca y el departamento Hautes-Pyrénées», cuyos profesionales –cocineros, productores, hosteleros, etc.– son los auténticos protagonistas y destinatarios del mismo.

Por su parte, Luis Felipe señaló la importancia de «aprender juntos», destacando la «importancia del producto local y la intensa colaboración de las escuelas de hostelería».

Hecho en los Pirineos

Pedro Salas, director del proyecto Hecho en los Pirineos, financiado por la Unión Europea, en cuyo marco se encuentra el congreso, recordó que «nos encontramos ante la última actividad del mismo, que se celebra en Huesca de nuevo, pues aquí disponemos de mejores instalaciones y hay mucha más actividad gastronómica».

Como conclusiones del mismo destacó la constatación de la «variedad y calidad de los productos de los Pirineos», además «del intenso protagonismo de los cocineros locales –por encima de la parte técnica o espectacular–, que es lo que nos va a quedar tras el congreso». Y agradeció la colaboración de todos los que han hecho posible esta nueva edición del mismo.

El director del congreso, Fernando Blasco, confesó que «no es fácil reunir a más de cien profesionales», especialmente cuando los cocineros del territorio «no están acostumbrados a participar en ponencias. Les asusta un poco». Pero nos lo han permitido, de forma que paralelamente les «insuflamos confianza».

Un congreso que, de lunes a martes, presentará sobre el escenario del Palacio de Congresos a un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías. Pero también se hablará de las frutas de

montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los vigneron, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc., además de la ponencia inaugural a cargo de los hermanos Torres.

Previamente, el viernes y sábado, el Palacio de Congresos se llenará de actividades, gracias a la feria que el año pasado reunió a 8300 personas. Cuarenta expositores individuales y colectivos –no caben más– vendiendo sus productos, una novedosa zona expositiva para mostrar aún más productos de los Pirineos y muchos, muchos talleres abiertos al público aficionado. Sin olvidar las degustaciones populares a partir de los menús creados por las tres escuelas de hostelería del Pirineo, en Tarbes, Guayente y Tarbes.

Premio Teodoro Bardají

Una de las novedades de esta edición es la creación de los premios **La cocina de los Pirineos-Teodoro Bardají**, que reconocen a dos profesionales de restaurantes de ambos lados de la frontera, precisamente los que mejor representan la gastronomía pirenaica. Y han recaído en dos cocineros jubilados.

Por la parte francesa, el reconocimiento ha sido para Jean-Pierre Saint-Martin, propietario del restaurante Le Viscos, en Saint-Savin, en pleno valle d'Argelès. Y el también jubilado, Antonio Arazo, será el galardonado por la parte española. Feroz defensor de la cocina tradicional, de proximidad y temporada, gestionó durante muchos años el restaurante Arazo y sigue colaborando con numerosos eventos, restaurantes y colectivos. De hecho, durante la feria hará una demostración sobre el Recao, la famosa receta de Teodoro Bardají.

PIES DE FOTO. Congreso HP

FOTO 1. Antonio Arazo, premio Teodoro Bardají, que se estrena en el congreso.

FOTO 2. Momento de la presentación del congreso: salas, Gracia, Felipe y Blasco.

FOTO 3. Roberto Aragón y Carmelo Bosque participan de nuevo en el congreso

Nota nacional, medios especializados, Pirineos y entorno. 12 marzo 2019

Los hermanos Torres ofrecerán la ponencia inaugural del II Congreso del producto y la gastronomía de Huesca

«Para nosotros Huesca es una visita obligada al menos una vez al año»

Será el lunes, 23 de marzo, tras dos intensos días de feria

Los cocineros, hermanos y gemelos Torres, Javier y Sergio –Barcelona, 1970– descubrieron la cocina a los ocho años, gracias a su abuela Catalina. De ahí proviene el nombre de su restaurante, Dos Cielos, que era cómo les llamaba ella, actualmente sustituido por Cocina Hermanos Torres, ubicado en una nave industrial en el centro de Barcelona –Taquígraf Serra, 20. 934 100 020. www.cocinahermanosstorres.com–, y galardonado con dos estrellas michelín.

Muy populares gracias a su programa de recetas cocina en TVE, que se estrenó en 2015 y concluyó hace unos meses, tras 800 programas emitidos, practican una cocina cercana al territorio, respetando la tradición, pero con una modernización, fruto de una reflexión previa.

Su nuevo restaurante se articula en torno a una cocina central, rodeada por las mesas para los comensales. Un concepto que, de alguna manera, recuerda la cadiera tradicional del Pirineo, en torno al fuego central donde se calentaba el caldero.

¿Qué papel ha jugado en su trayectoria de su abuela Catalina?

Ha sido fundamental la figura de nuestra abuela Catalina porque ella nos inculcó la pasión por la cocina.

El concepto de cocina, con cadiera, de la casa del pirineo, puede asociarse de alguna forma con su nuevo restaurante: la cocina central, las mesas para comer alrededor... ¿Eran conscientes de esta relación? ¿Era buscada?

Nos hemos inspirado en nuestra casa familiar, en el espacio de ilusión que creaba nuestra abuela. Podemos decir que nos hemos criado en una cocina, literalmente. Ahí está la inspiración para hacer la cocina de los Hermanos Torres hoy en día.

¿Tiene futuro la cocina tradicional?

Claro que tiene futuro, sin la cocina tradicional no podría existir la cocina actual.

¿Conocen la cocina del Pirineo?

Si.

¿Y puede hablarse de una única gastronomía o son muy diferentes según la comunidad?

Cada comunidad del pirineo tiene su identidad, la refuerza, la hace más potente, y por supuesto, es una cocina grandiosa, de montaña, profunda, de raíces.

¿Qué destacaría de la cocina oscense?

En la cocina oscense está el ternasco, la longaniza de Graus, el tomate rosa de Barbastro, los quesos, la miel, el producto de casa, las setas... y evidentemente la trufa. Hay una trufa increíble. Realmente hay muy buenos productos.

¿Y la del sur de Francia?

En Francia hemos aprendido muchas de las bases que tenemos hoy en día en nuestro país. Nosotros hemos estado mucho tiempo trabajando allí, sobre todo en la zona de Montpellier y París.

¿Pueden hablarnos de algún plato tradicional oscense que les ha inspirado o emocionado?

Hay muchos, como el ternasco. Nosotros somos grandes enamorados de Huesca y de la región en general. Para nosotros es una visita obligada al menos una vez al año.

¿Hacia donde debería ir la gastronomía de las zonas de montaña?

Debería ir hacia lo que es: hacia lo puro, hacia lo sano. Hay buen producto, buen pasto, buen ganado, muy buena huerta, las trufas...

¿Conocen el estado de la gastronomía de los restaurantes de Huesca?

Bueno, no podemos decir que la conozcamos a fondo, pero ahora cuando vayamos nos vamos a encargar de conocerlo de verdad.

¿Practican la cocina de proximidad?

Sí que la practicamos. Compramos a agricultores que viven muy cerca del restaurante, y en el Maresme o en el Prat.

¿Qué atención prestan a la parte dulce de los menús? ¿a la líquida?

Nuestro menú comienza con un cóctel, un paseo por Collserola, que está hecho con romero, algo tan de montaña, tan natural.

Para nosotros la parte dulce es muy importante porque tiene que entrar y mimetizarse con los salados. Ahora por ejemplo hay boniatos, que combinamos con cacao. Hay una trufa, que es una trufa de verdad, pero viene como prepostre. Está la nieve también porque estamos en invierno. Es muy especial para nosotros el tema de los postres.

¿Tienen nuevos proyectos mediáticos?

Ahora mismo hemos hecho un pequeño parón, pero ya hay nuevos proyectos audiovisuales. Será para más adelante, y como siempre, con un homenaje para el producto y para el productor.

PIES DE FOTO. Congreso HP

FOTO 1 y 2. Javier y Sergio conocen el ternasco de Aragón, el tomate rosa de Barbastro y, cómo no, la trufa del Pirineo.

Nota nacional, medios especializados. 12 marzo 2019

Antonio Arazo, primer Premio Teodoro Bardají

El II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos aborda la cocina de montaña

Se celebrará de nuevo en Palacio de Congresos de Huesca, del 23 al 26 de marzo, con feria de productores

El presidente de la Diputación de Huesca, Miguel Gracia, y el alcalde de Huesca, han presentado esta mañana el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que vuelve a Huesca del 23 al 26 de marzo, con una programación en la que se incide en el valor de los alimentos de montaña y la gastronomía de los restaurantes de la cordillera. Pero sin perder la esencia que aúna la feria del fin de semana, sábado y domingo, y el congreso propiamente dicho, lunes y martes.

Gracia destacó la «magnífica colaboración con la parte francesa» y recordó que en el concepto «Pirineos centrales incluimos toda la provincia de Huesca y el departamento Hautes-Pyrénées», cuyos profesionales –cocineros, productores, hosteleros, etc.– son los auténticos protagonistas y destinatarios del mismo.

Por su parte, Luis Felipe señaló la importancia de «aprender juntos», destacando la «importancia del producto local y la intensa colaboración de las escuelas de hostelería».

Hecho en los Pirineos

Pedro Salas, director del proyecto Hecho en los Pirineos, financiado por la Unión Europea, en cuyo marco se encuentra el congreso, recordó que «nos encontramos ante la última actividad del mismo, que se celebra en Huesca de nuevo, pues aquí disponemos de mejores instalaciones y hay mucha más actividad gastronómica».

Como conclusiones del mismo destacó la constatación de la «variedad y calidad de los productos de los Pirineos», además «del intenso protagonismo de los cocineros locales –por encima de la parte técnica o espectacular–, que es lo que nos va a quedar tras el congreso». Y agradeció la colaboración de todos los que han hecho posible esta nueva edición del mismo.

El director del congreso, Fernando Blasco, confesó que «no es fácil reunir a más de cien profesionales», especialmente cuando los cocineros del territorio «no están acostumbrados a participar en ponencias. Les asusta un poco». Pero nos lo han permitido, de forma que paralelamente les «insuflamos confianza».

Un congreso que, de lunes a martes, presentará sobre el escenario del Palacio de Congresos a un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías. Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los vigneron, de los

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc., además de la ponencia inaugural a cargo de los hermanos Torres.

Previamente, el viernes y sábado, el Palacio de Congresos se llenará de actividades, gracias a la feria que el año pasado reunió a 8300 personas. Cuarenta expositores individuales y colectivos –no caben más– vendiendo sus productos, una novedosa zona expositiva para mostrar aún más productos de los Pirineos y muchos, muchos talleres abiertos al público aficionado. Sin olvidar las degustaciones populares a partir de los menús creados por las tres escuelas de hostelería del Pirineo, en Tarbes, Guayente y Tarbes.

Premio Teodoro Bardají

Una de las novedades de esta edición es la creación de los premios **La cocina de los Pirineos-Teodoro Bardají**, que reconocen a dos profesionales de restaurantes de ambos lados de la frontera, precisamente los que mejor representan la gastronomía pirenaica. Y han recaído en dos cocineros jubilados.

