

Degusta la gastronomía de Navarra y Aragón a través de los productos típicos de cada región y gracias a las elaboraciones de tres cocineros.

El sábado 26 de septiembre, en Casa Gurbindo Etxea, se ha organizado el “Foro Gastronómico Navarra-Aragón” mediante el cuál se quiere mostrar a los asistentes los diferentes productos de cada región. Para ello, tres cocineros (dos de Navarra y uno de Aragón) van a realizar elaboraciones con productos propios de su región. El foro, se encuentra dentro del Proyecto de Cooperación Transfronterizo Gusapir, cuyo objetivo es fomentar la visibilidad de los productos y hábitos gastronómicos de las regiones pirenaicas y promover el turismo rural y gastronómico.

Desde las 11.30 hasta las 13:45 tres cocineros realizarán, durante 45 minutos cada uno, una elaboración culinaria mostrando como se cocina y terminando con una degustación. A las 11.30 comenzará M^a Mar Ramos, cocinera de Casa Gurbindo Etxea, elaborará un primer plato que será una crema de coliflor con virutas de jamón de Euskal Txerri y queso Idiazabal, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla). A las 12.15

Javi

er Robles

, cocinero de Aragón (miembro de la junta directiva de la asociación de cocineros de Aragón, cocinero oficial del consejo regulador del ternasco de Aragón y “Maestro del cordero” en las redes sociales), realizará un segundo plato que será un churrasco de ternasco de Aragón gratinado con salsa romescu; y unos “crespillos de borraja”, maridados con vino rosado Príncipe de Viana. Para finalizar a la 13.00

Silbia Redondo

, bloguera gastronómica de “La Cocina de Silbi”, nos deleitará con un postre que será delicia de melocotón de Calanda con crema de queso y mermelada de arándanos con frambuesa, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla).

La asistencia a cada una de las elaboraciones (a las 11.30, 12.15 y 13.00) es gratuita y las plazas son limitadas. La asistencia a cada elaboración se realizará por separado, y podrás reservar el ticket para la degustación a la que quieras asistir, [aquí](#).

La actividad se desarrolla en el marco del proyecto europeo de cooperación GUSAPIR (EFA 278/13), cofinanciado con fondos FEDER del programa POCTEFA 2007-2013.

Foro Gastronómico Navarra-Aragón



Sábado, 26 de septiembre

**Asistencia gratuita
y plazas limitadas**

Degusta la gastronomía de Navarra y Aragón a través de los productos típicos de cada región y gracias a las elaboraciones de tres cocineros



M^a Mar Ramos
cocinera de
Casa Gurbindo



Javier Robles
cocinero de Aragón



Silbia Redondo
bloguera
gastronómica

Más información e inscripciones en www.casagurbindo.es o en el teléfono 948 24 66 05
Se deberá reservar ticket para cada show cooking por separado