

## Los cocineros Beatriz Allué y Oscar Viñuales, del restaurante El Origen de Huesca, ponen el broche de oro a la "edición más regular"

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

16 de Junio de 2016 | Por Pablo Villacampa



Los cocineros 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".

Este último taller de la temporada como viene siendo habitual desde sus comienzos, tiene el objetivo promocionar a valores emergentes de la cocina oscense, siendo en este caso Beatriz y Óscar, representantes del restaurante El Origen los elegidos para desarrollarla. Estos cocineros ostentan actualmente y entre otros méritos, el título de "Mejores Cocineros de Aragón" o el galardón de "Mejor Tapa" conseguido en el Concurso Huesca-Hoya celebrado el pasado año.

El título bajo el que se presentó el taller y posterior menú degustación de los platos presentados, 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 en el restaurante Lillas Pastia, establecimiento colaborador en esta jornada final.

Elaboraciones que estuvieron compuestas por cuatro aperitivos a base de guisantes ecológicos, migas, ajoarriero y pollo de corral; dos entrantes, uno con diferentes variedades de arroz en texturas, capón y curry y el otro con garbanzos de la Hoya, morcilla melosa y alcaparra de Ballobar; tres platos fuertes con claro protagonismo de la trucha y el esturión de la piscifactoría de El Grado en los pescados y del Ternasco de Aragón IGP con sus lechecillas en la carne; y un postre, con el que finalizó el menú, a base de yogurt de leche de oveja, nibs de cacao y manzana al vacío. Este menú, además estuvo maridado con los vinos del patrocinador de estos cursos, Bodega Pirineos.

Según los propios Beatriz y Óscar, su intención fue mostrar a los más de 70 asistentes “lo que hacemos en el Origen día a día, apostando por los productos de proximidad”, con platos que según los presentes “estaban a la altura de la jornada” y con elaboraciones que destacaron por su “perfecto equilibrio” pero siempre con una máxima premisa: el sabor, con el máximo respeto al producto.

El balance de los talleres “Huesca, la Magia de la Gastronomía” que según palabras del Presidente de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo, Roberto Pac, fueron “los más regulares de todos los celebrados hasta la fecha”, es de 11 cursos celebrados este año 2016, con asistencia de más de 500 personas, entre empresarios, profesionales del sector y alumnos del CPIFP San Lorenzo y con jornadas que pasarán a la historia de estos talleres 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 de David Baldrich del restaurante la Senda de Zaragoza y Guillermo Cruz, sumiller del Mugaritz.

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 el nivel que hace de estos talleres, una de las mejores programaciones de formación profesional en cocina existentes hoy día en todo el panorama nacional.

Por último, recordar que estos cursos cuentan con el patrocinio de Carn Nature y Bodega Pirineos, así como 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.