Por la parte francesa, el reconocimiento ha sido para Jean-Pierre Saint-Martin, propietario del restaurante Le Viscos, en Saint-Savin, en pleno valle d'Argelès. Y el también jubilado, Antonio Arazo, será el galardonado por la parte española. Feroz defensor de la cocina tradicional, de proximidad y temporada, gestionó durante muchos años el restaurante Arazo y sigue colaborando con numerosos eventos, restaurantes y colectivos. De hecho, durante la feria hará una demostración sobre el Recao, la famosa receta de Teodoro Bardají.

PIES DE FOTO. Congreso HP

FOTO 2. Momento de la presentación del congreso: Salas, Gracia, Felipe y Blasco.

FOTO 3. Roberto Aragón y Carmelo Bosque participan de nuevo en el congreso

Tres ‘gastronetas’ ofrecerán productos y bebidas del entorno

El congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos toma la ciudad de Huesca

Se elaborará en directo el espectacular ‘Gâteau à broche’

El próximo sábado, 23 de marzo, se inaugura el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que llenará de sabor, aroma, debates y ponencias la ciudad de Huesca. Una cita que, en su primera edición, concitó a más de 8300 aficionados y 300 congresistas en el Palacio de Congresos.

Pero las actividades saldrán también del recinto congresual, ya que tres gastronetas se instalarán desde el viernes en la plaza López Allué y la explanada delante del palacio acogerá la elaboración en directo del vistoso ‘Gâteau à broche’.

Elaboración del ‘gâteau à broche’

En la explanada del palacio, y desde las diez de la mañana, tanto del sábado como del domingo, los cocineros franceses de ‘*Confrérie d’Arreau*’ elaborarán a la vista del público el espectacular y tradicional ‘Gâteau à broche’, que repetirán el domingo. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo.

Este pastel apareció en los Pirineos hace más de dos siglos. De hecho, fueron los soldados de Napoleón quienes lo trajeron de vuelta tras su retirada de Rusia. Originario de la Europa del Este, en Francia está presente en los Pirineos y Aveyron, aunque hay grandes diferencias entre los dulces producidos según las regiones; tanto en términos de estética como de gusto y estructura de masa. Pero se reconoce siempre por su forma de ‘picos’ y la elaboración con motivo de bodas y eventos, para gran número de personas.

Joseph Loche es el presidente de la *Confrérie du Gâteau à la Brochue*, en Arreau, creada en 1998 con el objetivo de dar a conocer y apreciar esta tarta, siempre con productos naturales. De ahí, que todos los años, en el mes de julio, se celebre una fiesta en Arreau.

Su receta utiliza huevos, azúcar, mantequilla, harina, ron y Ricard. Elaborada la masa, ésta se va depositando sobre un cono alargado horizontal, recubierto de papel de pergamino y cuerda, que gira cerca de las brasas, mejor de maderas como haya o roble.

Sobre dicho cono se va vertiendo la dulce masa, durante más de tres horas. El resultado es un pastel alargado, hueco por el dentro, que se corta en rebanadas de unos cinco centímetros una vez enfriado.

Gastronetas con sabor del Pirineo

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

La plaza López Allué será otro escenario gastronómico, ya que allí se instalarán tres gastronetas, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo. Amenizadas por la música del [Jazz for Kids](#), en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz, cada noche a partir de las 20.30 horas.

Tres miembros de la Asociación Food Truck Aragón se instalarán en la plaza, con diferentes propuestas a partir de alimentos oscenses. Así, [Sabor a Pirineo](#), acercará sus huevos de gallinas felices con patatas, aliñados con delicias como foie, longaniza de Graus y setas, pollo marinado y trufa, gulas, chistorra, etc. además de patatas bravas y nachos con queso o guacamole.

Por su parte, La Negra ofrecerá Bocado cubano de latón de La Fueva, Sashimi de esturión y trucha del Cinca, y tres opciones de pasta fresca Libertina: Udon de borraja en sopa de miso, Hexágonos rellenos de ternasco y chutney de melocotón en salsa de carne y Pasta rellena de pollo al chilindrón en su consomé.

Finalmente, Itaza traerá Hamburguesas de longaniza, de longaniza con setas y también chiretas. Todas ellas dispondrán de cervezas artesanas del Pirineo y vinos de la DOP Somontano.

Vídeos de la elaboración del Gâteau:

<https://www.youtube.com/watch?v=NgtE4IEr9Q8>

<https://vimeo.com/79044378>

PIES DE FOTO. Cortesía Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. La Negra vuelve a Huesca, esta vez a la plaza López Allué.

FOTO 2. Junto a las gastronetas habrá música en directo

FOTO 3. Elaborando el pastel a la brasa

FOTO 4. Enfriando el pastel, tras tres horas de elaboración

FOTO 5. El pastel antes de ser porcionado en rodajas.

Nota Pirineos y entorno. 20 marzo 2019

Se entregan el próximo sábado en la inauguración del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

Jean-Pierre Saint-Martin y Antonio Arazo, los primeros premios de Cocina de los Pirineos Teodoro Bardají

Reconocen la labor de promoción y difusión de la cocina de proximidad a lo largo de una trayectoria profesional

Jean-Pierre Saint-Martin, por la vertiente francesa, y Antonio Arazo, por la oscense, son los dos primeros galardonados con el Premio de Cocina de los Pirineos Teodoro Bardají, una de las novedades del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

Una recompensa al trabajo de toda una vida –ambos están ya jubilados– defendiendo los productos de cercanía –el actualmente denominado kilómetro cero–, el respeto a la tradición culinaria de su entorno y, por supuesto, el acercamiento de la cocina clásica a los tiempos actuales.

La referencia oscense de la proximidad

Cuando apenas nadie hablaba de la cocina de proximidad y de producto, Antonio Arazo ya la practicaba, hasta el punto que «el 70% del producto que entra en mi casa se quién me lo hace, conozco a la gente que hay detrás y supone un valor muy importante». De hecho, Apolo fue el primer restaurante reconocido como km 0 en Huesca.

Antonio Arazo empezó en la cocina por necesidad, aunque siempre le gustó desde pequeño, ya fuera para hacer carne a la brasa o unos caracoles. Proveniente de una familia numerosa, fue aprendiz de albañil con su tío Mariano, hasta que a los pocos meses le diagnosticaron alergia al cemento y tuvo que dejar el empleo.

Con catorce años le surgió la oportunidad de adentrarse en la hostelería y se convirtió en pinche en el Restaurante Sauras de Huesca a las órdenes del jefe de cocina Baltasar San Vicente, un cocinero de producto que le enseñó esta labor. «Me encontré con un oficio por descubrir, que permite desarrollarte en la cocina porque es muy interpretativa y tiene entidad propia, aunque siempre hay que tener un gran respeto al producto», añade Arazo.

Así empezaba su trayectoria profesional de 48 años de recorrido, a lo largo de la cual tuvo interés en recibir formación reglada y específica, aunque no fue posible por diferentes motivos. Autodidacta, destaca que la cocina es un intercambio constante en el que se aprende y se enseña continuamente, y recuerda con gran respeto el trabajo de las mujeres con las que ha coincidido en su vida profesional quienes «eran capaces de hacer cocina *multiplicando panes y peces* con el producto, pero con gran calidad de sabor y textura».

Legumbres, arroces, setas de temporada, trufa negra... son algunos de los productos que Antonio más ha elaborado siempre manteniendo la filosofía Slow Food, que se basa en la cocina tradicional, sin pretensiones y a fuego lento que da importancia al producto de temporada. Sin embargo, una de las recetas de la que más orgulloso se siente no es nada convencional, se trata de un helado de boletus que creó en 1995 junto a su amigo Ramón Serrate, de Helados Serrate, y que recibió el premio de Innovación y Calidad de Producto en una feria de alimentación de París.

Ha impartido cursos para hostelería, talleres, charlas, cenas maridaje, etc., en diferentes puntos de España, Francia e Italia. Fue nombrado altoaragonés del año en 2011 y 2016, socio fundador de la Asociación de Amigos del Vino de Huesca, de la de Cocineros, de Slow Food, etc.

Antonio Arazo no entiende su cocina sin el producto de cercanía y las personas que hay detrás de ellos elaborándolos. «Realmente creo que es al revés, lo bonito de mi cocina es que he puesto en valor los productos que ellos elaboraban», reconoce.

Cuando le preguntamos qué siente al recibir este merecido premio, que no ha sorprendido a nadie, las primeras personas que vienen a su mente son sus hermanos Agustín, Makoke y Pascual, y sus hijos, a los que está muy agradecido. También para todas aquellas personas que han hecho producto para él, a los clientes que eran amigos y al personal que le ha acompañado durante estos años que han permitido hacer posible lo que se ha hecho en su restaurante.

Ilustrado cocinero

Jean-Pierre Saint-Martin acaba de ceder el relevo a su hijo Alexis y a su nuera Maria, la séptima generación de cocineros, actualmente al frente del [hotel restaurante Le Viscos](#) en Saint Savin, un pueblecito francés no lejos de Lourdes en dirección a la estación de esquí de Cauterets, en el Pirineo central.

Situado lejos del movimiento de las pistas de esquí, los clientes acuden por el nombre y el prestigio del establecimiento, que tiene los productos de los Pirineos como base. Y allí, a sus 68 años, tras cincuenta al frente de la cocina, sigue Jean-Pierre, paseando entre las mesas.

En una entrevista recordaba que su tío abuelo, cocinero también, había trabajado para el Conde de París, la Embajada de España y varios palacios. Mientras tanto, devoraba en casa la obra del maestro francés Auguste Escoffier.

Tras su formación académica no se limitó a continuar el trabajo de sus antecesores, sino que lo engrandeció y renovó tomando la literatura culinaria y gastronómica como fuente de su conocimiento renovado. Así, dispone de una biblioteca especializada de gran valor, que aporta a sus platos la justificación precisa.

Pero además, se abrió y viajó a conocer los mejores cocineros de Francia, fue reconocido como *Meilleur ouvrier de France* en restaurantes, distinguido por la guía *Gault et Millau*, es el delegado en Occitania de la asociación *Matres Cuisinier de France*, entre otras muchas distinciones.

Muy involucrado en las actividades de difusión de la gastronomía francesa –una de las pocas codificadas en el mundo, afirma– no hay actividad internacional en la que no haya participado en los últimos años.

Su filosofía se basa en el respeto al producto, la defensa del territorio frente al *folklorismo*, la profundidad de la campiña contra la superficialidad de cierta modernidad. «Un plato no tiene nada que envidiar a un tratado de civilización» evoca, negando enfrentamientos entre lo viejo y lo moderno, o nosotros contra el resto del mundo.

Considera que la sociedad del espectáculo mata la gastronomía al reemplazar la cultura del gusto por el culto a la imagen, que el aspecto reemplaza a la personalidad. Para concluir que solo hay dos maneras de interpretar los platos, la buena y la mala.

Defiende el hecho en casa y entiende la importancia del acto de entregar su comida, algo que recibimos por primera vez de nuestra madre, respetando el hilo que se crea entre el cocinero y quien la saborea, de lo que depende que regrese otra vez.

