



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Los Mercados Agroalimentarios del Pirineo regresan este sábado en Villanúa

El 16 de septiembre alrededor de una quincena puestos de productores españoles y franceses tomarán las calles de la localidad altoaragonesa en horario de 10:30 a 19:00

Los visitantes podrán además participar en más actividades como dos showcookings, dirigidos por el cocinero Paco Oliva, o visitar la Cueva de Las Güixas, que está de aniversario

Esta edición de la cita itinerante es la última del año, pero los mercados regresarán en 2018 para hacer parada en Graus, Biescas, Ansó y Benabarre

Huesca, 12 de septiembre 2017

Tras el descanso del mes de agosto los **Mercados Agroalimentarios del Pirineo** vuelven a la acción el próximo sábado 16 de septiembre, en esta ocasión en la Plaza la Fuente de Villanúa. Alrededor de una quincena de puestos de ambos lados del Pirineo darán a conocer sus productos alimentarios artesanales en **horario de 10:30 a 19:00**. Además no será lo único que podrán hacer los visitantes, sino que la agenda aguarda con más propuestas para todos los públicos que incluyen la celebración del **Aniversario de la apertura al turismo de la Cueva de Las Güixas** y **cocina en directo en el Gastroespacio**.

En el mercado se podrá disfrutar durante todo el día de la oferta de los vendedores, que mostrarán sus elaboraciones tradicionales a vecinos y visitantes que quieran conocerlos de primera mano. La oferta es variada e irá desde aceite ecológico a vino, pasando por repostería, azafrán, embutidos, carne y más productos de la zona. Para saber cómo consumirlos, una opción muy interesante es participar en alguno de los **dos showcookings** que tendrán lugar en el **Gastroespacio de Villanúa** (12:30 y 17:00). En ellos, el cocinero altoaragonés **Paco Oliva** enseñará cómo preparar un plato con los ingredientes comprados en los puestos del mercado. Las plazas son limitadas a 20 en cada sesión. Este cocinero atesora una larga experiencia como docente en hostelería y dirige un proyecto de clases de cocina desde 2014 con el fin de acercar esta pasión por los fogones, la panadería y la pastelería a todos los rincones de Aragón.

La de Villanúa será la última edición de los mercados en 2017, pero estos volverán en 2018 con parada en **Graus** (24 de febrero), **Biescas** (14 de julio), **Ansó** (25 de agosto) y **Benabarre** (6 de octubre). Esta cita transfronteriza forma parte del **Proyecto Hecho en los Pirineos**, un proyecto liderado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) Huesca Pirineos-Hautes Pyrénées, a su vez impulsado por la **Diputación Provincial de Huesca** y el **Consejo General de Altos Pirineos**.

Gastroespacio de Villanúa, un lugar para la promoción de la gastronomía

Las dos demostraciones de cocina se celebrarán en el **Gastroespacio**, una instalación pionera e innovadora promovida por el **Ayuntamiento de Villanúa** que ha contado en su puesta en marcha con la colaboración de la Diputación Provincial de Huesca y la Comarca de La Jacetania, así como con entidades

privadas y que tiene el apoyo de cocineros y productores locales y de asociaciones de empresarios de La Jacetania. Este espacio tiene como finalidad convertirse en un centro de formación para profesionales de la cocina y aficionados, a la vez que sirve de ayuda a la industria agroalimentaria local. Para ello cuenta con una instalación de 80 metros cuadrados con una gran cocina central, un aula adjunta y equipamientos multimedia que facilitan la transmisión de conocimientos y técnicas.

Para **Luis Terrén Sanclemente**, alcalde de Villanúa, el objetivo de este centro gastronómico es que “se convierta en un punto referencia no sólo con actividades programadas desde el Ayuntamiento, sino que también productores, vecinos y empresas de la zona sepan que cuentan con este espacio para disfrutarlo y realizar propuestas relacionadas con la alimentación”. Para Terrén es fundamental promover la industria agroalimentaria en el Valle del Aragón y para ello el Gastroespacio puede jugar un papel importante porque puede ayudar a dar “conocer productos que tenemos cerca y quizá no sabíamos de su potencial”. Desde que se abrió el centro en 2016, “la respuesta ha sido muy buena y las actividades han estado casi llenas”. Ahora, el espacio gastronómico prepara la programación de otoño, centrada en productos de temporada como pueden ser las setas o la caza.

La función de este lugar entronca con los **Mercados Agroalimentarios** y complementa su doble objetivo: potenciar al sector agrolimentario y atraer turismo tanto de España como de Francia. “Para nosotros este proyecto de mercados es una iniciativa muy buena y nuestro deseo es que no sólo se celebre una cita en septiembre, sino que podamos acoger varios mercados durante el verano”, afirma el alcalde, quien además cree que los puestos pueden servir de ejemplo para “promover este segmento e incentivar a nuevos emprendedores de los alrededores para que vean que hay posibilidades en este campo”. “En Francia son muy habituales este tipo de citas y queremos que aquí también lo sean”, añade.

Aniversario de la apertura al turismo de la Cueva de Las Güixas

Pero las propuestas no se quedan ahí. El 16 de septiembre se celebra además el **Aniversario de la apertura al turismo de la Cueva de Las Güixas**, un espacio natural que abrió sus puertas a los viajeros en 1929 y que más de 80 años después es uno de los recursos turísticos más importantes de Villanúa.

Durante todo el día se podrá conocer su historia en profundidad gracias a visitas turísticas programadas para las 10:00, 11:00 y 12:00 tanto a la Cueva como al CIN Subterránea (requieren inscripción previa en la Oficina de Turismo y tienen aforo limitado). También, por la tarde, habrá dos conferencias sobre la materia. La primera de ellas, a las 17:00, tratará sobre los comienzos de la actividad turística en la Cueva de Las Güixas y su dedicación actual y estará dirigida por Yolanda Palomo, coordinadora de las cuevas. La segunda titulada “La Cueva de las Güixas: un laboratorio natural para la investigación científica” será a las 18.00 y versará sobre el futuro de la cueva y su importancia medioambiental. Esta última charla la impartirá Reyes Giménez, geóloga del espacio.

El Proyecto Hecho en los Pirineos ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.