

# HERALDO

## El cine de temática gastronómica estará presente en el I Congreso Hecho en los Pirineos

Gracias a la colaboración con el Festival Internacional de Cine de Huesca, se proyectarán una serie de cortometrajes y vídeos.

Actualizada 13/03/2017 a las 19:30 [Europa Press](#) [Huesca](#)

El I Congreso Hecho en los Pirineos, dedicado al producto y la gastronomía pirenaica, que se celebrará del sábado, 18 de marzo al martes día 22, prestará una especial atención, durante el fin de semana, al cine relacionado con la gastronomía.

Gracias a la colaboración con el Festival Internacional de Cine de Huesca, se proyectarán una serie de cortometrajes y vídeos, así como el largometraje 'Bugs' (VOSE), el sábado, 18, a las 20.15, con entradas a 2,5 euros. Dirigida en Dinamarca por Andreas Johnsen en 2016, se ocupa de los insectos como comida.

Hace unos años la ONU recomendó los insectos comestibles como un recurso con el que luchar contra el hambre en el mundo. Durante tres años, el equipo Nordic Food Lab, situado en Copenhague y compuesto por chefs e investigadores, ha estado viajando por el mundo para conocer qué tienen que decir los 2.000 millones de personas que ya han comido insectos.

Andreas Johnsen los sigue mientras ellos buscan, crían, cocinan y saborean insectos junto con distintas comunidades en Europa, Australia, Méjico, Kenia y Japón, entre otras. Durante su travesía se encuentran desde las reverenciadas termitas reina y las exquisitas hormigas de la miel, hasta avispones gigantes venenosos y saltamontes longicornios, que se capturan usando potentes focos que en ocasiones causan ceguera temporal. Cine en bucle

Además, el sábado y el domingo, de 11.30 a 14.30 y de las 16.30 a las 19.30, se proyectarán en el auditorio cortometrajes y videos en bucle, de forma gratuita una vez cumplido el acceso a la feria. Conforman un programa que se prolonga durante 110 minutos de proyección.

En concreto se podrá ver 'Fromages du Val d'Azun', 'Elkartea', 'Boliches de Embún', 'Abre fácil', 'Ternera Valle de Broto', 'Spoetnik', 'La trufa negra de Huesca', 'Un mal trago', 'Vinos del Somontano de Barbastro',

'Pollo al chilindrón', 'Legado', 'Gâteau à la broche', 'Comer conocimiento', y 'Candimus de Benasque'. Los niños también participan

Dentro de la feria se han programado talleres para niños, que combinan la gastronomía, con el entretenimiento. De 16.30 a 17 se acogerá a los más pequeños, con diferentes talleres la tarde del sábado, como un taller de elaboración de pizzas a las 17.30 y otro de Pop cake a las 17.00 .

Para el domingo, además de canta juegos, zumba y juegos libres, habrá nuevos talleres como el de elaboración de galletas, a las 12.00 ; de empanadas saladas, a las 17.30 , y de pizzas 'lamineras' a las 19.00 .

Además, el lunes por la mañana, el Instituto Agroalimentario de Aragón de la Universidad de Zaragoza, lanza la propuesta educativa para escolares, Alimentando la ciencia.