Para Jean Pierre Saint Martin cocinar es un acto de generosidad: cada cocinero recibe de sus antecesores el saber atesorado en forma de recetas, técnica y buen ojo para elegir los alimentos. Y debe renovar, mejorar y crear nuevas recetas que se transmitirán a sus colaboradores, que a su vez las irán extendiendo por el mundo cuando salgan de su restaurante y se instalen en otros lugares.

Tanta generosidad, tanto saber acumulado y ser un referente de la cocina de Hautes-Pyrénées lo hacen merecedor de este primer Premio de Cocina de los Pirineos Teodoro Bardají.

FOTOS. Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Antonio Arazo ya colaboró entusiastamente en el I Congreso, hace dos años

FOTO 2. Jean Pierre Saint-Martin, sexta generación de cocineros

*Durante el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos,
que se prolonga hasta el martes, 26*

Cien ‘cosetas’ gastronómicas para hacer en Huesca

Decenas de propuestas para disfrutar del fin de semana de feria

El [II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos](#) está a punto de inaugurarse en el [Palacio de Congresos de Huesca](#) y los aficionados a la gastronomía deberán ponerse las pilas si quieren disfrutar de las decenas de eventos programados para estos días tanto dentro como fuera del recinto ferial.

Más de treinta stands acogen en la Sala Polivalente a diferentes productores, individuales y colectivos, como Benabarre Sabor, la asociación [Agroalimentarios Huesca](#), el Consorcio de la reserva Biosfera Ordesa Viñamala o la [DOP Somontano](#). Quesos, chocolates, dulces, hidromiel, turrones, hortalizas, vinos, mermeladas, aceites, patés, encurtidos, etc

Allí estarán presentes los propios elaboradores, que disponen de un espacio para realizar presentaciones y demostraciones, además de vender directamente sus productos. Desde las 11.30 y hasta las 20 horas el sábado, y de 10 a 20 horas el domingo.

Pero, además y como novedad en esta edición, se ha creado una Exposición de productos del Pirineo, con diferentes visitas guiadas a cargo de personal especializado. En concreto, el sábado a las 12.50 y 18.45, mientras que el domingo serán a las 13.10 y 18 horas.

Un evento para comer

La cocina del Pirineo ha sido interpretada por las tres escuelas ubicadas en el Pirineo, que han diseñado otros tantos menús, inspirados en la tradición y los productos del entorno. En concreto, la [escuela san Lorenzo](#), de Huesca, ha preparado Risotto de cebada perlada con longaniza de Graus, Papillotte de trucha imperial de El Grado con verduras de la Hoya y espuma de jamón, Canelón de latón de La Fueva con soubise y queso de radiquero y Bizcocho jaqués reversionado.

La de [Guayente](#), ha diseñado un menú compuesto de Paté de lilitón con salsa de chardons, Mandunguillas de caza con ajaceite de patata de Chía y Queso de Saravillo con frutos rojos.

Finalmente, desde Tarbes, la escuela **Lautreamont** ofrecerá Crèmeux de haricots tarbais oeuf parfait poitrine de porc séchée, Magret de canard sauté sauce Madiran et pommes paillassons aux cèpes y Merveilles du Pic du Vignemale.

Todos estos menús, elaborados por una empresa de catering, se podrán degustar en la **Zona de degustaciones**, tanto el sábado como el domingo, de 13 a 16 y de 18.30 a 20

horas. Y se podrá contemplar su elaboración en la Cocina Escenario de la Sala Polivalente. El sábado, de 11.30 a 12.45, la de Guayente, y de 16 a 18 la de Tarbes, mientras que la de Huesca lo hará el domingo, de 11 a 12.

Un evento con gastronomías en la plaza López Allué

La plaza López Allué será otro escenario gastronómico, ya que allí se instalarán tres gastronomías, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo. Amenizadas por la **música del Jazz for Kids**, en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz, cada noche a partir de las 20.30 horas.

Tres miembros de la Asociación Food Truck Aragón se instalarán en la plaza, con diferentes propuestas a partir de alimentos oscenses. Así, **Sabor a Pirineo**, acercará sus huevos de gallinas felices con patatas, aliñados con delicias como foie, longaniza de Graus y setas, pollo marinado y trufa, gulas, chistorra, etc. además de patatas bravas y nachos con queso o guacamole.

Por su parte, **La Negra** ofrecerá Bocado cubano de latón de La Fueva, Sashimi de esturión y trucha del Cinca, y tres opciones de pasta fresca Libertina: Udon de borraja en sopa de miso, Hexágonos rellenos de ternasco y chutney de melocotón en salsa de carne y Pasta rellena de pollo al chilindrón en su consomé.

Finalmente, **Itaza** traerá Hamburguesas de longaniza, de longaniza con setas y también chiretas. Todas ellas dispondrán de cervezas artesanas del Pirineo y vinos de la DOP Somontano.

Un evento para conocer la cocina del Pirineo

Además de las tres demostraciones de las escuelas, con sus respectivos menús, habrá muchos más momentos para aprender más de la cocina del Pirineo.

Desde proyectos avanzados, como la **texturación de los alimentos** –el sábado, a las 13 horas–, desarrollado por ASPACE, CADIS Huesca, y Catering José Fernández, hasta la demostración de **cocina del azafrán**, por Daniel González, de la Taberna La Piedra, de Zaragoza, incluido en el mismo proyecto.

El premiado cocinero Antonio Arazo hará el domingo, a las 12 horas, en la Cocina escenario, una demostración de elaboración de una receta de la cocina tradicional, el recao, pocon la colaboración de la Slow Food Chapu Osca. Preparado *a su manera* con masito Chapullé –cordero ecológico de Montearagón–, judías caparronas de Monzón, verduras ecológicas de temporada de Semonia, patata de Chía, quinoa ecológica de comercio justo y azafrán de Castilsabás,

A la misma hora, pero en los talleres, los hermanos González Romero, de Agrocarné, Ariza, ofrecen el taller **La producción personalizada de embutidos y elaborados cárnicos**, en lo que son especialistas, ya que llevan décadas elaborando embutidos al gusto de sus clientes.

Los franceses nos acercarán la elaboración tradicional del pan, en la que son maestros; la cocina de la gallina negra de Astarac-Bigorre; y Cóceteles con y sin alcohol para hacer en casa. El sábado, a partir de las 16 horas.

Por su parte, a cargo de los profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca, diferentes demostraciones el domingo, a partir de las

16.30 horas en la Cocina Escenario: Nueva coctelería con vermouth Morro caliente; Elaboraciones a la vista del cliente de ceviches y tartares con productos km 0 (trucha y esturión del grado, lomo de ternasco de Aragón y calabaza roja de la Hoya de Huesca; y Taller sobre elaboraciones clásicas de pan y repostería en Aragón, pan cinta, colineta y empanadico de calabaza. Además, del **Taller Otros usos culinarios del pollo de corral y del gallo del Sobrarbe**, en la sala 1 a las 19.15 del mismo domingo.

Finalmente, Ismael Ferrer, profesor San Lorenzo y Roberto Aragón, cocinero del restaurante Lillas Pastia, elaborarán **tres tipos de platos con judías**: Boliches de Aratorés con nabos de Yosa de Sobremonte, Judía riñón de Broto con anguila y Judía del recaó de Teodoro Bardají de Binefar.

Un evento para publicar

La atención de Hecho en los Pirineos por los productos locales se manifiesta también en la edición del libro *Monumentos del Reino Vegetal del Pirineo Central*, que será presentado por su autor, el cocinero y profesor Ismael Ferrer el sábado a las 19 horas en la Sala 1 de los talleres.

Una completa investigación de las variedades hortícolas de Huesca y Hautes-Pyrénées, que recoge el trabajo de varios años.

Un evento para presentarse

A lo largo de la feria se presentarán diferentes proyectos relacionados con los productos del Pirineo. Como el **Territorio Azafrán**, de Pon Aragón en tu mesa, que se dará a conocer el sábado, a las 17 horas en los talleres de la primera planta.

Los **productos y productores agroalimentarios de la Reserva de la biosfera Ordesa – Viñamala** serán presentados el domingo, a las 12 horas, con alimentos como la miel artesana de Oz, quesos Carlina y Bal de Broto, Bodegas Val Minuta o la cerveza Tensina.

Un evento para catar

Catar, si te dirige un experto, es una actividad muy interesante, además de formativa. En el espacio de los talleres, el sábado a las 18 horas, el maestro almazarero de [Ecostean, Carlos Domínguez](#), impartirá una **Aproximación a la cata de aceite de oliva de variedades locales**.

Por su parte, Celia Cantín, Investigadora ARAID en el grupo de Hortofruticultura del CITA-IA2 del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón ofrecerá un interesante **Taller de sensorialidad Los sabores de nuestra fruta**, el domingo, a las 11 horas.

Un evento también para niños

Los niños también tienen su espacio en la feria, gracias al taller, **Cocina con un Mastechef**, a cargo del televisivo Mateo Sierra, que presentará platos aptos para celíacos y con otras intolerancias, dirigido a niños y sus padres.

Un evento para descubrir el ‘gâteau à la broche’

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

En la explanada del palacio, y desde las diez de la mañana, tanto del sábado como del domingo, los cocineros franceses de ‘*Confrérie d’Arreau*’ elaborarán a la vista del público el espectacular y tradicional ‘*Gâteau à broche*’, que repetirán el domingo. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo.

Este pastel apareció en los [Pirineos](#) hace más de dos siglos y se elabora, a lo largo de tres horas, al calor de una brasa de leña. Elaborado con huevos, azúcar, mantequilla, harina, ron y Ricard, tiene el aspecto de un alargado cono huevo, con picos tostados, que se corta en sabrosas rodajas de unos cinco centímetros de espesor.

Un evento que premia

Tras la inauguración, a cargo de los representantes institucionales del proyecto POCTEFA, prevista para el sábado a las 10 de la mañana, llegará el emotivo momento de los homenajes, con la entrega del Premio cocina de los Pirineos Teodoro Bardají, que ha recaído en el cocinero francés Jean-Pierre Saint Martin y el oscense Antonio Arazo.

La entrega la hará la descendiente del cocinero binefarense, Allende Martín de Mateo, acompañada por Imelda Moreno de Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, que conoció personalmente a Bardají, además de Carmelo Bosque, presidente de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo, y los directores de las tres escuelas de hostelería del Pirineo.

FOTOS. Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Las escuelas de hostelería harán varias demostraciones de cocina.

FOTO 2. Cata de aceite, una experiencia inusual

FOTO 3. Ismael Ferrer presenta su libro y cocinará diferentes judías oscenses.

FOTO 4. Los menús del Pirineo podrán ser degustados por los asistentes.

FOTO 5. La feria pondrá en contacto, de nuevo, a productores y aficionados.

FOTO 6: Portada del libro que se presenta el sábado.

Nota nacional, medios especializados. 21 marzo 2019

Antonio Arazo y Jean-Pierre Saint Martin, primer Premio Teodoro Bardají

El II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos aborda la cocina de montaña

Se celebra en Huesca, del 23 al 26 de marzo, con feria de productores

El sábado comienza el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que vuelve a Huesca del 23 al 26 de marzo, con una programación en la que se incide en el valor de los alimentos de montaña y la gastronomía de los restaurantes de la cordillera. Pero sin perder la esencia que aúna la feria del fin de semana, sábado y domingo, y el congreso propiamente dicho, lunes y martes.

