

NOTA DE PRENSA

Taller de Gastronomía Huesca 2016

15/06/16

Beatriz Allué y Oscar Viñuales, del restaurante El Origen de Huesca, ponen el broche de oro a la “edición más regular de los Talleres, Huesca la Magia de la Gastronomía”

El cierre, como viene siendo habitual contó con una cena-coloquio que se celebró en el Restaurante Lillas Pastia, en la que se degustaron las propuestas elaboradas en el Taller.

(Huesca, 15-06-16).- Los Chef Beatriz Allué y Oscar Viñuales del restaurante El Origen, de Huesca, fueron los encargados de poner el broche de oro a los “Talleres Huesca la Magia de la de Gastronomía 2016” que están organizados por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo y el CPIFP “San Lorenzo” y que en esta edición, han contado con un total de 11 cursos con una alta afluencia de público en todos ellos en la que posiblemente sea la “edición más regular”, tal y como destacó en el discurso final el Presidente de la Asociación organizadora, Roberto Pac.

Este último taller de la temporada como viene siendo habitual, quiso promocionar a dos valores emergentes de la cocina oscense como son Beatriz y Óscar, representantes del restaurante El Origen que actualmente ostentan el título de “Mejores Cocineros de Aragón” y “Mejor Tapa del Concurso Huesca-Hoya”.

El título bajo el que se presentó el curso y posterior menú degustación de los platos presentados anteriormente que se realizó en el restaurante Lillas Pastia que regente Carmelo Bosque en Huesca, fue el de “Una vuelta a la Redolada”, toda una declaración de intenciones y un homenaje a los productos de la tierra como se vieron en las diez elaboraciones presentadas. Estas diez elaboraciones, estuvieron compuestas por cuatro aperitivos elaborados principalmente con guisantes ecológicos, migas, ajoarriero y pollo de corral; dos entrantes, uno con diferentes variedades de arroz en texturas, capón del Sobrarbe y curry y otro con garbanzos de la Hoya, morcilla melosa y alcaparra de Ballobar; tres platos fuertes con protagonismo de la trucha y el esturión de la piscifactoría de El Grado y el Ternasco de Aragón IGP con sus lechecillas. El menú finalizó con un postre a base de yogurt de leche de oveja, nibs de cacao y manzana al vacío y estuvo maridado en su totalidad con los vinos del patrocinador en estos cursos, Bodega Pirineos.

Un menú que pretendía mostrar según los propios Beatriz y Óscar “lo que hacemos en el Origen día a día, apostando por los productos de proximidad”, con platos que según los asistentes “estaban a la altura de la jornada” y con elaboraciones que también destacaron “estuvieron equilibradas” y “en las que primaba siempre el sabor con el máximo respecto al producto”.

El balance de los talleres “Huesca, la Magia de la Gastronomía” de este año 2016 por parte de la organización es de 11 cursos celebrados, asistencia de más de 500 personas, entre empresarios y profesionales del sector de la hostelería de la provincia y alumnos del CPIFP San Lorenzo y con jornadas que pasarán a la historia de estos cursos como esta cena clausura, la visita de Ricard Camarena, las ponencias de las otras Tres Estrellas Michelin –Diego Gállegos, Jordi Esteve y Fernando del Cerro- o el maridaje de altura con David Baldrich del restaurante la Senda de Zaragoza y Guillermo Cruz, sumiller del Mugaritz.

Por último, recordar que estos cursos cuentan con el patrocinio de Carn Nature y Bodega Pirineos y con la colaboración de Supermercados Alto Aragón, La Coruñesa, Coca-Cola, La Chispa de la Gastronomía, San Miguel 1516, Agua Monte Pinos, Alosa-Grupo Avanza, Freixenet, Hotelba, Caviar Per Sé, Copima, TuHuesca y Gráficas Huesca y que desde la Comisión de Gastronomía de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca, se piensa ya en la programación de los cursos para el próximo año que ayuden a mantener este nivel que hace de estos talleres, una de las mejores programaciones de formación profesional en cocina del sector en todo el panorama nacional.

ⁱ Redolada: alrededor, comarca o lugar próximo.

Para mayor información:

Dpto. de Comunicación
Pablo Villacampa
Tfno: 974 227943
WhatsApp: 619 715 850
Email: comunicación@hosteleriahuesca.com