

Diez días de festival gastronómico



José Luis Yzuel, durante su intervención, ayer, en la inauguración de Aragón con Gusto. OLIVER DUCH

Ayer echó a andar Aragón con Gusto, que se desarrollará hasta el 6 de noviembre por toda la comunidad

Con el corte de cinta de la mano del consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda del Gobierno regional, José Luis Soro, quedó inaugurado el festival gastronómico Aragón con Gusto. Fue ayer por la tarde en el centro comercial Aragonia, de Zaragoza, y allí es-

tuvieron también el presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, José Luis Yzuel, y los representantes de las asociaciones hosteleras y de bares de las tres provincias.

La IV edición de Aragón con Gusto se desarrollará hasta el 6 de noviembre en las diferentes comarcas de Aragón y va a contar con la participación de más de 200 establecimientos. Los bares y restaurantes ofrecen menús y tapas elaborados para la ocasión, los hoteles ofertan alojamientos a precios especiales y postres las pastelerías.

Los restaurantes de las tres provincias hacen menús en los que priman los productos tradicionales de la tierra y cuyos precios oscilan entre los 9,95 y los 55 euros. Igualmente, los 18 establecimientos finalistas (seis por provincia) de los concursos provinciales de tapas han elaborado unos pinchos que se venden, junto a la bebida, por 2,50 euros.

Además, estos días se organizarán numerosas actividades relacionadas con la gastronomía en 22 espacios repartidos por toda la comunidad, a las que pueden asistir público local y visitantes.

HERALDO



Los organizadores, ponentes y moderadores de la sesión O. DUCH

Comer sano tiene sus ventajas

En la última sesión de 'Verde que te quiero verde' se debatió sobre la búsqueda de productos de calidad

ZARAGOZA. Cada vez son más los consumidores preocupados por seguir una dieta saludable, pero también les surgen más dudas sobre los componentes de los alimentos y si realmente esos productos les reportan más beneficios que otros. Todas estas preguntas se plantearon el pasado lunes en la mesa redonda 'El consumidor a la búsqueda de productos saludables', moderada por los periodistas José María Iñigo y Pepa Fernández.

En el acto intervinieron Inés Ateaga, fundadora de la tienda 'online' Organic Gourmet, que reflexionó sobre los principios de los alimentos ecológicos; Javier Acha, jefe del servicio de Endocrinología del Hospital Miguel Servet, que expuso los beneficios demostrados de la dieta mediterrá-

nea; y Antonio Fumanal, maestro cervicero de La Zaragoza, que señaló en su ponencia que el objetivo de los cerviceros es potenciar los aspectos nutricionales de la cerveza para favorecer a la salud.

Esta mesa redonda tuvo lugar en el Patio de la Infanta, en la sede de Ibercaja, y puso el broche final a la séptima edición de las jornadas 'Verde que te quiero verde', organizadas por la Alianza Agroalimentaria Aragonesa. El objetivo, tal y como afirmó Ángel Jiménez, decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco, era trasladar la existencia de productos para conservar o restablecer la salud y determinar las demandas de los consumidores respecto a la alimentación. Los asistentes manifestaron algunas de sus inquietudes sobre si realmente merece la pena seguir una dieta saludable, pero, como dijo Javier Acha, «las evidencias científicas son las que, poco a poco, están demostrando que funciona».

LAURA MATEO

Disfruta nuestros **MENÚS DEL DÍA** De lunes a viernes al mediodía

Mercado CINEGIA GASTRONÓMICO ZGZ

PRUÉBALOS

¡SÍGUEMOS!    www.puertacinegiagastronomica.es

MENÚS DEL DÍA / DAY MENU --- 9,5 €
IVA incluido sin bebida

+ Copa de vino / Wine glass --- 10,5 €
IVA incluido

MERCADO GASTRONÓMICO
PUERTA CINEGIA