Intenso congreso

Un congreso que, de lunes a martes, presentará sobre el escenario del Palacio de Congresos a un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías.

Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los *vignerons*, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc., además de la ponencia inaugural a cargo de los hermanos Torres.

Feria para el gran público

Previamente, el viernes y sábado, el Palacio de Congresos se llenará de actividades, gracias a la feria que el año pasado reunió a 8300 personas. Cuarenta expositores individuales y colectivos –no caben más– vendiendo sus productos, una novedosa zona expositiva para mostrar aún más productos de los Pirineos y muchos, muchos talleres abiertos al público aficionado, con catas, presentaciones de libros, demostraciones de cocina, elaboración de embutidos, talleres para niños, etc.

Sin olvidar las degustaciones populares a partir de los menús creados por las tres escuelas de hostelería del Pirineo, en Tarbes, Guayente y Tarbes.

Además, en el exterior del recinto, los cocineros franceses de ‘*Confrérie d’Arreau*’ elaborarán a la vista del público el espectacular y tradicional ‘*Gâteau à broche*’, que se elabora a la brasa a lo largo de tres horas. Y en el centro de Huesca, tres gastronetas ofrecerán diferentes platillos elaborados a partir de productos de los Pirineos.

Premio Teodoro Bardají



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una de las novedades de esta edición es la creación de los premios **La cocina de los Pirineos-Teodoro Bardají**, que reconocen a dos profesionales de restaurantes de ambos lados de la frontera, precisamente los que mejor representan la gastronomía pirenaica. Y han recaído en dos cocineros jubilados.

Por la parte francesa, el reconocimiento ha sido para **Jean-Pierre Saint-Martin**, propietario del restaurante Le Viscos, en Saint-Savin, en pleno valle d'Argelès. Y el también jubilado, **Antonio Arazo**, será el galardonado por la parte española. Feroz defensor de la cocina tradicional, de proximidad y temporada, gestionó durante muchos años el restaurante Arazo y sigue colaborando con numerosos eventos, restaurantes y colectivos. De hecho, durante la feria hará una demostración sobre el Recao, la famosa receta de Teodoro Bardají.

PIES DE FOTO. Congreso HP

FOTO 1. Los hermanos Torres imparten la ponencia inaugural.

FOTO 2. Antonio Arazo, que ya participó hace dos años, recibirá el premio Teodoro Bardají.

FOTO 3. Más de 8300 personas acudieron a la feria en la pasada edición del Congreso.

*El Congreso Hecho en los Pirineos se inaugura el sábado
con la entrega de los premios Teodoro Bardají*

Huesca festeja la gastronomía de los Pirineos

*Durante el fin de semana, el Palacio se convierte en una diversa feria
agroalimentaria, repleta de actividades*

El presidente de la Diputación Provincial de Huesca y de la AECT, Miguel Gracia, el del departamento de Altos Pirineos y de la AECT, Michel Pélieu, el alcalde de Huesca, Luis Felipe, y el presidente de la cámara agraria de Altos Pirineos, Jean Pierre Martin, inauguran el sábado, a las 10 horas, 'Hecho en los Pirineos', II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, que se extenderá a lo largo de cuatro intensas jornadas repletas de propuestas, tanto en el propio Palacio de Congresos, sede del mismo, como en el resto de la ciudad.

Arazo y Saint Martin, premiados

Tras el acto formal, se procederá a la entrega de los primeros Premios Cocina de los Pirineos Teodoro Bardají, una de las novedades de este congreso. Por su larga trayectoria profesional han sido galardonados el cocinero oscense, Antonio Arazo, ya jubilado, de los restaurantes Apolo y Arazo; y el chef francés Jean-Pierre Saint Martin, también retirado, del [hotel restaurante Le Viscos](#) en Saint Savin, un pueblecito francés en el Pirineo central.

Para su entregar los premios, vienen a Huesca Allende Martín de Mateo, descendiente del cocinero binefarense, y la presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y representante de la Academia Española de Gastronomía, Imelda Moreno de Arteaga, que conoció de niña a Bardají. También les harán entrega de un ejemplar del que quizá sea el libro más popular del también escritor, *La cocina de ellas*.

Posteriormente se abrirá la feria, con una visita de autoridades e invitados, así como la Exposición de productos, otra de las novedades de esta segunda edición, en la que se podrán contemplar diferentes alimentos de ambos lados del Pirineo. Una muestra para difundir y comercializar los productos del territorio, que vienen acompañados por una completa ficha técnica y visitas guiadas para los interesados.

Feria y actividades

Más de treinta stands acogen en la Sala Polivalente a diferentes productores, individuales y colectivos, como Benabarre Sabor, la asociación [Agroalimentarios Huesca](#), el Consorcio de la reserva Biosfera Ordesa Viñamala o la [DOP Somontano](#). Quesos,

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

chocolates, dulces, hidromiel, turrone, hortalizas, vinos, mermeladas, aceites, patés, encurtidos, etc. Allí estarán presentes los propios elaboradores, que disponen de un espacio para realizar presentaciones y demostraciones, además de vender directamente sus productos.

Ya desde las diez de la mañana, en la explanada del Palacio, los cocineros franceses de *'Confrérie d'Arreau'* elaborarán a la vista del público el espectacular y tradicional *'Gâteau à broche'*, que repetirán el domingo. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo. Un enorme pastel que se elabora a lo largo de más de tres horas al calor de la brasa, gracias a un cono circular que gira cerca del fuego. Todo un espectáculo, que se convierte en delicioso bocado, para degustar allí mismo.

En el interior del palacio, las tres escuelas de hostelería del Pirineo tendrán un protagonismo destacado. San Lorenzo, de Huesca, Guayente en Sahún, y Lautreamont, de Traves, han diseñado tres menús basados en los productos y la tradición del Pirineo. Además de ofrecer una demostración de cómo se cocinan, dichos platos podrán ser degustados por el público, tanto el sábado como el domingo, de 13 a 16 y de 18.30 a 20 horas.

Más demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones de proyectos y libros, talleres para niños, etc. completan el amplio programa de actividades diseñado para promocionar la cocina de los Pirineos, en su sentido más amplio.

Finalmente, la plaza López Allué acoge desde ayer tres gastronomías, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo y amenizadas por la música del Jazz for Kids, en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz, cada noche a partir de las 20.30 horas.

El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, comienza el lunes, 25, con una ponencia a cargo de los televisivos hermanos Torres. Hasta el martes, se presentarán sobre el escenario del Palacio de Congresos un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías.

Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los *vignerons*, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc. Dos días para conocer mejor la cocina del Pirineo y reflexionar sobre ella y sus productos.

FOTOS. Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Antonio Arazo ya colaboró entusiastamente en el I Congreso, hace dos años

FOTO 2. Jean Pierre Saint-Martin, sexta generación de cocineros

FOTO 3. La feria pondrá en contacto, de nuevo, a productores y aficionados.

FOTO 4 y 5. Hace dos años también inauguraron los responsables de la Diputación de Huesca, Departamento Hautes-Pyrénées, Ayuntamiento de Huesca y la Cámara Agraria de Hautes-Pyrénées.

Antonio Arazo y Jean-Pierre Saint Martin recogieron el galardón de manos de la familia del cocinero binefarenses

Emotiva entrega de los premios Teodoro Bardají

Crece la asistencia de público respecto a la pasada edición

Allende Martín de Mateo, biznieta del cocinero binefarenses, Teodoro Bardají, que da nombre a estos primeros premios de Cocina del Pirineo, fue la encargada de entregar los galardones a los cocineros Antonio Arazo, oscense, y Jean-Pierre Saint Martin, francés del otro lado de la cordillera. Tras glosar la figura de su bisabuelo, hizo entrega de una obra en madera que evoca un delantal a ambos cocineros.

E Ymelda Moreno de Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, que conoció de niña a Bardají, pues cocinaba en casa de sus abuelos, les regaló un ejemplar del que quizá sea el libro más popular del cocinero también escritor, *La cocina de ellas*.

Un emocionado Antonio Arazo, que no pudo leer el texto que había preparado, reivindicó que hay que preservar la autenticidad en la cocina, afirmando que a Bardají hay que «practicarlo cada día; me identifico con él de punta a rabo». Recordó también a sus colaboradores y a los cocineros que le han precedido, especialmente el añorado Fernando Abadía, y al periodista especializado, José Manuel Porquet.

Más templado estuvo el cocinero francés Jean-Pierre Saint Martin, recientemente jubilado de su [hotel restaurante Le Viscos](#), en Saint Savin, un pueblecito francés en el Pirineo central, donde continúa cocinando su hijo, séptima generación de la familia. Saint Martin reafirmó la importancia de la gastronomía, que es algo más que recetas, resumiendo que solo existe la buena y la cocina, siempre con profundo respecto al producto local.

Previamente se celebró la inauguración formal de 'Hecho en los Pirineos', II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, a cargo del presidente de la Diputación Provincial de Huesca y de la AECT, Miguel Gracia, el del departamento de Altos Pirineos y de la AECT, Michel Pélieu, el alcalde de Huesca, Luis Felipe, y el presidente de la cámara agraria de Altos Pirineos, Jean Pierre Martin.

Congreso, feria y actividades

El congreso se extiende a lo largo de cuatro intensas jornadas repletas de propuestas, tanto en el propio Palacio de Congresos, sede del mismo, como en el resto de la ciudad. Más de treinta stands acogen en la Sala Polivalente a diferentes productores, individuales y colectivos, como Benabarre Sabor, la asociación [Agroalimentarios Huesca](#), el Consorcio de la reserva Biosfera Ordesa Viñamala o la [DOP Somontano](#). Quesos,

chocolates, dulces, hidromiel, turrone, hortalizas, vinos, mermeladas, aceites, patés, encurtidos, etc. Aquí están presentes los propios elaboradores, que disponen de un espacio para realizar presentaciones y demostraciones, además de vender directamente sus productos.

Ya desde las diez de la mañana, en la explanada del Palacio, los cocineros franceses de *'Confrérie d'Arreau'* elaboraban a la vista del público el espectacular y tradicional *'Gâteau à broche'*, que repetirán mañana. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo. Un enorme pastel que se elabora a lo largo de más de tres horas al calor de la brasa, gracias a un cono circular que gira cerca del fuego. Todo un espectáculo, que se convierte en delicioso bocado, para degustar allí mismo.

En el interior del palacio, las tres escuelas de hostelería del Pirineo tienen un protagonismo destacado. San Lorenzo, de Huesca, Guayente en Sahún, y Lautreamont, de Trabes, han diseñado tres menús basados en los productos y la tradición del Pirineo. Además de ofrecer una demostración de cómo se cocinan, dichos platos podrán ser degustados por el público

Más demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones de proyectos y libros, talleres para niños, etc. completan el amplio programa de actividades diseñado para promocionar la cocina de los Pirineos, en su sentido más amplio.

Finalmente, la plaza López Allué acoge desde el viernes tres gastronetas, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo y amenizadas por la música del Jazz for Kids, en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz, cada noche a partir de las 20.30 horas.

