



II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS MONEGROS **“ANTONIO BELTRAN”**

Las II Jornadas Gastronómicas de Los Monegros “Antonio Beltrán” se celebran del 1 de junio al 16 de julio de 2011 con el doble objetivo de promocionar la rica y todavía desconocida gastronomía de esta comarca y de rendir homenaje a uno de los monegrinos más ilustres, D. Antonio Beltrán, quien entre sus múltiples facetas, destacó por investigar, descubrir y poner en valor una de las señas de identidad cultural más importantes de este territorio: nuestra gastronomía.

Esta iniciativa nace en el año 2008 y continúa en esta segunda edición con el mismo espíritu, pero con novedades en cuanto a contenidos y participación. Como novedad, destaca el protagonismo de los productores agroalimentarios en su programación, a través de la I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros, que tendrá lugar los días 4 y 5 de junio en el recinto ferial de Sariñena, así como la promoción de los productos monegrinos de gran calidad, la organización de degustaciones, , y la creación de sinergias entre restaurantes y productores a través de los establecimientos participantes en las Jornadas.

Las Jornadas están organizadas y cofinanciadas por la Comarca de Los Monegros, a través del programa europeo PIR-EDES. Colaboran la Academia Aragonesa de Gastronomía, la Asociación Empresarial Intersectorial de Los Monegros y el Instituto de Estudios Sijenenses. Además en la I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros colabora el Ayuntamiento de Sariñena y AVIMO, Asociación de Viticultores de Los Monegros.

En el fragmento del artículo “Etnografía, usos y costumbres de Sariñena y la Comarca de Los Monegros, recuerdos del pasado y deseos de futuro”, que se reproduce a continuación, D. Antonio Beltrán resumía con la excepcional pluma y con el estilo divulgativo que le caracterizó algunos rasgos y contenidos de la gastronomía monegrina, influida por su extrema climatología y por la huella de las culturas que se han establecido en este territorio.

(...) los antecedentes moriscos con “espináis” en empanadones o los “farinosos” o el “regaño” de los panes. Pero también la caza con la irritante consideración de “furtivos” para quienes buscaban un remedio a sus penurias con perdices, codornices, tordos y conejos, el fardacho o lagarto, el “conejo enterrado” como encontramos en guiso análogo en el norte de Chipre (cubrir con hojas y tierra y con brasas para un asado lento y sin humo), los dulces de harina y azúcar, las tortas, las almendras, las gaseosas de la botica con papeles de “agua del pozo”. El cordero monegrino “sin tufo”, las migas, sopas, pan, las ranas de las balsas y el conejo que ha de ser de monte y no de corral, el cocido, las fritadas, y como remedio para todas las meriendas las costillas de cordero como quiera que sean. (...)



PROGRAMACIÓN

Las actividades previstas en la programación de las Jornadas son:

1. II Muestra Gastronómica para profesionales de Los Monegros

En total trece restaurantes de la Comarca de Los Monegros participan en las II Jornadas Gastronómicas de Los Monegros “Antonio Beltrán”, dentro de la II Muestra Gastronómica para profesionales, que se desarrollará del 1 de junio al 16 de julio en la comarca. Durante esas fechas estos restaurantes ofrecerán en sus establecimientos deliciosos menús en los que los productos monegrinos serán protagonistas al precio único de 25 euros incluido vino, agua y pan. Son los restaurantes:

Leciñena:

- Restaurante El Portegao.

Curbe:

- Restaurante Montecorvaz,

Grañén:

- Restaurante Cuatro Hermanos.
- Restaurante Cañardo

Sariñena:

- Restaurante Monegros
- Restaurante Alcanadre,
- Restaurante Sariñena,
- Restaurante Carlos
- Restaurante Casino.

Lalueza:

- Restaurante Espartal de Los Monegros.

San Lorenzo del Flumen:

- Luis Ardid.

Tardienta:

- Estación

San Juan del Flumen:

- La Sabina.



2. Sorteo de un lote de productos agroalimentarios de Los Monegros en los restaurantes participantes:

Del 1 de junio al 16 de julio, todas las personas que se acerquen hasta estos restaurantes y degusten los menús podrán participar en el sorteo de un lote de productos agroalimentarios de Los Monegros, depositando su papeleta en cada uno de los establecimientos participantes. Para ello estarán colocados en cada restaurante unos displays con folletos promocionales de los 23 productores agroalimentarios monegrinos que participan en esta iniciativa. El sorteo se realizará durante la Cena de Clausura de las Jornadas, el 16 de julio.

