

cmg

CON MUCHO GUSTO

Suplemento de gastronomía
Sábado, 24 de diciembre de 2016
Semana 341. **Heraldo de Aragón**

DE CATA
**BODEGAS
ESTEBAN
MARTÍN: VINOS
PARA TODOS
LOS GUSTOS**

7



El Astún Henri Abelé Winter Lounge, uno de los espacios donde disfrutar del ocio y de la buena gastronomía en la estación de Astún, en el territorio 100k Gastronómico.

A comer bien en Astún y Candanchú

100k Gastronómico

Carmelo Bosque se implica en el nuevo proyecto culinario para las estaciones del valle del Aragón



Mariol Velasco, con un entrante navideño. VANESA CASTELLANO

DE TEMPORADA
**TAPAS DE CAMPEONES
PARA EL PICOTEO DE NAVIDAD**

2-3

Gastronomía de altura en Astún y Candanchú



RAQUEL LABODIA

Andrés Pita, subdirector general de Astún; Juan García Forcén, responsable de Hostelería de Candanchú; Amadeo Santacruz, director del departamento legal de Eivasa; Jesús Santacruz, presidente de Astún; el chef Carmelo Bosque, con un plato de trufa; Fernando Montón, consejero delegado de Candanchú; Iñigo de Yarza, vicepresidente de Henneo y consejero de Explotaciones Turísticas de Candanchú, y Pere Gómez, director de Candanchú.

100k Gastronómico, la apuesta por una hostelería de calidad en el Valle del Aragón.

POR JOSÉ LUIS SOLANILLA

1 00K Candanchú-Astún, la nueva marca que aúna estas dos históricas estaciones del Pirineo aragonés desde esta temporada, tiene también un proyecto gastronómico conjunto y de mucho nivel. Se trata de una apuesta por ofrecer un servicio más al perfil de esquiador y al de visitante del territorio 100K, para que todo aquel que llegue a ambos centros invernales cuente con la posibilidad de disfrutar de una gastronomía de altura de forma habitual durante la temporada, tanto en el espacio esquiabile como en la base de las estaciones. El objetivo es el de facilitar el ocio y el disfrute tanto para los esquiadores como para aquellas personas que, simplemente, quieran apuntarse a una jornada gastronómica diferente o un evento singular.

Esta oferta culinaria de ambas estaciones fue presentada ayer en

el Museo Pablo Serrano de Zaragoza por Jesús Santacruz, presidente de Eivasa –sociedad propietaria de Astún–, Fernando Montón, consejero delegado de Candanchú, y Carmelo Bosque, cocinero oscense propietario de varios restaurantes, entre ellos la Taberna de Lillas Pastia (en posesión de una estrella Michelin). También del restaurante Que-

ma, ubicado en el edificio del Pablo Serrano, en cuya amplia y bella terraza tuvo lugar un ágape con platos enriquecidos con la trufa negra aragonesa, que va a ser la protagonista de la colaboración y asesoramiento que va a prestar Bosque a ambas estaciones.

La oferta gastronómica conjunta está trabajada de modo que de-

ja atrás la idea de que la comida de las estaciones es un mero trámite, y permite elegir y disfrutar, por ejemplo, entre la mejor restauración en espacios 'premium' como Henri Abelé Winter Lounge de Astún y, próximamente, Txoko by Henri Abelé de Candanchú, o una minitratatoria en Ibones y la emblemática cafetería de La Tuca.

Cocina accesible y de calidad en cinco espacios de Candanchú

El sector Candanchú del territorio 100k cuenta esta temporada con cinco espacios dedicados a la gastronomía. Si cabe destacar un rincón en Candanchú ese es el Txoko by Henri Abelé, un espacio que se presentará este año, accesible para todos, deportistas y visitantes, con una panorámica espléndida de la mítica pista de La Zapatilla, donde podrán disfrutar de champán Henri Abelé, cava o una selección de excelentes vinos para acompañar aperitivos, ibéricos y tostadas. A pie de pista, la cafetería de Pista Grande y su terraza componen el co-

razón de restauración de Candanchú. Dispone de un menú diario en servicio 'self-service', bocadillos, tapas, bollería horneada en el día, caldo casero y demás bocados para entrar en calor. Situada casi a 2.000 metros, la cafetería La Tuca ofrece una parada con ambiente montaños. Un poco más arriba, situado en la cima del monte Tobazo, a 2.020 metros de altitud, el Burger & Frankfurt Ambar Tobazo es el rincón gastronómico más alto de Candanchú. Ofrece un ambiente cálido y acogedor, y unas espectaculares vistas.

Una experiencia gastronómica muy exclusiva en Astún

En Astún las escapadas a la nieve no son solo un placer para los deportistas, también para los amantes de la gastronomía. Comenzó hace cuatro años a trabajar un nuevo proyecto de la mano del Grupo Freixenet. La estrella del 100k Gastronómico en el sector de Astún es el Henri Abelé Winter Lounge. Su carta se compone de pequeños bocados, platos contemporáneos y bocadillos 'premium', además de cavas y champanes muy acreditados. Todo un lujo a 2.000 metros de altura. Otra de las novedades de esta temporada es el circuito de conducción

Otra de las novedades estrella de la nueva temporada es el circuito de conducción Ford a 2.000 metros de altura al que acompaña una exclusiva terraza Segura Viudas.

Varios eventos gastronómicos relevantes completarán la oferta disponible en los espacios habituales. Esquiadores y visitantes del territorio 100k podrán disfrutar de un 'showcooking' y un posterior encuentro con sello estrella Michelin en torno a la gastronomía de la trufa, que será ofrecido por parte de Carmelo Bosque, con gran implicación en el territorio y que comenzó su andadura profesional en Candanchú.

Por otra parte, acciones como 'Acaba con Cava', impulsada por Freixenet, se expanden a todo el territorio 100k dirigida a esquiadores y visitantes de los centros invernales del Valle del Aragón. Al final del día de esquí o de descanso en las estaciones, será posible devolver el forfait en los bares y restaurantes del valle que participan en la acción, en lugar de hacerlo en las estaciones. A cambio, se recibirá una copa de cava Freixenet Brut Vintage y una tapa diseñada específicamente para este evento Freixenet 100K.

SATISFACCIÓN E ILUSIÓN. Tanto Jesús Santacruz como Fernando Montón expresaron su satisfacción y su ilusión por los resultados de este proyecto conjunto. Montón aseguró que detrás de estas, vendrán nuevas acciones para completar la oferta de ocio en Candanchú.

Por su parte, Carmelo Bosque puso el reto de conseguir que a Candanchú y Astún se vaya no solo a esquiar, sino también a disfrutar de su gastronomía. Está trabajando ya en el diseño de los bocados que se servirán en todos los espacios. Algunos se sirvieron ayer en un cóctel con platos verdaderamente exquisitos.

Ford a 2.000 metros, que dispone de la terraza Segura Viudas. A pie de pistas, Midi y La Moleta ofrecen la mejor solución para disfrutar de un bocado tanto si se practica el esquí como si se ha acudido a disfrutar de un estupendo día de nieve tomando el sol o de un evento. En la terraza de Ibones hay un espacio gastronómico con las vistas panorámicas más impresionantes del Pirineo. El corazón de la estación cuenta con un rincón especial: Sarrios, la mejor opción para disfrutar de un bocadillo sin prácticamente interrumpir el ritmo de las bajadas.