El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, comienza el lunes, 25, con una ponencia a cargo de los televisivos hermanos Torres. Hasta el martes, se presentarán sobre el escenario del Palacio de Congresos un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías.

Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los *vignerons*, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc. Dos días para conocer mejor la cocina del Pirineo y reflexionar sobre ella y sus productos.

FOTOS. Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Los premiados posan con la familia de Teodoro Bardají.

FOTO 2. Antonio Arazo.

FOTO 3. Jean Pierre Saint-Martin, sexta generación de cocineros

FOTO 4. Foto de autoridades, familia y premiados.

FOTO 5. El *'gâteau à la broche'* se elaborará también mañana domingo.

Nota nacional, medios especializado. 23 marzo 2019

Antonio Arazo y Jean-Pierre Saint Martin recogieron el galardón de manos de la familia del cocinero binefarenses

Emotiva entrega de los premios Teodoro Bardají

En el II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

Tras el acto formal, se procederá a la entrega de los primeros Premios Cocina de los Pirineos Teodoro Bardají, una de las novedades de este congreso. Por su larga trayectoria profesional han sido galardonados Para su entregar los premios, vienen a Huesca

Allende Martín de Mateo, biznieta del cocinero binefarenses, Teodoro Bardají, que da nombre a estos primeros premios de Cocina del Pirineo, fue la encargada de entregar los galardones a los cocineros Antonio Arazo, oscense, y Jean-Pierre Saint Martin, francés del otro lado de la cordillera. Tras glosar la figura de su bisabuelo, hizo entrega de una obra en madera que evoca un delantal a ambos cocineros.

E Ymelda Moreno de Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, que conoció de niña a Bardají, pues cocinaba en casa de sus abuelos, les regaló un ejemplar del que quizá sea el libro más popular del cocinero también escritor, *La cocina de ellas*.

Un emocionado Antonio Arazo, que no pudo leer el texto que había preparado, reivindicó que hay que preservar la autenticidad en la cocina, afirmando que a Bardají hay que «practicarlo cada día; me identifico con él de punta a rabo». Recordó también a sus colaboradores y a los cocineros que le han precedido, especialmente el añorado Fernando Abadía, y al periodista especializado, José Manuel Porquet.

Más templado estuvo el cocinero francés Jean-Pierre Saint Martin, recientemente jubilado de su [hotel restaurante Le Viscos](#), en Saint Savin, un pueblecito francés en el Pirineo central, donde continúa cocinando su hijo, séptima generación de la familia. Saint Martin reafirmó la importancia de la gastronomía, que es algo más que recetas, resumiendo que solo existe la buena y la cocina, siempre con profundo respecto al producto local.

Previamente se celebró la inauguración formal de ‘Hecho en los Pirineos’, II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, a cargo del presidente de la Diputación Provincial de Huesca y de la AECT, Miguel Gracia, el del departamento de Altos Pirineos y de la AECT, Michel Pélieu, el alcalde de Huesca, Luis Felipe, y el presidente de la cámara agraria de Altos Pirineos, Jean Pierre Martin.

Congreso, feria y actividades

El congreso se extiende a lo largo de cuatro intensas jornadas repletas de propuestas, tanto en el propio Palacio de Congresos, sede del mismo, como en el resto de

la ciudad. Más de treinta stands acogen en la Sala Polivalente a diferentes productores, individuales y colectivos, como Benabarre Sabor, la asociación Agroalimentarios Huesca, el Consorcio de la reserva Biosfera Ordesa Viñamala o la DOP Somontano. Quesos, chocolates, dulces, hidromiel, turrone, hortalizas, vinos, mermeladas, aceites, patés, encurtidos, etc. Aquí están presentes los propios elaboradores, que disponen de un espacio para realizar presentaciones y demostraciones, además de vender directamente sus productos.

Ya desde las diez de la mañana, en la explanada del Palacio, los cocineros franceses de *'Confrérie d'Arreau'* elaboraban a la vista del público el espectacular y tradicional *'Gâteau à broche'*, que repetirán mañana. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo. Un enorme pastel que se elabora a lo largo de más de tres horas al calor de la brasa, gracias a un cono circular que gira cerca del fuego. Todo un espectáculo, que se convierte en delicioso bocado, para degustar allí mismo.

En el interior del palacio, las tres escuelas de hostelería del Pirineo tienen un protagonismo destacado. San Lorenzo, de Huesca, Guayente en Sahún, y Lautreamont, de Trabes, han diseñado tres menús basados en los productos y la tradición del Pirineo. Además de ofrecer una demostración de cómo se cocinan, dichos platos podrán ser degustados por el público

Más demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones de proyectos y libros, talleres para niños, etc. completan el amplio programa de actividades diseñado para promocionar la cocina de los Pirineos, en su sentido más amplio.

Finalmente, la plaza López Allué acoge desde el viernes tres gastronetas, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo y amenizadas por la música del Jazz for Kids, en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz, cada noche a partir de las 20.30 horas.

El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, comienza el lunes, 25, con una ponencia a cargo de los televisivos hermanos Torres. Hasta el martes, se presentarán sobre el escenario del Palacio de Congresos un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías.

Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los *vignerons*, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc. Dos días para conocer mejor la cocina del Pirineo y reflexionar sobre ella y sus productos.

FOTOS. Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Los premiados posan con la familia de Teodoro Bardají.

FOTO 2. Antonio Arazo.

FOTO 3. Jean Pierre Saint-Martin, sexta generación de cocineros

FOTO 4. Foto de autoridades, familia y premiados.

FOTO 4 y 5. Hace dos años también inauguraron los responsables de la Diputación.

*Lleno en los talleres y en la feria, con unas 4000 personas
a lo largo de toda la jornada*

Presentado el libro ‘Monumentos del reino vegetal del Pirineo central’

Recoge 41 especies, estudiadas por el cocinero Ismael Ferrer

Media hora más, hasta las 20.30, hubo que prolongar el horario de la feria en esa segunda edición de ‘Hecho en los Pirineos’, Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, debido al interés del público por conocer los más de sesenta productores que se aglutinaban en una treintena de stands y participar en los talleres. Las cifras de asistencia así lo muestran, con 3975 personas según el contador del palacio, por encima de hace dos años.

También lleno total en la presentación del libro *Monumentos del reino vegetal del Pirineo central*, un trabajo del cocinero y profesor de la escuela san Lorenzo, Ismael Ferrer, que investiga y recopila las variedades hortícolas de Huesca y Hautes-Pyrénées. Son 41 alimentos los que se recogen en más de 300 páginas, con un magnífico análisis de cada uno de ellos.

También llenazo en el resto de talleres. El maestro almazarero de Ecostean, Carlos Domínguez, impartió una muy amena Aproximación a la cata de aceite de oliva de variedades locales, que sorprendió a los asistentes, debido a la variedad en aromas y sabores que ofrecen, por ejemplo, variedades tan poco conocidas como blanal, piga o verdeña, además de las ya habituales empeltre y arbequina.

Tampoco sobró espacio en el taller Cocina con un master chef, donde Mateo Sierra ha ofrecido una serie de recetas aptas para celíacos y con otras intolerancias, diseñadas para ser elaboradas entre niños y sus padres.

La cocina del Pirineo, según las escuelas

Ha habido mucha más cocina, como la centrada en el azafrán, a cargo de Daniel González, de la Taberna La Piedra, de Zaragoza, incluida dentro del proyecto Territorio Azafrán, de Pon Aragón en tu Mesa, que también se ha presentado esta tarde.

La cocina del Pirineo ha sido interpretada hoy por dos de las tres escuelas ubicadas en el Pirineo, que han diseñado otros tantos menús, inspirados en la tradición y los productos del entorno. La de Guayente, ha diseñado un menú compuesto de Paté de llitón con salsa de chardons, Mandunguillas de caza con ajaceite de patata de Chía y Queso de Saravillo con frutos rojos.

Llegada desde Tarbes, y siempre en el Escenario Cocina, la escuela Lautreamont ofreció Crèmeux de haricots tarbais oeuf parfait poitrine de porc séchée, Magret de canard sauté sauce Madiran et pommes paillassons aux cèpes y Merveilles du Pic du Vignemale.

Mañana domingo, será el turno de la escuela san Lorenzo, de Huesca, que preparará Risotto de cebada perlada con longaniza de Graus, Papillotte de trucha imperial de El Grado con verduras de la Hoya y espuma de jamón, Canelón de latón de La Fueva con soubise y queso de radiquero y Bizcocho jaqués reversionado.

Todos estos menús, elaborados por la empresa Events caterin, se pueden degustar en la Zona de degustaciones, el domingo, de 13 a 16 y de 18.30 a 20 horas.

Mañana más talleres

El premiado Antonio Arazo, eleborará de forma personal una clásica recet, precisamente de Teodoro Bardaji, su recao, en colaboración con Slow Food Chapu Osca. Pro será con masito Chapullé, cordero ecológico de Montearagón; judías caparronas de Monzón; verduras ecológicas de temporada de Semonia; patata de Chía, quinoa ecológica de comercio justo y azafrán de Castilsabás.

Más demostraciones, a partir de las 16.30 horas en la Cocina Escenario, siempre a cargo de la escuela de san Lorenzo: Nueva coctelería con vermouth Morro caliente; Elaboraciones a la vista del cliente de ceviches y tartares con productos km 0 (trucha y esturión del grado, lomo de ternasco de Aragón y calabaza roja de la Hoya de Huesca; y Taller sobre elaboraciones clásicas de pan y repostería en Aragón, pan cinta, colineta y empanadico de calabaza. Además, del Taller Otros usos culinarios del pollo de corral y del gallo del Sobrarbe.

Finalmente, Ismael Ferrer, profesor San Lorenzo y Roberto Aragón, cocinero del restaurante Lillas Pastia, elaborarán tres tipos de platos con judías: Boliches de Aratorés con nabos de Yosa de Sobremonte, Judía riñón de Broto con anguila y Judía del recao de Teodoro Bardají de Binefar.

Respecto a los talleres, los hermanos González Romero, de Agrocarné, Ariza, ofrecerán el taller La producción personalizada de embutidos y elaborados cárnicos, en lo que son especialistas, ya que llevan décadas elaborando embutidos al gusto de sus clientes. Celia Cantín, Investigadora ARAID en el grupo de Hortofruticultura del CITA-IA2 del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón ofrecerá un interesante Taller de sensorialidad Los sabores de nuestra fruta, el domingo, a las 11 horas.

Los productos y productores agroalimentarios de la Reserva de la biosfera Ordesa – Viñamala serán presentados el domingo, a las 12 horas, con alimentos como la miel artesana de Oz, quesos Carlina y Bal de Broto, Bodegas Val Minuta o la cerveza Tensina.

Gateau y gastronetas

Desde las diez de la mañana, en la explanada del Palacio, los cocineros franceses de ‘*Confrérie d’Arreau*’ seguirán elaborando a la vista del público el espectacular y tradicional ‘*Gâteau à broche*’. Por supuesto, será posible degustarlo y adquirirlo. Un enorme pastel que se elabora a lo largo de más de tres horas al calor de la brasa, gracias



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

a un cono circular que gira cerca del fuego. Todo un espectáculo, que se convierte en delicioso bocado, para degustar allí mismo.