Productores participantes en las II Jornadas Gastronómicas de Los Monegros “Antonio Beltrán”

VINOS

BODEGA DCUEVA-DMONEGROS. Lanaja
BODEGA EZA. Lanaja
BODEGAS ORTIZ. Tardienta

CÁRNICOS

LOS ARCOS MONEGRINOS. Sariñena
CARNES Y EMBUTIDOS ODINA. Sariñena
CARNICERÍA HNOS SAGARRA. Sariñena
DERIVADOS CÁRNICOS MONEGROS, S.L. Sariñena
CARNES DEL CORRAL S.L (POLLOS EL ROMERAL). Poleñino

PANADERÍA – PASTELERÍA – REPOSTERÍA

PASTELERÍA TRALLERO. Sariñena
PANADERÍA-REPOSTERÍA VALERO . Alcubierre
PASTELERÍA BERDÚN Alcubierre
PANADERIA MONESMA DE ALMUNIENTE. Almuniente
HORNO DE LEÑA ANTIGUA CASA CORTÉS. Monegrillo
ECOMONEGROS 03. Leciñena

ACEITE

ACEITES PALACIO. Alberuela de Tubo
COOPERATIVA AGRARIA SAN ISIDRO DE LECIÑENA. Leciñena

MIEL

MIEL CASTILLO DE MONEGROS. Castejón de Monegros
JALEA DE LUZ. Monegrillo

CONSERVAS

CONSERVAS ARTESANAS MONTE LA SARDA. San Juan del Flumen

QUESO

QUESO MONEGROS. Monegrillo

HORTICULTURA ECOLÓGICA

CESTAS DEL CAMPO A CASA. Sariñena
ECOGUARAL. Perdiguera

OTROS

VILLAGRASA HUEVOS DE CODORNIZ. Bujaraloz



3. I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros

La I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros tendrá lugar los días 4 y 5 de junio en el recinto ferial de Sariñena, con entrada libre. Los visitantes podrán conocer y degustar la excelente calidad y el delicioso sabor de los productos monegrinos a través de los expositores participantes, además de asistir a un atractivo programa de actividades. Todos los visitantes de la Muestra pueden conseguir un fantástico lote de productos agroalimentarios de Los Monegros, depositando la papeleta correspondiente en el stand informativo de las Jornadas Gastronómicas, presente en la Muestra. Participan catorce productores monegrinos:

BODEGA EZA	LANAJA
BODEGA DCUEVA-DMONEGROS	LANAJA
BODEGAS ORTIZ	TARDIENTA
CARNES DEL CORRAL, S.L. (POLLOS EL POLEÑINO ROMERAL)	
DERIVADOS CÁRNICOS MONEGROS	SARIÑENA
VILLAGRASA HUEVOS DE CODORNIZ	BUJARALAZ
QUESO MONEGROS	MONEGRILLO
HORNO DE LEÑA ANTIGUA CASA CORTÉS	MONEGRILLO
PANADERÍA MONESMA DE ALMUNIENTE	ALMUNIENTE
PANADERÍA-REPOSTERÍA VALERO	ALCUBIERRE
PASTELERÍA TRALLERO	SARIÑENA
MIEL CASTILLO DE MONEGROS	CASTEJÓN DE MONEGROS
CESTAS DEL CAMPO A CASA	SARIÑENA
CONSERVAS ARTESANAS MONTE LA SARDA	SAN JUAN DEL FLUMEN

Programa de la I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros

SÁBADO 4 DE JUNIO DE 18 A 00.00 HORAS

18 horas: Inauguración I Muestra Agroalimentaria de Los Monegros.

19 horas: IV Cata de Bodegas Familiares de Los Monegros.

00.00 horas: Concierto de "La Frontera" * (Dentro de la programación de Esteparea 2011, Foro Europeo de la Juventud y el Medio Rural).

DOMINGO 5 DE JUNIO DE 11 A 14 HORAS

11.00 horas: Apertura.

12.00 horas: Cata-Maridaje de productos agroalimentarios de Los Monegros.

14.00 horas: Entrega de Premios IV Cata de Bodegas Familiares de Los Monegros. Sorteo Lote de Productos Agroalimentarios monegrinos.

Clausura de la Muestra.



4. Presentación-Degustación de productos agroalimentarios de Los Monegros:

Leciñena, 1 de junio Salón del Ayuntamiento.
Bujaraloz, 9 de junio Salón del Ayuntamiento.
Tardienta, 16 de junio. Centro Cívico.
Grañén, 22 de junio. Casa de Cultura.

Horario 20 horas.

Intervendrán: Jesús Posac, gastrónomo. Productores agroalimentarios monegrinos. Entrada libre.

