

# Noticias Huesca

## Agenda de Huesca

---

### Ismael Cano, ganador del I Concurso Internacional de Cocina con Trufa Negra de Huesca

HOYA DE HUESCA ([HTTP://NOTICIASHUESCA.COM/CATEGORY/NOTICIAS/HOYA-DE-HUESCA/](http://noticiashuesca.com/category/noticias/hoya-de-huesca/)), NOTICIAS ([HTTP://NOTICIASHUESCA.COM/CATEGORY/NOTICIAS/](http://noticiashuesca.com/category/noticias/)) / MARZO 21, 2017 /

- Hoy termina 'Hecho en los Pirineos', con más ponencias, el homenaje a Maruja Callaved y la lectura de las conclusiones.
- La tercera jornada congresual estuvo repleta de talleres y ponencias.

Con la entrega del premio del I Concurso Internacional de Cocina con Trufa Negra, concluyó la tercera jornada de 'Hecho en los Pirineos', I Congreso de gastronomía y producto del Pirineo, que estuvo marcada por el alto número de talleres y ponencias que se celebraron a lo largo de todo el día.



María Rodrigo, responsable de iniciativas locales de la Diputación Provincial de Huesca, entregó el premio al cocinero Ismael Cano, de la Venta del Sotón, en Esquedas. Su Arroz de pato ahumado con setas y trufa fue el mejor plato según la decisión del jurado, presidido por el cocinero guipuzcoano y

destacado miembro de Eurotoques, Ramón Roteta, con los cocineros David Ayuso, José María Turmo

Frank Gómez (Almería), propietario y jefe de cocina Foody Allen Japofusión, con su Sablé de anguila ahumada con consomé dashi de trufa negra de Huesca; y Adrián García, del zaragozano Atípico, con Yema de oca curada inyectada con jugo de trufa, tierra de aceitunas negras, piel de yuba trufada, erizos y carabineros ahumados en palosanto, fueron los otros dos finalistas.



### Intensa jornada

Tras el fin de semana, en el que 'Hecho en los Pirineos', primer congreso de la gastronomía y el producto del Pirineo, estuvo abierto al público y recibió cerca de 8000 asistentes, la jornada del lunes —ya para inscritos— dio un giro total, enfocándose al mundo profesional. El auditorio y las dos salas de los talleres acogieron 25 actividades, entre talleres, ponencias y demostraciones de cocina de producto del Pirineo

en directo.

El programa de ponencias se inauguró con la charla **“La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio”**. Productores de ambos lados de la frontera, miembros de asociaciones de productores y los cocineros del Callizo de Aínsa, destacaron la importancia de reivindicar la identidad pirenaica y de convertirse en embajadores de la riqueza histórica, cultural, agroalimentaria y gastronómica de un terruño que marca carácter.

Las marcas de calidad diferenciada HaPy Saveurs y C’alial, de Hautes Pyrenées y Aragón, respectivamente, fueron las protagonistas de la siguiente ponencia. Ambas representantes de los sellos de calidad, la francesa con solo un año de andadura y la aragonesa con casi treinta años, concluyeron que es necesario unificar mensajes para no confundir al consumidor. La siguiente ponencia versó sobre **“Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios”**. Investigadores del Instituto Agroalimentario IA2, de Air Liquide y de la Universidad de Zaragoza, dieron pistas a los productores sobre nuevas tecnologías de conservación.

Los vinos blancos del lugar fueron los protagonistas de la siguiente ponencia, en la que las principales bodegas de la provincia desvelaron los secretos del chardonnay, el gewurztraminer, la garnacha blanca y la viognier, uvas blancas del territorio que están mostrando toda su expresividad.



Simultáneamente, se celebraron durante la mañana infinidad de talleres, muy concurridos, sobre todo por alumnos de las escuelas de Hostelería de la provincia. La sala, redes sociales, cómo fotografiar tus platos, nuevos cortes del Ternasco de Aragón...fueron solo algunos de los 12 talleres que se desarrollaron en la jornada del lunes.

Por la tarde, el **Ternasco de Aragón** volvió a ser protagonista. Su cocina, interpretada por el dos estrellas Michelin Alberto Ferruz y por el cocinero altoaragonés Toño Rodríguez; su producción y sus cortes fueron los aspectos que se trataron. A continuación, tomó el relevo **Una historia dulce de aquí**, ponencia protagonizada por los pasteleros de Ascaso, Tolosana, La Suiza y helados Elarte.

Tras una ponencia acerca de **nutrición**, en la que se habló de aspectos menos glamurosos pero igual de importantes de los alimentos del Pirineo, llegó el turno de **Trucha y caviar**: los productos Pirineo y el caviar PerSé. Tras una exposición a cargo del productor, los cocineros Charo Val, Josetxo Souto y José Ramón Aso realizaron diferentes preparaciones demostrando la versatilidad de unos productos *“nuevos en el Pirineo pero que nos están dando mucho juego”*, según Souto.

Por último y antes de entregar el premio al mejor plato con trufa, **el foie y el pato** fueron los productos estrella. Con una demostración a cargo de dos cocineros de Tarbes.

## Emotiva clausura

El homenaje a **Maruja Callaved**, periodista jacetana presentadora de *Vamos a la mesa* (1967), el primer programa de gastronomía de TVE, del que se cumplen cincuenta años de la primera emisión será la parte más emotiva de la jornada, ya que se ha desplazado desde Madrid, a sus 97 años, para recibir el reconocimiento del Congreso.

La propuesta de actuaciones y trabajo para la próxima edición del congreso por parte del comité científico, junto con las conclusiones, darán paso a la clausura oficial del Congreso.

Previamente, Almudena Villegas, historiadora, experta en gastronomía y miembro de la Real Academia de Gastronomía, dictará la conferencia *Cultura gastronómica de Huesca y los Altos Pirineos*.

Destacan la ponencia *Creatividad en sala*, con Guillermo Cruz y Ramón Perisé, sumiller y cocinero del restaurante Mugaritz de Errentería, además de Pablo Pernia, sumiller del hotel San Ramón del Somontano de Barbastro. *Las setas como recurso silvestre de alto valor gastronómico*, con un representante de setas silvestres Supervía y Casa Ubieto, además de Óscar García, chef del restaurante Baluarte de Soria y Marcos Llanas, chef del Gran Hotel Benasque. La cocina de la trufa negra de Huesca, moderada por el periodista Carlos G. Cano, con Vicente Girón Presidente Asociación de truficultores y recolectores de Aragón Eva Gómez, técnica del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura Javier Turmo, truficultor y chef del restaurante El Pesebre de Graus y Pedro Montolio, chef del hotel Barcelona Princess.

*El arroz de proximidad en las elaboraciones asiáticas*, con José Antonio Marcellán, presidente Arroceros del Pirineo, Carlos Gascón, propietario Arroceros del Somontano, Abel Mora, chef del restaurante Uasabi de Zaragoza, Óscar Viñuales y Beatriz Allué, chefs del restaurante El Origen de Huesca. *El cocinero salsero*, José Antonio Escartín, chef del restaurante Casa Escartín de Calatayud y Carmelo Bosque, chef del restaurante Taberna de Lillas Pastia de Huesca.