Finalmente, la plaza López Allué continúa con sus tres gastronetas, repletas de propuestas elaboradas a partir de productos del Pirineo y amenizadas por la música del Jazz for Kids, en un espacio donde se ha instalado una carpa con mesas y sillas para disfrutar de la buena gastronomía a ritmo de jazz.

Fotos cortesía Hecho en los Pirineos

FOTO 1: Ismael Ferrer, el autor, junto con el agricultor Alberto Ruiz.

FOTO 2: Carlos Domínguez ofreció una cata de aceite

FOTO 3: Demostración de cocina por parte de la escuela de Guayente.

El premiado Antonio Arazo reinterpreta el recaó de Bardají

Animada mañana de domingo en la feria

*Mañana comienza el congreso en sí
con una ponencia de los hermanos Torres*

Aprovechando el buen tiempo, centenares de oscenses y también público llegada de fuera se han ido acercando al Palacio de Congresos para disfrutar de la feria de este II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

Un incesante goteo de personas que han descubierto los más de treinta stands instalados en la Sala Polivalente, con diferentes productores, individuales y colectivos, como Benabarre Sabor, la asociación [Agroalimentarios Huesca](#), el Consorcio de la reserva Biosfera Ordesa Viñamala o la [DOP Somontano](#). Quesos, chocolates, dulces, hidromiel, turrone, hortalizas, vinos, mermeladas, aceires, patés, encurtidos, que se encontraban a disposición del público.

Precisamente, al término de la jornada del sábado, los productores tuvieron un encuentro de trabajo con distribuidores sobre las posibilidades comercialización en otros mercados, en la que debatieron diferentes estrategias con Ángel Pintado, socio director Acinonyx Global Consulting; Agustín Cabrero, adjunto a dirección de Supermercados Altoragón; y Fernando Vilas, gerente de AVI Selection.

Catas y talleres

La familia González Romero elabora productos cárnicos desde hace 90 años aunque su gran diferenciación en el mercado está la personalización. Esto quiere decir que un cliente puede diseñar una hamburguesa o una longaniza según sus gustos, y en ciertas ocasiones incluso escoger la forma. Son principalmente profesionales de la hostelería y restauración que buscan innovación en la cocina, pero cada vez son más los particulares que se acercan a sus instalaciones de Ariza por una sencilla razón: el recuerdo del sabor de su hogar. En una época en la que la matacía ha quedado atrás, esta empresa permite recuperar el gusto de la mesa familiar. Llevar la antigua receta de nuestra abuela y conseguir un embutido con el mismo sabor y textura es posible gracias a la dedicación y el respeto por la elaboración tradicional de los González Romero, que nos permiten recuperar el recuerdo de nuestra casa y vivirlo en cada bocado.

Aunque dos frutas sean de la misma variedad, nunca serán iguales. Existen condicionantes, como el fenotipo o las formas del cultivo, que van a configurar dos productos totalmente diferentes tanto a la vista, como al paladar y al olfato. Un ejemplo claro es la fruta que nace a mayor altitud que posee un color más vivo, un aroma más

marcado y un sabor más dulce, como la del Valle del Manubles. Sin embargo, ¿somos capaces de reconocer la calidad sensorial? Gracias a atributos presentes en los paneles de cata como la firmeza, la crocancia o la acidez, es posible determinar el nivel de calidad del producto que estamos degustando. A pesar de ello, el gusto individual es soberano y es el consumidor quién escogerá el producto con los niveles que más se ajusten a sus requisitos.

El premiado Antonio Arazo sigue cocinando, como demostró al final de la mañana reinterpretando el clásico recaó de Teodoro Bardaji a su manera. En lugar de las clásicas patatas, arroz y alubias, además de lo que hubiera, Arazo optó por integrar judías caparronas de Monzón; patata de Chía; y quinoa ecológica de comercio justo, base sobre la que añadió el masito Chapullé, cordero ecológico de Montearagón; verduras ecológicas de temporada de Semonia; y azafrán de Castilsabás.

El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, comienza el lunes, 25, con una ponencia a cargo de los televisivos hermanos Torres. Hasta el martes, se presentarán sobre el escenario del Palacio de Congresos un alto número de cocineros, los que trabajan en zonas de montaña, los que se autoabastecen, un homenaje a las mujeres cocineras del Pirineo, y también a los que han sido reconocidos por diferentes guías.

Pero también se hablará de las frutas de montaña, del lado femenino de los vinos de la DOP Somontano, de los *vignerons*, de los numerosos proyectos en marcha relacionados con el sector, etc. Dos días para conocer mejor la cocina del Pirineo y reflexionar sobre ella y sus productos.

FOTOS: Cortesía Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Antonio Arazo reinterpretó el recaó de Bardaji

FOTO 2. González Romero explicó cómo personalizar los embutidos.

FOTO 3. Las familias no quisieron perderse la cata de frutas.

Concluye la feria con más de 8000 visitantes y más ventas

La ponencia de los hermanos Torres abre el apartado congresual

Un centenar de profesionales debaten sobre la cocina del Pirineo

Concluyó la feria del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos con nuevo récord de visitantes. Hoy 4200 personas se han acercado hasta el Palacio de Congresos de Huesca para disfrutar la feria, lo que supone unas ocho mil personas en los dos días, aproximadamente. Según los expositores, en esta edición los asistentes tenían más interés en conocer los productos expuestos, lo que se ha traducido en un incremento en las ventas.

En Aragón se encuentran registradas más de 1700 variedades locales de leguminosas en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA). Sin embargo, muy pocas se mantienen en el cultivo diario siendo prácticamente desconocidas, pequeños tesoros de campo que se intentan recuperar, poner en valor y adentrar en el mercado. Gracias a Ismael Ferrer se han conocido 24 variedades de la provincia de Huesca, algunas de las cuales ya han perdido la batalla en el campo y su sentido se ciñe a un pequeño tarro de cristal expositivo de lo que fue y se dejó perder. Un talón de Aquiles dentro del patrimonio gastronómico que necesita de agricultores, consumidores y restauradores que luchen por colocar estas variedades en boca de todos, pero también en sus platos.

Más demostraciones, a partir de las 16.30 horas en la Cocina Escenario, siempre a cargo de la escuela de san Lorenzo: Nueva coctelería con vermouth Morro caliente; Elaboraciones a la vista del cliente de ceviches y tartares con productos km 0 (trucha y esturión del grado, lomo de ternasco de Aragón y calabaza roja de la Hoya de Huesca; y Taller sobre elaboraciones clásicas de pan y repostería en Aragón, pan cinta, colineta y empanadico de calabaza. Además, del Taller Otros usos culinarios del pollo de corral y del gallo del Sobrarbe.

Ponencias colectivas

El congreso propiamente dicho, comienza mañana lunes, 25, con una ponencia a cargo de los televisivos hermanos Torres. A las que sucederán otras, colectivas, centradas en diferentes aspectos de la cocina y los productos del Pirineo.

Así, se reúne una muestra de restaurantes ubicados en poblaciones cercanas a estaciones de esquí con mucho flujo de personas y también establecimientos que están

lejos del movimiento de visitantes para debatir sus modelos de negocio, con alguna demostración de cocina. En concreto, estarán Diego Herrero, restaurante Vidocq de Formigal; Marcos Llanas, restaurante Sommos-Hotel Benasque Spa de Benasque; Rubén Cierco, restaurante Ca de Graus de Castanesa; Pepe Pérez, restaurante La Cocina Casa de Comidas, Jaca; Dioni Ciria, restaurante Fogaril-Hotel Ciria de Benasque; Alexis Saint Martin, restaurant Hotel-Le Viscos de Saint-Savin; Nacho Molina, restaurante La Borda del Mastín de Cerler; Fran Ponce, restaurante La Cadiera de Jaca; Carlos Santaliestra, restaurante Borda Chiquín de Ansó; Luis Arroyo, restaurante Borda Arracona de Ansó; Luis Gutiérrez, restaurante Selva de Oza, Hecho; y Josan Piedrafita, restaurante Lilium de Jaca.

‘De los Pirineos al Mundial de cocina con la Selección Español’ será la ponencia de Toño Rodríguez, restaurante Quema de Zaragoza y de Catering y Eventos del Pirineo de Sargas, que evocará su experiencia como concursante de cocina. Mientras que el producto del Pirineo vendrá de la mano de Pilar Errea Abad investigadora agraria en Hortofruticultura y Horticulture del CITA, coordinadora de diversos proyectos de recuperación de frutales en peligro de extinción, que hablará sobre ‘La fruticultura de montaña, alternativa singular y diferencial’.

Ya por la tarde, se tratará la cocina con productos de cercanía y de elaboración propia, con alguna demostración práctica. Participan Begoña, Juanjo y Judith Martín, restaurante Chongastán de Chía; Lourdes y Elena Sesé, hotel-restaurante Lamiana de Lamiana;; Javier Turmo, restaurante El Pesebre de Graus; Pedro Lascorz, restaurante Casa Fes de Aínsa; Josetxo Souto y Ramón Aso, restaurante El Callizo de Aínsa; Damien Cazaux, restaurante L’Aragon de Tarbes; y Alberto Abadía, Casa rural Leyendas del Pirineo, Fiscal.

La innovación en la pastelería actual a través de la introducción de nuevos productos se aborda en una mesa redonda en la que participan Mariano Lacasta, pastelería La Suiza, Jaca; Mariví Martínez, pastelería Biarritz, Barbastro; Luis Raya, pastelería Iris, Barbastro; e Inma Bresco, chocolates Bresco, Benabarre.

cocineras y cocineros que fueron el origen de la gastronomía tradicional de los pirineos centrales, representadas en aquellas mujeres, pioneras, en cocinar para otros. Pilar Acín, restaurante Casa Mariana de Tramacastilla de Tena; Milagros Ferrer, restaurante Casa Lavedán de Tramacastilla de Tena; Josefina Escartín, restaurante Casa Patro de Tramacastilla de Tena; Charo López, restaurante Casa Blasco de Tramacastilla de Tena; Marta Alacera, hotel restaurante Reino de los Mallos de Murillo de Gállego; Pilar Lacasa, hotel restaurante Mesón de Castiello de Castiello de Jaca; Mari Carmen Casbas, restaurante Casbas de Senegüé; y Mari y Ana Blasco, restaurante Casa Pardina de Alquézar

Fotos cortesía Hecho en los Pirineos

FOTO 4: Demostración de cocina a cargo de la escuela san Lorenzo

FOTO 5: Ismael Ferrer y Roberto Aragón, cocinando judías

FOTO 6: La feria ha superado el número de visitantes de la anterior edición

El cultivo de la fruta en altitud favorece su dulzor

La cocina del Pirineo apuesta por el producto de cercanía y la tradición

Los hermanos Torres dice que uno de sus sueños es un restaurante de alta montaña

Con gran expectación por parte de aficionados y aficionada, que se agolpaban para fotografiarse con los hermanos Torres, se abrió el apartado estrictamente congresual de Hecho en los Pirineos, II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

Cumplido el objetivo de la feria, que tras un más detenido conteo de visitantes ha llegado hasta la cifra de 8400 –con cifras récord de ventas, el doble que la pasada edición– es el momento del diálogo y del debate sobre la cocina del Pirineo.