5. II Concurso de Cocina para aficionados de Los Monegros.

Alrededor de 200 recetas han presentado los monegrinos a este Concurso a lo largo del mes de abril y mayo de 2011, principalmente a través de la emisora pública comarcal Radio Monegros y del Servicio Comarcal de Educación de Adultos, cuyas alumnas y educadoras participan activamente en esta iniciativa cultural. Los participantes han rescatado recetas tradicionales que se han conservado generación tras generación, junto a nuevas propuestas culinarias, algunas de las cuales proceden de otras latitudes, muestra de nuestra realidad actual.

El jurado del Concurso está presidido por el presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Ángel de Uña, y compuesto además por los especialistas en gastronomía: Javier García Antón (director de Diario del Altoaragón), José Manuel M. Urtasun (director de Gastro Aragón), Juan Barbacil (Dtor. Barbacil Comunicación), José Luís Solanilla (periodista especializado Heraldo de Aragón) y Jesús Posac (coordinador programa “Al chilindrón” de Radio Monegros).

El Concurso establece tres premios en las modalidades de entrante o primer plato, segundo plato o postre, así como tres accésits para las mismas. Todas las recetas deben hacer constar entre sus ingredientes algún producto monegrino. El premio para los tres ganadores, que se entregará durante la Cena de Clausura de las Jornadas es una reproducción numerada de la escultura del artista Pedro Anía, creada especialmente para las Jornadas. Se trata de una obra titulada “La huella de las tres culturas” que está compuesta por un grano de trigo cuya silueta está tallada en una cinta de Möbius, que indica la perdurabilidad en el tiempo del arte culinario, sobre la cual aparece una rama de olivo.

Tal y como se llevó a cabo en la primera edición de las Jornadas, a finales del presente año se publicará un recetario que incluirá tanto las recetas presentadas al concurso de aficionados, como las de la Muestra para profesionales.



6. - Cena-Clausura II Jornadas Gastronómicas de Los Monegros "Antonio Beltrán"

Las II Jornadas Gastronómicas de Los Monegros "Antonio Beltrán" se suman a los actos conmemorativos del V Centenario del nacimiento de Miguel Servet en Villanueva de Sijena. Por ello, la Cena de clausura de las mismas estará basada y ambientada en la época del eminente médico monegrino, uno de los principales teólogos y humanistas europeos del siglo XVI.

Fue quemado en Ginebra en 1553, por instigación de Juan Calvino, acusado de negar el dogma de la Trinidad y rechazar el bautismo de los niños. Su ejemplo ético, ya que nunca rebió en sus ideas, a pesar de la insistencia de sus verdugos, y su firme defensa de la libertad del ser humano para opinar sobre cuestiones de religión, lo convierten en uno de los padres del derecho a la libertad de conciencia y uno de los aragoneses más universales. Puede obtener más información sobre los actos del V Centenario en www.miguelservet.org

Durante la Cena de Clausura se entregarán los premios del II Concurso de Cocina para Aficionados de Los Monegros. Se llevará a cabo además el sorteo del lote de productos agroalimentarios de Los Monegros que se realiza en todos los restaurantes participantes en la Muestra y se sorteará el fin de semana en un hotel spa para dos personas al que pueden optar todos los participantes en el II Concurso de Cocina para Aficionados.

La **Cena de clausura** de las Jornadas se celebrará en el **Restaurante Luz de Flumen de Sariñena, el 16 de julio a las 21.30 horas**. Todo el que quiera asistir puede realizar sus **reservas** a través del **teléfono** de la Asociación Empresarial Intersectorial de Los Monegros **696 52 44 71**.

PROYECTO PIR-EDES

El proyecto europeo PIR-EDES que financia esta iniciativa ha unido a seis territorios de España y de Francia en torno a los tres pilares de la sostenibilidad, que son los temas en los que se basa: "La nueva cultura del agua", "Juventud y Medio Rural" y "Valorización de productos agroalimentarios".

El PIR-EDES, cuya denominación completa es Proyecto Estratégico para el desarrollo territorial del Espacio Transfronterizo de los Pirineos Centrales, comenzó en 2009 y concluye este año. Participan tres comarcas aragonesas (Los Monegros (jefe de filas), Somontano de Barbastro y Sobrarbe, y otras tres francesas (Pays de Nestes, Coteaux y Val d'Adour).

El objetivo principal del programa es "mejorar la calidad de vida de la población a través de estrategias comunes de estructuración territorial y desarrollo sostenible", además de "contribuir a la cohesión de los espacios transfronterizos, fomentar actividades e intercambios, mejorar la calidad de los productos agroalimentarios, desarrollar un turismo transfronterizo sostenible, facilitar la inserción y acceso al mercado laboral y fomentar el aprendizaje de idiomas (español y francés)".



2^{as} Jornadas
gastronómicas
Antonio Beltrán

Los Monegros
1 de junio al 16 de julio de 2011
www.jornadsgastronomicaslosmonegros.com