

El Foro de Gastronomía debate sobre el comensal del siglo XXI

El IV Foro de Gastronomía Aragón '09 analizó durante dos días el futuro de la creación culinaria y la relación entre ciencia y cocina



❖ Estas jornadas que organiza el departamento de Industria del Ejecutivo autónomo con el objetivo de consolidar a nuestra Comunidad Autónoma como escenario idóneo para la reflexión gastronómica reunieron durante dos días a investigadores, cocineros, periodistas y escritores especializados de ámbito nacional e internacional.

El consejero de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón, **Arturo Aliaga**, inauguró el foro y señaló que "es necesario prestar atención a la gastronomía porque ya se ha convertido en la segunda razón para elegir un destino turístico, crea abundantes puestos de trabajo y es un factor de proyección

exterior de la Comunidad Autónoma de primer orden".

Las ponencias analizaron temas como los alimentos naturales, la cocina de los chefs, el marketing aplicado a la gastronomía, la relación entre cocineros, prensa y público o las últimas tendencias del sector en el ámbito internacional. Destacó la presencia del polémico cocinero **Santi Santamaría**, que denunció que la cocina de vanguardia no es más que un instrumento de las grandes corporaciones agroalimentarias para ganar más dinero, imponiendo el uso de unos ingredientes basados en productos cuya producción controlan tales multinacionales.

Villa Corona lanza un yogur para hosteleros

La empresa aragonesa elabora una crema de yogur muy cremosa que se distribuye en cubos de 3,5 kilogramos

❖ Villa Corona ha presentado un nuevo producto destinado especialmente para la hostelería. Se trata de una crema de yogur que se distribuye en cubos de 3,5 kilogramos, es cremosa y está indicada especialmente para buffets, postres, helados y un gran número de usos en cocina y repostería.

Villa Corona tiene sus instalaciones en el Burgo de Ebro y elabora quesos frescos y curados (Quesos El Burgo) y ahora también yogures. La recogida de leche abarca poblaciones como Almudévar, La Cartuja y Lécera para leche de oveja; Fuendetodos para leche de cabra; y Sena para leche de oveja. La red comercial comprende Aragón y Cataluña.



Presentan una joya inspirada en la flor de la borraja

La flor de un alimento tan aragonés como la borraja ha servido de inspiración a la familia Montón para crear una nueva joya que ya puede adquirirse en sus establecimientos

❖ La familia Montón ha presentado una nueva joya de diseño exclusivo: Isella. Se trata de una joya inspirada en la flor de la borraja, que crece con una hermosa forma estrellada de intenso color azul violáceo.

Esta flor ha sido la fuente de inspiración para **Sergio Montón** que, además, se ha basado en una leyenda aragonesa medieval. Cuenta la leyenda que una joven doncella, de nombre Isella, cuidaba sus tierras, fértiles en hortalizas, verduras y flores de todas las variedades. De entre todas ellas, Isella siempre prestaba especial atención a sus favoritas, las borrajas, cuyas flores eran de un intenso color azul y en ocasiones de un radiante color blanco como la luz de la luna

llena en las noches de verano. Con las bellas flores, Isella se deleitaba en preparar un cuidado vino aromatizado, sabrosas bebidas refrescantes y una exquisita miel de sabor particularmente dulce.

Cuando su amado, el apuesto caballero Rodrigo, partía al campo de batalla, Isella le prendía una bonita flor de borraja en la chaqueta, convencida de que así él tendría siempre presente su amor y le daría fuerza para afrontar la distancia y las dificultades. Y aunque la borraja sólo florece en primavera, durante las ausencias del caballero, los campos de la joven se llenaban de flores de borraja.

