

La resaca del debate a cuatro intensifica la campaña del 26J

■ Los cuatro partidos defienden la victoria de sus presidentes

■ Se reactivan los actos en Huesca con presencia en las calles

(Páginas 2 a 6)

El TS avala el impuesto del cable y falla contra Astún

El Tribunal Supremo avala el impuesto sobre el daño ambiental generado por las instalaciones del transporte por cable, según se desprende de una sentencia que desestima el recurso de casación interpuesto por la estación de Astún.

(Página 10)

La DGA rehabilitará Odontología este año

El Consejo de Gobierno aprobó el Plan de Infraestructuras de la UZ, cuyas actuaciones urgentes para 2016 incluyen la rehabilitación de Odontología. Además, habrá obras de mejora y equipamiento en los laboratorios de la Politécnica.

(Página 8)

El Ceder Somontano presenta diez proyectos

El Ceder Somontano ha presentado diez proyectos para optar a ayudas del programa Estrategia de Desarrollo 2014-2020. El Centro de Desarrollo celebró ayer asamblea, que informó del Leader 2007-2015.

(Página 11)

Akapo, un internacional guineano en el Huesca

El club azulgrana hizo ayer oficial la contratación del primer refuerzo para la plantilla de la próxima campaña y en breve se anunciarán las llegadas de Jair, Ferreiro, Herrera y Borja Lázaro.

(Páginas 26 y 27)



Oscar Viñuales y Beatriz Allué, entre Salvador Alagón y Javier García Antón, ayer en la clausura de los Talleres Huesca La Magia de la Gastronomía. F. SEGURA

Los talleres cierran con 'una vuelta a la redolada'

Beatriz Allué y Óscar Viñuales, Mejores Cocineros de Aragón en 2015, rindieron ayer homenaje a la provincia con un menú cien por cien altoaragonés. Bajo el título "Una vuelta a la redolada", los chefs clausuraron los Talleres Huesca La Magia de la Gastronomía con un rico recetario a base de productos de la tierra.

(Páginas 50 y 51)

Aumenta la participación y la seguridad en la QH y en la Treparriscos

Las pruebas contarán con más efectivos de la Guardia Civil y una mayor cuota de participación

Las cicloturistas Quebrantahuesos y Treparriscos, que se celebran el próximo sábado, fueron presentadas oficialmente ayer en Sabiñánigo con presencia de todas las instituciones y autoridades que participan. Se inició en la seguridad, con más de 150 efectivos de la Guardia Civil, y en un aumento de 500 ciclistas.

(Página 28)



El teniente coronel Vicente Reig, en el centro, fue homenajeado. M. PORTILLA

El PIR celebra su veinte aniversario en Hecho el 2 y 3 de julio

(Páginas 44 y 45)

SOCIEDAD



Beatriz Allué y Óscar Viñuales ultimán los preparativos de la cena de clausura en el Lillas Pastia. PAOLO SEGURA



Los chefs Allué y Viñuales cierran los talleres con 'una vuelta a la redolada'

Los cocineros rinden homenaje a la gastronomía de la tierra en su menú de clausura

V. ALLUÉ

HUESCA. Beatriz Allué y Óscar Viñuales, Mejores Cocineros de Aragón en 2015, rindieron ayer homenaje a la provincia con un menú cien por cien altoaragonés. Bajo el título "Una vuelta a la redolada", los chefs propusieron a los asistentes de los Talleres Huesca La Magia de la Gastronomía un variado recetario en el que los productos de la tierra fueron los protagonistas.

Y es que, con una calidad "superior" como la que caracteriza a los alimentos altoaragoneses, apenas hace falta salir a buscar ingredientes al exterior, asegura Viñuales, quien, desde su restaurante El Origen de la capital oscense, apuesta por recuperar la cocina tradicional, "volver a los orígenes de nuestros abuelos", para acabar con la proliferación de intolerancias, cánceres y otras enfermedades derivadas de la mala alimentación.

Para el chef, la clave de su cocina reside en el respeto a la tradición, a la que dan una vuelta de tuerca y no a base de vanguardia sino de cariño, afirma. El resultado: un menú con identidad altoaragonesa a base de productos de primera calidad, cultivados, cuidados y mirados en las tierras de esta provincia.

Con la clase magistral de Viñuales y Allué se puso fin ayer a la edición 2016 de los Talleres Huesca La Magia de la Gastronomía, que organiza la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca en colabora-



Entrante de la tierra. PS



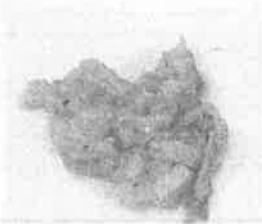
Aperitivo con sabor a la provincia. PS



Una elaboración con arroz. PS



Cuello completo de IGP. PS



Exquisito tartar. PS



Postre del menú PS

ción con el CPIFP San Lorenzo de la ciudad.

Antes que ellos, reconocidos chefs de diferentes puntos de España han transmitido sus cono-

cimientos y experiencias en las cocinas a los alumnos que han ido pasando desde el pasado mes de febrero por los talleres. Para Viñuales hubo dos cocineros a destacar,

David Baldrich, del restaurante La Senda de Zaragoza, que ofreció una clase "muy inspiradora" sobre el maridaje perfecto con el sumiller del Mugaritz (Erreartería) Guillermo Cruz, y Fernando del Cerro, del restaurante Lavinia de Aranjuez, cuya lección sobre verduras fue "enormemente enriquecedora".

Ayer les tocó a los oscenses demostrar su talento entre fogones con un taller en homenaje a nuestra tierra, que comenzó con cuatro aperitivos a los que pusieron los nombres de los pueblos de los que procedía el ingrediente principal.

