

# MATARRAÑA - MATARRANYA



El acto de inauguración tuvo lugar ayer en el IES Matarraña de Valderrobres. JAVIER DE LUNA

## Queso, cerdo duroc y cerveza artesana en las XII Jornadas Gastronómicas

16 establecimientos de 8 localidades del Matarraña participarán hasta el 3 de marzo en el programa de actividades

Los alumnos de la Escuela de Hostelería del IES Matarraña asistirán a varias ponencias y demostraciones culinarias

VALDERROBRES. Comienzan las XII Jornadas Gastronómicas del Matarraña. La Escuela de Hostelería del Instituto Matarraña y 16 establecimientos hosteleros de 8 localidades participan hasta el 3 de marzo en unas jornadas que este año tienen como protagonistas al cerdo duroc, el queso y la cerveza.

Durante los próximos 10 días los establecimientos participantes ofrecerán en sus menús platos y raciones con los tres ingredientes elegidos este año como protagonistas. Además los alumnos de Hostelería de Valderrobres asistirán a una serie de charlas, talleres y visitas con el fin de conocer más de cerca la materia prima del territorio. Además, otro de los objetivos de estas jornadas es la de ofrecer durante el curso un compendio distinto de actividades y que, de este modo, tengan contacto con las empresas hosteleras del Matarraña y con las distintas empresas de los sectores alimentarios del territorio.

El acto de inauguración tuvo lugar ayer por la mañana en la Escuela valderrobrense y asistieron, además de los 60 alumnos de los grados de Hostelería, el Inspector de educación de Teruel, Abel Tena; el presidente de la Comarca del Matarraña, Rafael Martí; la presidenta de Omezima, Mari Lorente; el

### LOS DATOS

■ La Escuela de Hostelería del Matarraña cuenta actualmente con **60 alumnos**. Este año además estrenará el programa Erasmus Plus y 6 futuros cocineros viajarán a París.

Presidente de los Empresarios del Matarraña, Jose Antonio Higuera; y el Director del IES Matarraña, Iñaki Belanche. Estuvieron acompañados por la Jefa de Departamento, Nieves Ariza. Durante el acto de presentación, se explicó a los alumnos el objetivo de estas jornadas y se les invitó a ser «partícipes» con su «implicación» en el programa de actos. «La intención es que los alumnos valoren, conozcan y sepan transformar el buen producto que aquí tenemos», explicó Ariza.

Durante estas dos semanas los alumnos asistirán a ponencias sobre elaboración de cerveza y quesos artesanos y visitarán la sala de despiece de '3 Reyes' para conocer la manipulación del cerdo duroc.

Para hoy, además, tres empresas realizarán una demostración de cómo elaborar platos con los tres ingredientes elegidos.

La escuela de hostelería cuenta actualmente con un to-

tal de 60 alumnos entre todos los grados y proceden, además de los municipios del Matarraña, de otras localidades del Bajo Aragón Histórico como Alcañiz. Es una de las más consolidadas de todo Aragón.

### 6 alumnos harán prácticas en París

Por otra parte, en las próximas semanas la Escuela de Hostelería estrenará el programa Erasmus Plus por el que seis de sus alumnos de los grados de cocina y servicios pasarán cinco semanas en París para realizar sus prácticas en varios hoteles de lujo y restaurantes de la capital francesa a donde viajarán el próximo 18 de marzo.

Los futuros cocineros y camareros estarán supervisados y llevarán labores de formación en la prestigiosa escuela de Hostelería del Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant en París. Asimismo, Vanina Zamponi, profesora de la prestigiosa escuela, vendrá esta semana a conocer el centro matarrañense, en donde impartirá una charla.

«Lo cierto es que están ya con nervios de ir, porque sin duda se enfrentan a una experiencia inigualable», explicó Dabi Latas, profesor de la Escuela de Hostelería y que también viajará la primera semana junto con sus alumnos.

JAVIER DE LUNA

## Breves

### Provincial se reúne en el Congreso de los Diputados en Madrid con la Comisión de Seguridad Vial

MADRID. La Asociación Provincial, presidida por la arensina Carmen Huguet, mantuvo el jueves un encuentro en el Congreso de los Diputados de la capital con varios portavoces de los distintos ministerios implicados en la Seguridad Vial. En la reunión se habló del desarrollo e implantación del Grado de Docencia Vial, de las Cualificaciones Profesionales, de Formación obligatoria para obtención de permisos, mejora de exámenes, el impulso de una Reforma de Ley de Seguridad Vial y de todos sus reglamentos que se adapte a los cambios que se han ido produciendo en la movilidad y sostenibilidad, así como a la regulación de las figuras viales y cursos de concienciación.



La arensina Carmen Huguet, en la comisión sobre seguridad Vial. PROVIAL

### El consejero de Cultura de la Generalitat catalana, Santi Vila, visita Valderrobres

VALDERROBRES. El Conseller de Cultura de la Generalitat de Catalunya, Santi Vila, realizó una visita el sábado de carácter informal a Valderrobres, después de presentar en la vecina localidad tarraconense de Arnes la denominada ruta de Les Bruixes. Acompañado por el delegado de les Terres de l'Ebre, Xavier Pallarès, el consejero aprovechó el viaje a Arnes para realizar una visita por tierras aragonesas y conoció de primera mano los monumentos más destacados de Valderrobres como el castillo y la Iglesia, donde estuvo acompañado por representantes de asociaciones culturales, además de por la Asociación Repavalde y la Fundación Valderrobres Patrimonial.



El consejero catalán realizó una visita informal por Valderrobres. J.L. CAMPS

### Las obras del puerto de Querol podrían sufrir una merma en el presupuesto de 25 millones

MORELLA. La consignación presupuestaria de las obras de reforma del Puerto de Querol en la N-232 podrían sufrir una rebaja de 25 millones, pasando de los 65 millones con los que inicialmente el Ministerio de Fomento licitó la obra, a 40 millones de euros. Según publicó el Periódico Mediterráneo en su edición del sábado, la oferta ganadora para la realización de los trabajos implicaría una reducción del 40% de la cantidad inicialmente presupuestada. Cabe recordar que previsiblemente, el Ministerio destinará tan solo una partida de 200.000 euros para el inicio de las obras.