Los hermanos Torres, en la ponencia inaugural, elogiaron los productos del Pirineo, destacando «la identidad importantísima de la gastronomía de montaña de la que son apasionados» y comprometiéndose a «apoyar este *congreso diferente* al que han venido a empaparse».

«Si no tienes tradición, no puedes crear vanguardia. Y para ello hay que darla a conocer. De ahí la importancia de este congreso», explican Javier y Sergio, que confiesan que «uno de nuestros sueños es montar un restaurante de cocina de alta montaña y recuperar esa forma tan familiar y tan auténtica de reunirse a comer».

Cocina de montaña, producto y cercanía

Mientras Diego Herrero, del restaurante Vidocq, en Formigal, cocinan Trucha con salsa ponzu y Papada de cerdo de latón de Fueva con salsa tonkatsu, el periodista y moderador, José Luis Solanilla, conversa con Marcos Llanas, de SOMMOS Hoteles en Benasque, Rubén Cierco, de Ca de Graus, de Castanesa, Pepe Pérez, de La Cocina Casa de Comidas de Jaca, y Dioni Ciria, del Hotel Ciria, en Benasque. Todos ellos han destacado el valor del producto de montaña, la tradición familiar y el respeto al comensal, aunque cada uno con sus especificidades.

Así Diego Herrero explica que «el producto es el producto, pero ¿por qué no hacerlas viajar un poco y darles una chispa? A veces nuestro kilómetro 0 va un poco más allá». Por su parte, el cocinero francés de Les Viscos, también sobre los fogones explica que, «Para mí, la cocina es demostrar la sabiduría y combinar los ingredientes para llegar al punto de equilibrio de sabores».

En la mesa, ahora, Nacho Molina de La Borda del Mastín, de Cerler, Fran Ponce de La Caidera, de Jaca, y Carlos Santaliestra, de Borda Chiquín, de Ansó. Explica Molina que «el que busca cocina del Pirineo, demanda tradición y producto de kilómetro cero», en lo que redunda Ponce –«cocinábamos lo que teníamos dentro»– y Santaliestra: «los

productos tienen que estar en sintonía con la naturaleza y, por eso, hay que ir a productores que mimen los productos».

Como hacen habitualmente Josan Piedrafita y Elena Lanuza en el Lilium, de [Jaca](#), del que han presentado Amanece que no es poco, una de sus tapas galardonadas, que forman parte de su menú de tapas.

Dos ponencias individuales

En la ponencia, ya individual, De los Pirineos al Mundial de Cocina con la Selección Española, el cocinero Toño Rodríguez, del restaurante Quema de Zaragoza y Catering y Eventos del Pirineo de Sardas, recordó su participación en el Mundial de cocina. «En las competiciones internacionales, se puntúa la perfección –explicó– y es importante hacerse notar para conseguir presupuesto para poder competir con la Selección Española. Llevábamos un menú para el oro, pero nos pilló el toro y nos quedamos con un diploma».

Cerró la sesión de la mañana, la ponencia *La fruticultura de montaña, alternativa singular y diferencial*, a cargo de la doctora, Pilar Errea investigadora agraria en Hortofruticultura y Horticultura del CITA. Explico que «Conservar la diversidad genética es básica», pero también «saber para qué».

Ahora buscamos «más calidad, sistemas más sostenibles, adaptación ante el cambio climático» por lo que la alternativa está «en mirar atrás», recordando que «no vamos a competir con multinacionales, pero es una opción de economía de mercado para volver a la montaña».

Y constató que «el cultivo de la fruta en altitud favorece aspectos como el dulzor, el color o el crujiente».

Fotos cortesía Hecho en los Pirineos

FOTO 1: Los Torres aspiran a abrir un restaurante de cocina de alta montaña.

FOTO 2: Alexis Saint Martin en plena elaboración de su plato.

FOTO 3: Toño Rodríguez, del Pirineo al mundial.

FOTO 4: Pilar Errea analizó el futuro de las frutas de montaña

Las pastelerías están desapareciendo

Las madres de las batallas gastronómicas del Pirineo

Homenaje a las mujeres cocineras de la montaña

La primera jornada del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos ha concluido con protagonismo colectivo, desde las mujeres cocineras, hasta los que producen sus propios alimentos, pasando por representantes del mundo dulce de la cordillera.

Las pioneras de la cocina

Milagros Ferrer, del restaurante Casa Lavedán de Tramacastilla de Tena; Charo López, restaurante Casa Blasco de Tramacastilla de Tena; Pilar Lacasa, hotel restaurante Mesón de Castiello de Castiello de Jaca; y Mari Carmen Casbas, restaurante Casbas de Senegüé.

Todas ellas simbolizan la cocina clásica del Pirineo, y se han acercado hasta el congreso de la mano de Anabel Costas, de la Asociación Alojamientos con Carácter. Costa ha destacado la labor de estas «mujeres pioneras que impulsaron negocios en el Pirineo, de manera autodidacta y apostando por la tradición. De hecho, los grandes cocineros están volviendo a la comida tradicional»

Milagros recuerda cómo comenzó de la mano de su suegra en el mesón, ayudando con lo que sabía de su madre, como muestra de la sabiduría femenina en la cocina. De su suegra aprendió las migas ansotanas y el adobo, que ha enseñado a sus hijas

Charo destaca las migas como el plato estrella de su cocina. «Vienen buscando comida casera», mientras que Mari Carmen apunta que «se comienza con los almuerzos, huevos fritos a las siete y media y no se para en todo el día. En un negocio familiar se vive en la cocina; damos trabajo a trece pero la familia no descansa nunca».

Pilar Lacasa recuerda que las instalaciones actuales «no tienen nada que ver con mi primera cocina, era de leña y carbón. Mi suegra era la gran cocinera, hacía los banquetes de boda de todos los pueblos de la rodeada. Iba a una casa particular y cocinaba allí todo el menú».

Como reconocimiento a la labor callada que han hecho las mujeres en los fogones de muchos restaurantes del Pirineo y su labor pionera, «muchas veces sin ser conscientes de ello», TuHuesca ha entregado un ramo de flores a estas mujeres pioneras en la cocina del Pirineo, que empezaron por ayudar a sus maridos e hijos y abrieron el camino de muchos profesionales del Pirineo. «Fuisteis las primeras que encendisteis los fogones, no solo para los de casa sino también habéis encendido las luces en el camino en la

gastronomía de los Pirineos. Sois las madres de todas las batallas gastronómicas de la provincia», explicó Costas.

Una cocina autosuficiente

Begoña Martín, del restaurante Chongastán de Chía; Josetxo Souto y Ramón Aso, del Callizo de Aínsa; Damien Cazaux, restaurante L'Aragon de Tarbes; y Alberto Abadía, Casa rural Leyendas del Pirineo, Fiscal, ejemplificaron sobre la cocina del escenario cómo se puede abordar una culinaria a partir de la producción propia, sea huerta o ganado.

Todos ellos representan un modelo de negocio donde se cuida el origen y elaboración de los productos de su cocina. Junto a ellos, Elena Sesé, del hotel-restaurant Lamiana; Javier Turmo, de El Pesebre de Graus; y Pedro Lascorz, de Casa Fes de Aínsa.

Turmo reivindicó «ir de mano con las instituciones para que los pequeños productores puedan tener futuro», siendo, como afirman Souto y Aso, «guardianes de las semillas» del territorio, «un tesoro que es riqueza y cultura». Finalmente, Lascorz resaltó los productos de cercanía, «lo más ecológicos posible», que »trabajamos desde hace años, pero ahora ponemos en valor».

Dulces de montaña

El dulce de montaña ha sido abordado con Mariano Lacasta, de Pastelería La Suiza de Jaca, Marivi Martínez de pastelería Biarriz de Barbastro, Luis Raya de la pastelería Iris de Barbastro e Inma Cascalló y Luis Morera de Chocolates Bresco de Benabarre.

Se constó cierta tristeza ante la desaparición de las pastelerías. Luis Morera, afirmó que ya «no quedan. Se han perdido las profesiones. Es tema cultural, en Francia todos los restaurantes tienen pastelero». E insiste Mariano Lacasta, «ya no hacemos caramelos, no se compra turrón. Nosotros hemos sobrevivido vendiendo calidad: por renovar, innovar y no parar». Están cerrando las pastelerías y es un gran problema, porque es el broche de oro de una comida. Muy pocos restaurantes tienen un pastelero en su plantilla.

Aunque «el porcentaje de venta de pasteles es muy bajo, por el producto», según Lacasta, desde Brescó reconocen que «en dos o tres años está aumentando la venta de chocolate por internet, que enviamos en frío a lugares como Mónaco». Según Inma Cascalló, son muchos los que conocen «nuestro chocolate *in situ* y luego lo compran por internet».

Luis Raya asegura que «las pastelerías continuarán, pero no con la calidad que ofrecemos nosotros». «Existe la pastelería de viaje, te lo llevas de recuerdo y lo saboreas en tu casa. Es la parte dulce del viaje». Y es importante potenciar la gastronomía del dulce: helados, postres, etc.

Fotos cortesía Hecho en los Pirineos

FOTO 5: Son bastantes los restaurantes del Pirineo que se autoabastecen de sus productos.

FOTO 6: Las pastelerías están desapareciendo, y no solo en los Pirineos.

FOTO 7: Cuatro cocineras que simbolizan toda una vida guisando en la montaña.

Nota nacional, medios especializados, Pirineos y entorno. 26 marzo 2019

Presentado el proyecto Vignerons de Huesca

Vinos DOP Somontano con alma de mujer

Los congresistas conocieron proyectos POCTEFA

El vino ha protagonizado la última jornada de Hecho en los Pirineos, II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, con una ponencia, ‘Vinos DOP Somontano con alma de mujer’, protagonizada por cinco mujeres que trabajan en diferentes ámbitos del mundo del vino. Amparo Cuellar, directora de marketing de González Byass y Viñas del Vero; Ana Gállego, con la misma labor, pero en Bodegas Enate; las profesionales y enólogas; Ana Meler de Bodegas Meler y Leonor Lalanne de Bodegas Lalanne; además de Raquel Latre, presidenta de la DOP.

Latre explicó que «el gran cambio no es que la mujer entre en el sector, sino que se haga visible y que podamos ser inspiración para las niñas. Que yo sea presidenta es mérito del sector, que creyó en mí más que yo misma».

Amparo Cuellar aseguró que en Viñas del Vero, el 20% del personal son mujeres, pero en González Byass crece hasta el 30%, y la mujer está en todos los departamentos: administración y marketing, pero también técnicos. «Cuando las mujeres van juntas, se consigue mucho más».

Por su parte, Ana Gallego apuntó que «las mujeres ahora no tenemos límites, ha habido una evolución importante desde que empecé hace 23 años, que la mujer no asomaba y ahora tenemos todas las posibilidades de crecer». Como recordó Leonor Lalanne a su padre le decían «¿Tienes tres hijas? ¡Qué pena! como si se fuera a perder la bodega». Ahora las tres hijas la impulsan y tienen un vino cada una: Lucrecia, Laura y Leonor, «una responsabilidad más».

