

MESA REVUELTA



PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA EN ZARAGOZA

El próximo martes, día 25, tendrá lugar en Zaragoza la gala de los Premios Nacionales de Hostelería. La ceremonia se desarrollará en el Teatro Principal de Zaragoza, a partir de las 20.00, y tras la misma se entregarán los premios del Concurso de Tapas Aragón con Gusto y los reconocimientos a los restaurantes mejor valorados durante el festival Aragón con Gusto. Entre los premiados en la edición de este año hay cuatro aragoneses: restaurante D'Fábula, Premio Empresa Hostalera comprometida con las personas discapacitadas; Elera Allué, Premio 'José Luis Fernández Noriega' a la Concordia; Ayuntamiento de Zaragoza, reconocimiento a la entidad; y Jorge Bernués, reconocimiento al ejecutivo de asociación.

Coincidiendo con esta cita, el mismo día 25, se celebrará el Concurso de Tapas Aragón con Gusto. El certamen tendrá lugar por la mañana en el Centro de Formación de Horeca en Zaragoza y participarán 12 establecimientos, los cuatro mejores de cada provincia (según los concursos provinciales celebrados con anterioridad). Un jurado elegirá las tres mejores elaboraciones y los premios se entregarán por la noche.



SETAS CON CABRITO Y CON MÁS PRODUCTOS

Hasta el día 30 de noviembre siguen desarrollándose las Jornadas Gastronómicas del Cabrito y las Setas en La Bodega de Chema - Latasa, 34; teléfono 976 555 014 - con un menú degustación con puesto por tres entrantes, un plato principal y postre, para cuya elaboración se utilizan hasta 14 variedades de setas de temporada. Entre las tres opciones para plato principal, se puede elegir entre el cabrito tradicional de la casa, el solomillo de vaca a la brasa con picadillo de huevo de rey (en la foto) o cazuela marinera de rape y marisco. El precio del menú, incluidos vino e IVA, es de 37 €.



Los participantes en el provincial de Huesca. El primero por la derecha, Alberto Abadía, fue el ganador.

HUESCA, SEDE DE LOS CONCURSOS PROVINCIAL Y REGIONAL DE JÓVENES CHEFS

Huesca ha sido sede esta semana de la segunda edición del Concurso Provincial de Jóvenes Cocineros, en el que participan diez profesionales o estudiantes, menores de 25 años. Alberto Abadía, del restaurante Las Torres, se alzó con el triunfo gracias a su interpretación del esturión. Y el próximo lunes, la capital oscense será escenario del XII Certamen de Cocina y Repostería de Aragón cuyos premios se entregarán por la noche, en una cena que

tendrá lugar en el restaurante Las Torres, que celebra este año su 25 aniversario. Según Domingo Manchó, presidente de la Asociación de Cocineros, «será un festival de la gastronomía» en el que también se honrará la memoria de Fernando Abadía y de Lorenzo Acín. Las reservas, en info@cocinerosdearagon.com o llamando al teléfono 630 707 739. Habrá autobús de ida y vuelta desde Zaragoza. El precio del menú es de 45 euros.



SAL DE GARNACHA DEL RESTAURANTE RODI DE FUENDEJALÓN

La garnacha ha estado presente en la cocina del Rodi desde su fundación en 1968. Sus propietarios han crecido entre viñas y son viticultores de la cooperativa de Fuendejálón, perteneciente a Bodegas Aragonesas. Ahora, han creado una sal gourmet con la fusión de los pétalos de sal de marañal y de un vino de garnacha centenarias del Campo de Borja. Tiene un intenso aroma y textura crujiente. Condimenta y potencia de manera natural ensaladas, setas, foie fresco, verduras, carpaccios, carnes rojas, tempura de verduras, o por contraste con unas trufas de chocolate y mousse. Su precio recomendado es 11 €.

MEDALLAS DE PLATA PARA DOS QUESERÍAS ARAGONESAS

Las queserías Quesos Benabarre y Quesos Sierra de Albarracín han sido galardonadas con sendas medallas de plata en los prestigiosos premios World Cheese Awards 2014, celebrados el pasado fin de semana en Londres. La firma ribagorzana concurre por primera vez al certamen con su queso de cabra Montsec, elaborado con leche cruda, con el que obtuvo el galardón. La quesería turolense ganó medalla de plata con el queso Sierra de Albarracín Etiqueta Oro. También trajo tres medallas de bronce en otros tantos quesos que presentó al concurso, al que concurren 2.600 quesos procedentes de 33 países. En la foto, Juan José Baró, de Quesos Benabarre, vendiendo en una feria.



ENTREGAN LOS PREMIOS DE DIBUJO NAVIDEÑO ATADES-PANISHOP

Esther Abalde, del centro de día El Vergel de Atades, ha sido la ganadora del primer premio del XII Concurso de dibujo navideño Atades-Panishop. El segundo premio ha sido para Darío Impollonia, del Colegio de Educación Especial San Martín de Ferrés de Atades. El tercer premio se lo adjudicó María Victoria Romeo, del centro Aspace Zaragoza. También fueron premiadas con un accésit las obras de Carlos Gálvez, de Ciudad Residencial Sonsoles de Atades; Luis Alberto Berbegal, del centro Integra Aragón de Atades; Asunción Martín López, del centro de día El Vergel de Atades; Francisco Ruiz, del Colegio La Purísima, y Daniel Salvo, del centro Virgen del Pueyo.

Los premios se entregaron en el Centro Joaquín Roncal, donde hay una exposición hasta el 29 de noviembre con los dibujos ganadores y una selección de todos los centros de la comunidad autónoma. El tema de este concurso es «la Navidad como tú la entiendas, desde aquello que deseas que te traigan los Reyes a tu fábrica soñada de turión», según se explica en las bases de este concurso, que como reza en 2002. Uno de los dibujos ganadores ilustrará las felicitaciones navideñas de Panishop.



'HACER EN CASA LA HAMBURGUESA PERFECTA'

Las hamburguesas se están convirtiendo en bocados gourmet, pasando de ser consideradas un plato de comida rápida a una propuesta moderna, actual y cosmopolita. En este libro, Joaquín Felipe senior y Joaquín Felipe junior, un chef y un especialista en distintas carnes y en diferentes cortes, ponen en común sus bagajes personales para hacer una propuesta de hamburguesas basadas en razas vacunas nacionales - como rubia gallega, asturiana de los valles, avileña negra ibérica y retinto - o internacionales, como wagyu, aberdeen Angus, simmental y la frisón-holstein. También con carnes muy diferentes como las de cerdo ibérico, pollo ecológico, oca ibérica, perdiz roja de caza, venado, salmón, terrazo, vegetales e híbridas de mar y montaña que protagonizan gambas y pollo. Editado por Anaya Multimedia, el libro consta de 180 páginas y cuesta 17,95 euros.