Con el bocadillo de *Lierta* ofrecieron unos guisantes ecológicos con papada de la huerta de Gratal, en el aperitivo *Costean*, una gominola de aceite de oliva, con unas migas, jamón y un polvo de tomate; en el de *Senegüé* recordaron a la abuela Nati y presentaron su receta del ajoarriero; y en el de *Poleñino* hicieron un caramelo de pollo de corral con mayonesa oriental.

Tras este festín de sabores de proximidad llegó el turno de los entrantes, donde los protagonistas fueron los arroces de Brazal, que presentaron en diferentes texturas. Primero un arroz de capón del Sobrarbe con curri, luego unos bocadillos de curri y, por último, un gel de curri.

También incluyeron uno de los platos estrella de El Origen, los garbanzos. Concretamente, elaboraron una crema de garbanzos de la Hoya con unos garbancitos fritos, una morcilla melosa y unas alcaparras de Ballobar.



Un momento del taller gastronómico. AS

Para los segundos, Allué y Viñuales escogieron algunos de los platos que más alegrías les han dado en los últimos concursos. Presentaron un tartar de trucha



Javier García Antón presenta al acto junto a la mesa de autoridades. PABLO SEGURA



Gran ambiente en la cena de clausura de los talleres. P. SEGURA



marinada de El Grado con mejillones, acompañado de un helado de mejillones en escabeche, también hicieron un esturión guisado, tratado como si fuera un estofado

de ternera, y el plato de collares de ternasco, con el que ganaron el Concurso de Jóvenes Cocineros de Aragón en 2015: cuellos de Ternasco de Aragón IGP relleno de pistacho verde con una guarnición de quinoa vegetal y unas mollejas glaseadas del propio ternasco. Como broche de oro del succulento menú, yogur de leche de oveja de Fonz, con nibs de cacao, un sorbete de gewürztraminer de Viñas del Vero y manzana al vacío.

Los dos chefs fueron desgranando estas propuestas en el taller que impartieron en la Escuela de Hostelería por la tarde, explicando paso a paso los secretos de cada elaboración. Luego, por la noche, en el restaurante Lillas Pastia de Huesca los asistentes pudieron degustar el menú al completo y descubrir que se puede hacer una cocina superior con cariño, mirando a la tradición y sin irse muy lejos, dando simplemente "una vuelta a la redolada".

Bottura arrebató a los Roca el título de Mejor Restaurante

Osteria Francescana escala al primer puesto y el Can Roca baja al segundo.

EFE

NUEVA YORK. El italiano Osteria Francescana, del chef Massimo Bottura, se ha convertido en el primer restaurante italiano en convertirse en el mejor del mundo tras desbancar al Celler de Can Roca, de Girona (España) en la gala de los "50 best Restaurant".

La Osteria Francescana fue el número dos en la edición 2015 y llevaba ocho años entre los cinco primeros.

Su chef, criticado en el pasado por la crítica por saltarse algunas barreras de la cocina tradicional de la "mamma" italiana, explicó a la prensa el largo viaje vivido hasta este premio en el que incluso pensó en cerrar su restaurante.

El título para el restaurante de Módena (Italia) hizo que los hermanos Roca no pudieran renovar el número uno conseguido en Londres en 2013 y 2015.

Entre los cocineros de Girona y el italiano se vio gran complicidad que les llevó incluso a abrazarse al conocerse el ganador.

Bottura señaló que "la receta del éxito pasa por el trabajo duro", y dijo que los cocineros "no son estrellas del rock".

El chef animó al resto de restaurantes a unirse a su proyecto para abrir un local en Río de Janeiro que ayude desde este verano a paliar el hambre

Ranking

1. Osteria Francescana (Italia)
2. Celler (España)
3. Eleven Madison Avenue (Estados Unidos)
4. Central (Perú)
5. Noma (Dinamarca)
6. Mirazur (Francia)
7. Mugaritz (España)
8. Narisawa (Japón)
9. Steirereck (Austria)
10. Etxebarri Atxondo (España)

en las favelas. Tras la Osteria y el Celler se situó Eleven Madison Avenue, de Nueva York, y, en cuarto lugar, el peruano Central.

Relegado quedó el Noma de Copenhague, que tras años en los primeros tres puestos se tuvo que conformar con el puesto número cinco.

Más allá de El Celler de Can Roca, el restaurante Tickets, de Barcelona, de Albert Adrià fue el que consiguió escalar más puestos de la lista (13), pasando del 42 al 29.

También subieron (del 19 al 16) Azurmendi y el Asador Etxebarri, que quedó en la décima posición.

Cayeron algunos puestos el valenciano Quique Dacosta, en el 49, Arzak (21), y Mugaritz (7).

El galardonado para la mujer chef fue para Dominique Crenn, del restaurante Atelier, en San Francisco, especializada en cocina vegetariana.

El ganador del premio al mejor repostero fue para el alsaciano (Francia) Pierre Hermé, conocido por preparar los mejores "macarons veloutés" del mundo.

Es la primera que no gana un repostero español en tres años pues en 2014 ganó Jordi Roca y en 2015 Albert Adrià.

Por su parte, Joan Roca, consiguió el galardón al mejor chef elegido entre sus compañeros, un premio que dio un toque dulce a la derrota.

El cocinero restó importancia a la pérdida del primer puesto y dijo no sentir "decepción" y tomarse "con deportividad y buen humor" pasar a ser el número dos.



Joan Roca, mejor chef para el gremio. EFE



Los hermanos Roca -en primera fila- celebran con el resto de premiados su buena posición en el ranking. SE