

PON ARAGÓN EN TU MESA EN ENKARTERRI FEST GOURMET 2018



Enkarterri Fest
GOURMET FESTIVAL

Mayo 2018

ASISTIMOS

Al Enkarterri Fest Gourmet 2018

Pon Aragón en tu Mesa ha sido invitado por el Enkarterri Gourmet 2018 a este prestigioso festival gastronómico.

La pasión por la gastronomía que existe en el País Vasco es muy conocida. De hecho es el territorio con más estrellas Michelin por kilómetro cuadrado. Un interés que ha llevado a Pon Aragón en tu Mesa a participar como región invitada en uno de sus mejores festivales gastronómicos: Enkarterri Gourmet que tendrá lugar en Zalla, Vizcaya del 25 al 27 de mayo.

La organización de Pon Aragón en tu mesa considera muy importante que estas acciones institucionales no sólo sean eso, sino que sean complementadas con un intenso cuaderno de trabajo que permita a los productores asistentes crear nuevas sinergias y plantear alternativas de futuro para sus negocios. En el caso del País Vasco este interés es aún superior puesto que es un mercado cercano, con alto poder adquisitivo y gran consumidor de productos de calidad.

¿Qué vamos a hacer en el ENKARTERRI GOURMET 2018?

- Encuentro de Trabajo con Comercializadores del País Vasco.
- Showcooking "Cocina de proximidad de Aragón".
- Cena con productos de Pon Aragón en tu Mesa.
- Presencia de productores aragoneses en el mercado agroalimentario.

Viernes, 25 de mayo
Sábado, 26 de mayo
Domingo 27 de mayo

Zalla, (Vizcaya)



Enkarterri Fest

GOURMET FESTIVAL



Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento

www.enkarterrifest.eus

ENCUENTRO

Con compradores vascos

Pon Aragón en tu Mesa ha organizado una jornada de trabajo entre productores aragoneses y compradores vascos. Se trata de un encuentro en el que se realizará una pequeña presentación de cada uno de los productores asistentes con turno de preguntas. Tras finalizar estas presentaciones se pasará a una zona de exposición y degustación dónde de forma distendida se podrá charlar con los compradores. Asimismo tendremos una zona de entrevistas un poco más privada para que se pueden tener reuniones más concretas.

Viernes, 25 de mayo
10:00 a 12:00 h, aprox.
Casa Palacio Longar, Zalla

Pon Aragón en tu Mesa lleva organizando estos encuentros de trabajo de forma habitual a lo largo de su trayectoria, y es una forma muy efectiva de comenzar relaciones comerciales. No es la primera vez que Pon Aragón en tu mesa presenta la despensa de los pueblos de Aragón en el País Vasco, porque ya lo hizo en su prestigioso Campeonato de Pintxos, pero sí es la primera vez que se organiza un encuentro de trabajo y a la vez se dispone de un espacio para la venta del producto aragonés para el consumidor.



Imágenes de
anteriores
encuentros con
compradores
organizados

02 **MERCADO AGROALIMENTARIO**

El Mercado estará abierto los días 26 y 27 de mayo (sábado y domingo). Es un mercado al aire libre abierto a todo el público del Festival, que acoge a más de 15.000 personas por edición.

Pon Aragón en tu Mesa dispone como invitada de una carpa con diez puestos que ocuparán productores aragoneses de determinadas familias de alimentos por los que la organización se ha interesado, entre otros: Aceite de Oliva Virgen Extra, Quesos y lácteos, trufas, jamones y embutidos, mermeladas, miel, escabechados, chocolates y repostería entre otros, procedentes de comarcas de las 3 provincias aragonesas: Sierra de Albarracín o el Bajo Aragón desde Teruel, el Somontano o Ribagorza desde Huesca y las Cinco Villas o Valdejalón desde Zaragoza.

También contará con un punto de información con material divulgativo de "Pon Aragón en tu mesa" además del proporcionados por Aragón Alimentos y Turismo de Aragón, para dar buena cuenta al público del País Vasco de lo que supone nuestra región en cuanto a alimentación, gastronomía y turismo.

Sábado, 26 de mayo
11:00 a 20 horas

Domingo, 27 de mayo
11:00 a 16:00 horas

Jardines del
Ayuntamiento de Zalla



Horario:

El mercado abrirá sus puertas el sábado 26 a las 11 de la mañana y cerrará a las 20 horas y el domingo de 11 a 16 horas.



03 CENA

Con productos de Pon Aragón en tu mesa

Dentro del Enkarterri Fest Gourmet 2018 se celebrará una cena con productos Pon Aragón en tu Mesa, elaborada por la joven promesa de los fogones aragoneses: Ramcés González.

El cocinero aragonés del restaurante CanCook de Zaragoza, premio mejor restaurante en el certamen de restaurantes de Zaragoza 2018, ha elaborado un menú que representa la variedad de la despensa aragonesa.

La cena tendrá lugar el día 25 de mayo, viernes, a las 21:30
Precio e inscripciones, organización del Festival
<http://www.enkarterrifest.eus/>

Viernes 25 de mayo
21:30 h
Inscripción previa

APERITIVOS

Aceitunas negras del Bajo Aragón

Bombón de queso y mermelada oliva del Bajo Aragón

Coca de sardina ahumada e higos

Merengue de azafrán y foie

ENTRANTE

Hummus, albahaca y tomate seco

PESCADO

Esturión escabeche y mantequilla

CARNE

Ternasco de Aragón, patata de Cella y orejones

POSTRE

Cereza temprana, leche quemada y almendra

BODEGA

Vinos de Aragón



04 **SHOWCOOKING**

Cocina de proximidad de Aragón

Dentro del programa de actividades del Enkarterri Fest Gourmet cobran especial relevancia los showcooking. A lo largo de la mañana varios cocineros enseñan a cocinar distintos platos al público en general.

Sábado, 26 de mayo
14:00 h
Inscripción previa

Pon Aragón en tu mesa participa con un showcooking el sábado día 26 a las 14 horas de Cocina de Proximidad de Aragón. El cocinero Ramcés González del restaurante CanCook elaborará un plato partiendo de los productos de Pon Aragón en tu Mesa.

Enkarterri
FEST
Jantour

pon
aragon
en tu mesa

María
Mobiliario

Hnos

Huitre
llente
Blue
Speciale

maristas
Zalla Ikastitua

maristas
Zalla Ikastitua

Showcooking
de Enkarterri Fest
Gourmet en
ediciones
anteriores



www.ponaragonentumesa.com

Rosa Rived
Coordinadora
T.630 42 08 20
info@ponaragonentumesa.com
