

Más de 40 personas participan en el Foro Gastronómico Navarra-Aragón

El sábado 26 de septiembre, en Casa Gurbindo Etxea, se organizó el “Foro Gastronómico Navarra-Aragón” donde se realizaron varias recetas de productos de Aragón y de Navarra y cocineros de ambas regiones pudieron interactuar, además se dio a conocer entre los navarros y navarras los deliciosos productos que hay en Aragón. Para ello, tres cocineros (dos de Navarra y uno de Aragón) realizaron elaboraciones con productos propios de su región.

Desde las 11.30 hasta las 13:45 tres cocineros realizaron, durante 45 minutos cada uno, una elaboración culinaria mostrando como se cocina y terminando con una degustación. A las 11.30 comenzó M^a Mar Ramos, cocinera de Casa Gurbindo Etxea, elaborando el primer plato compuesto por crema de coliflor con virutas de jamón de Euskal Txerri y queso Idiazabal, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla). A las 12.15 Javier 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), realizó un segundo plato a base de un churrasco de ternasco de Aragón gratinado con salsa romesco; 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 deleitó con un postre de melocotón de Calanda con crema de queso y mermelada de arándanos con frambuesa, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla).

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.

Más de 40 personas participan en el Foro Gastronómico Navarra-Aragón

El sábado 26 de septiembre, en Casa Gurbindo Etxea, se organizó el “Foro Gastronómico Navarra-Aragón” donde se realizaron varias recetas de productos de Aragón y de Navarra y cocineros de ambas regiones pudieron interactuar, además se dio a conocer entre los navarros y navarras los deliciosos productos que hay en Aragón. Para ello, tres cocineros (dos de Navarra y uno de Aragón) realizaron elaboraciones con productos propios de su región.

Desde las 11.30 hasta las 13:45 tres cocineros realizaron, durante 45 minutos cada uno, una elaboración culinaria mostrando como se cocina y terminando con una degustación. A las 11.30 comenzó M^a Mar Ramos, cocinera de Casa Gurbindo Etxea, elaborando el primer plato compuesto por crema de coliflor con virutas de jamón de Euskal Txerri y queso Idiazabal, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla). A las 12.15 Javier 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), realizó un segundo plato a base de 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 deleitó con un postre de melocotón de Calanda con crema de queso y mermelada de arándanos con frambuesa, maridado con vino Irujo DO Rioja (Andosilla).

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.