Finalmente, Ana Meler contó que, en su caso «no ha habido diferencias, porque las tres hermanas hemos montado la bodega juntas así que no ha habido diferencias ni dificultades más allá de montar un negocio».

El proyecto Vignerons

El congreso ha presentado el proyecto Vignerons independientes de Huesca, un proyecto de Javier Buil, de la Corona de Aínsa, para promocionar y comercializar diferentes vinos de la provincia de Huesca, todos ellos, con pequeñas tiradas y diferentes singularidades. Junto a Javier estuvieron Alejandro Ascaso, de Edra, Fernando Mir y su vino del desierto, Víctor Clavería de Clavería Barrabes y Beatriz Martínez de Bodegas Alodia, en representación de las siete bodegas que participan en el proyecto.

Explica Buil que «nosotros vendemos vino, vendemos Huesca, y Vignerons es un símbolo de calidad: ellos embotellan paisaje, es un proyecto vertebrador de la provincia

de Huesca». Y, además, «realizamos formación para los restaurantes, porque entendemos que son proyectos que tienen tanta pasión deben ser comunicados adecuadamente en la mesa para que el sentimiento llegue al consumidor».

Los proyectos Poctefa

Una muestra de proyectos POCTEFA con temáticas agroalimentarias y turístico-gastronómicas, ocupó la siguiente ponencia. En concreto, PYRENE FP, de formación conjunta y de movilidad de alumnos, profesores y orientadores, con María Teresa Castaño directora de la EH San Lorenzo de Huesca. DIETAPYR2, innovaciones aplicadas a la cadena productiva pirenaica de vacuno para valorizar una carne identificable por el consumidor, presentado por la catedrática de Producción animal de la Universidad de Zaragoza, Pilar Santolaria.

También Hecho en los Pirineos, presentado por director, Pedro Salas, e INTURPYR, para la creación de un destino turístico en el corazón del Pirineo, sostenible y de calidad, a cargo de Isabel Haure. Además de entidades que trabajan con personas con discapacidad y/o dependencia con el objetivo de crear una red transfronteriza de innovación; o la creación de un destino turístico transfronterizo en los pirineos centrales.

Los restaurantes

El congreso se ha despedido con la participación de una elevada nómina de cocineros oscenses, que han obtenido diferentes reconocimientos en guías y publicaciones. Así, han pasado por el escenario José Andrés Ballarín, La Capilleta, de Plan; Javier Matinero, de El Trasiego, de Barbastro; Alfredo García, de Canteré, de Hecho; Diego Herrero, Vidocq de Formigal; Izarbe Ramiro, El Montañés, de Biescas; Judith Martín, Chongastán, de Chía; Jorge Zanui, L'Usuella, de Salas Bajas; Ivan Villanova, El Carmen, de Binéfar; Benoît Croizard Le Jardin des Brouches, Bagnères-de-Bigorre; y Alexis Saint Marti, Le Viscos, de Saint-Savin.

Carmelo Bosque ofreció una demostración de cocina basada en la trufa, para dar paso a Ana Acín y Rafael Abadía, del Sotón y Las Torres, que elaboraron sendos platos con sus equipos.

Finalmente, y de forma sorpresiva, el congreso reconoció la labor de su director de comunicación, José Miguel Martínez Urtasun, con una graciosa figura que le remeda, entregada por el director del mismo, Fernando Blasco, y el director de Hecho en los Pirineos, Pedro Salas.

Fotos cortesía Hecho en los Pirineos

FOTO 1: Las mujeres ya se visibilizan en el mundo del vino.

FOTO 2: Vignerons, un proyecto personal devenido en colectivo para promocionar pequeñas bodegas oscenses.

FOTO 3: Los congresistas conocieron diversos proyectos POCTEFA relacionados con la gastronomía.

FOTO 4: José Andrés Ballarín, de La Capilleta, explicando uno de sus platos.

FOTO 5: Bosque, Abadía y Acín cocinaron con sus respectivos equipos.

FOTO 6. El congreso reconoció de forma muy simpática el trabajo de Urtasun

Conclusiones del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

El producto cercano define la cocina de los Pirineos centrales

Un grupo de periodistas especializados ha conocido la agroalimentación de Somontano y Sobrarbe

«La cocina de los Pirineos centrales no se entiende sin sus productos locales». Tal ha sido la unánime conclusión de las ponencias colectivas en las que los cocineros de ambos lados de la cordillera se han encontrado entre sí para debatir sobre su trabajo. Pues muchos de ellos jamás habían abandonado sus fogones para subirse a un escenario y compartir sus experiencias con los colegas.

Tal es una de las primeras valoraciones positivas de este encuentro, enmarcado dentro del proyecto POCTEFA Hecho en los Pirineos, que tuvo como colofón un viaje de prensa para una quincena de periodistas especializados. A lo largo de cuatro intensos días descubrieron sobre el terreno los productos y la gastronomía del entorno de los parques naturales, viajando por Barbastro, Alquézar, Aínsa, La Fueva, Lamiana, El Grado y Costean. Vacuno ecológico, latón –cerdos criados en libertad– espárragos, tomate rosa, aceite ecológico de variedades locales, trucha y esturión, judías de Sobrarbe, cerveza y sidra artesanos, helados artesanos, vinos, quesos, etc. que simbolizan la inmensa riqueza agroalimentaria del territorio.

Conclusiones

De forma general, y considerando los diferentes debates y ponencias, se pueden concluir algunos datos de este congreso.

- Existen productos, productores, cocineros y restaurantes en número, calidad y juventud suficiente como para que de los Pirineos centrales, ambos lados, sean un destino de turismo gastronómico. Los dos lados de los Pirineos se refuerzan porque se complementan.
- Existe una oportunidad de ofrecer un producto gastronómico distinto y diferenciado, además de identitario.
- Los Pirineos centrales pueden, y deben, ser la referencia internacional de la cocina de montaña. Aunque todavía quedan muchas etapas que avanzar hasta tener una

identidad, un valor transfronterizo que nos identifique como destino. El Estatuto de cocina del Pirineo puede ser un buen instrumento al respecto.

- Los clientes que vienen a Huesca y Hautes-Pyrénées, cuando consuman productos locales en los restaurantes, tienen que saber que lo están haciendo. El recuerdo de esta experiencia les llevará a demandarlos en los destinos urbanos donde viven.

Cuatro intensas jornadas

Tras una feria por la que pasaron 8400 personas, un poco más que hace dos años, pero en la que se vendió el doble de cantidad, para satisfacción de la sesentena de productores allí presentes, el congreso en sí aportó un elevado número de debates e información.

Los cocineros pirenaicos acapararon la mayoría de los encuentros. Aquellos que trabajan al calor de las estaciones de esquí y quienes se encuentran en zonas de menor afluencia; los que trabajan con su propia huerta y ganadería, practicando una auténtica cocina de proximidad; las cocineras pioneras, las que conformaron la primigenia cocina pirenaica, homenajeadas sobre el escenario; los restaurantes distinguidos por las guías y otros reconocimientos; y los que elevaron a lo más alto la coquinería oscense: Las Torres, Lillas Pastia y Sotón. Todos ellos ofrecieron un panorama fidedigno del estado de las mesas públicas pirenaicas.

Pero también se habló de la recuperación de las frutas y legumbres de montaña; del empuje femenino en la DOP Somontano; del proyecto Vignerons independientes de Huesca; o de los diferentes proyectos POCTEFA relacionados con la gastronomía y la agroalimentación.

Y los aficionados pudieron degustar las propuestas de las tres escuelas de hostelería de la zona –san Lorenzo, en Huesca; Guayente, en Sahún; Lautreamont, en Tarbes–, intensas colaboradoras del congreso; asistir a catas, degustaciones y presentaciones; adquirir el libro sobre los vegetales de Huesca; disfrutar de la oferta de las gastronomías con alimentos del Pirineo; contemplar la elaboración del tradicional *gâteau à la broche* del Pirineo francés, etc.

Unos intensos días en los que productores, cocineros y hosteleros se reencontraron entre ellos, intercambiaron experiencias, compartieron espacio y se sintieron parte de un ilusionante proyecto común: la cocina de los Pirineos.

Premios Teodoro Bardají

Allende Martín de Mateo, biznieta del cocinero binefarense, Teodoro Bardají, que da nombre a estos primeros premios de Cocina del Pirineo, fue la encargada de entregar los galardones a los cocineros Antonio Arazo, oscense, y Jean-Pierre Saint Martin, francés del otro lado de la cordillera. Tras glosar la figura de su bisabuelo, hizo entrega de una obra en madera que evoca un delantal a ambos cocineros. E Ymelda Moreno de Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, que conoció de niña a Bardají, pues cocinaba en casa de sus abuelos, les regaló un ejemplar del que quizá sea el libro más popular del cocinero también escritor, *La cocina de ellas*.

Un emocionado Antonio Arazo, que no pudo leer el texto que había preparado, reivindicó que hay que preservar la autenticidad en la cocina, afirmando que a Bardají hay que «practicarlo cada día; me identifico con él de punta a rabo». Recordó también a sus

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiando por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

colaboradores y a los cocineros que le han precedido, especialmente el añorado Fernando Abadía, y al periodista especializado, José Manuel Porquet.

Más templado estuvo el cocinero francés Jean-Pierre Saint Martin, recientemente jubilado de su [hotel restaurante Le Viscos](#), en Saint Savin, un pueblecito francés en el Pirineo central, donde continúa cocinando su hijo, séptima generación de la familia. Saint Martin reafirmó la importancia de la gastronomía, que es algo más que recetas, resumiendo que solo existe la buena y la cocina, siempre con profundo respecto al producto local.

El Congreso en cifras

Ponencias: 15

Talleres: 9

Demostraciones de cocina: 25

Ponentes: 103

Stands productores: 35

Productos presentes en la feria y la exposición: 55

Asistentes a los talleres: 480

Congresistas: 423

Asistentes a las demostraciones de cocina: 1250

Asistentes a la feria: 8400

Escuelas de Hostelería: 5

Moderadores: 10

Periodistas acreditados: Un total de 75 periodistas acreditados, 35 procedentes de fuera de Aragón: Madrid, Asturias, Tarragona, Barcelona, Lleida, Castellón, Canarias y Alicante.

Otros resultados

Presentación del libro *Monumentos del reino vegetal del Pirineo central*, un trabajo del cocinero y profesor de la escuela san Lorenzo, Ismael Ferrer, que investiga y recopila las variedades hortícolas de Huesca y Hautes-Pyrénées. Son 41 alimentos los que se recogen en más de 300 páginas, con un magnífico análisis de cada uno de ellos.

PIES DE FOTO. Cortesía Congreso Hecho en los Pirineos

FOTO 1. Los premiados, con la familia de Teodoro Bardají.

FOTO 2. La feria recibió 8400 visitas.

FOTO 3. Los hermanos Torres ofrecieron la ponencia inaugural.

FOTO 4. Carmelo Bosque cocinó varias recetas con trufa.