

LA LUPA del sábado



POR ADRIANA OLIVEROS
aoliveros@aragon.elperiodico.com

Sabores en las alturas

Las históricas estaciones de Astún y Candanchú presentaron ayer, en colaboración con Carmelo Bosque, su propuesta gastronómica conjunta, en una apuesta por la calidad que se suma a su proyecto 100K

Ya tienen un proyecto esquiabile conjunto: el de la marca 100K que une a las dos estaciones históricas de Astún y Candanchú desde esta temporada. Ayer, presentaron también su propuesta gastronómica, para dar gusto a ese segundo deporte favorito (algunos dirían que el primero) que uno puede practicar cuando va a la nieve. Fue en el IACC Pablo Serrano de Zaragoza y con un compañero de viaje de lujo en esto de la buena mesa. El chef **Carmelo Bosque** (responsable del Lillas Pastia o del Quema que abre sus puertas en el citado centro de arte) acompañó la puesta de largo y hasta se encargó de dar forma de receta a la propuesta de ambas estaciones (en las que él, a partir de ahora, también dejará su sello). **Jesús Santacruz**, responsable de Eivasa (por Astún), y **Fernando Montón**, consejero delegado de Candanchú, hablaron de las propuestas culinarias y de su apuesta por la calidad y las experiencias. Un reto en el que la primera estación ha ido ahondando desde hace cuatro años, con su terraza Henri Abelé, su acaba con cava –que ahora se expande a todo el territorio 100K, para quienes quieran tomar una copa al acabar la jornada, presentando su forfait– y hasta su circuito de conducción de altura Ford y que ahora sumará otras ideas. Además, habrá eventos gastronómicos, como un showcooking sobre trufa con **Carmelo Bosque**. El resto tendrán que descubrirlo a pie de pista. ≡



FOTOS: JAIME GALINDO



►► **Escenas.** Arriba, Bosque, con Alberto Sánchez, del concesionario Ford Automóviles Sánchez, Santa Cruz, y Pere Gómez, director de la estación de Candanchú. Abajo, a la izquierda, un momento del cóctel que siguió a la puesta de largo del 100K Gastronómico, como prólogo de la colaboración de Bosque con ambas estaciones. A la derecha, José Miguel Martínez Urtasun, de iGastro, y Gabi Orte, de Alchilindrón, entre otros invitados.

EN EL NUEVO PLATERÍAS

Urban VicArt cierra el año con brindis por su nueva colección

Han terminado el año por todo lo alto, inaugurando su propio corner en El Corte Inglés de Sagasta, en Zaragoza, y anunciando la presencia de la misma en otros centro de la firma. Por eso, los Urban VicArt (**Victor Plou** y **Arturo Borrás**) tienen mucho que celebrar en este 2016 y decidieron hacerlo con una fiesta ad hoc –y dedicada a sus últimos estrenos de moda– que tuvo lugar otro espacio que acaba de abrir sus puertas, el Platerías de la calle Manifestación de la capital del Ebro.

Fue una fiesta que reunió a numerosos amigos, La lista de invi-

tados incluía a los diseñadores **Miriam Doz** y **Enrique Lafuente**, el chef de La Ternasca, **Cristian Yáñez**, **Daniel Gimeno**, director de Fundación La Caridad, **Olga Gómez**, del Teatro Principal de Zaragoza, y **Raquel Anadón**, del Teatro de las Esquinas, entre otros.

En la fiesta, los Urban también apostaron por otras delicias hechas en Aragón, como sus bolsos artesanos y sus complementos. Así, el brindis y el cóctel previo se sirvió con Sangría y vermouth de Calatayud Luis El Marinero, palomitas gourmet de Pop It y las frutas de Arte a Bocados. ≡



JAVIER PUYUELO

►► Los Urban, con algunos de los invitados que acudieron a la cita este jueves.