

EL GOURMET

VALLE DEL ARAGÓN El deporte y el ocio en la nieve de Candanchú y Astún tienen un complemento perfecto en el patrimonio, el paisaje y la gastronomía. **POR JOSÉ LUIS SOLANILLA**

Alta gastronomía en 100K

La Asociación Turística de Estaciones de Esquí y Montaña (ATUEM) ha reunido durante dos días en el valle del Aragón a periodistas de los sectores del ocio de viajes y nieve, retomando, tras siete años de parón, el encuentro entre estaciones de esquí y prensa especializada.

Además de reflexionar sobre la situación del esquí en España y –aprovechando el reciente ejemplo del proyecto 100K entre Candanchú y Astún– debatir sobre la ampliación de dominios esquiabiles y su evolución y relevancia en el territorio, se preparó un programa especial para que los invitados pudiésemos disfrutar de las pistas de Candanchú y Astún y del 100K gastronómico.

Uno de los platos fuertes de las jornadas fue la degustación de los platos preparados por Carmelo Bosque y su equipo del Lillas Pastia de Huesca –en posesión de una estrella Michelin– para una cena que tuvo lugar en el restaurante El Boj, del hotel Santa Cristina de Canfranc. Bosque, siempre inquieto y dispuesto a aprender a pesar de su larga trayectoria y sobrados conocimientos, acaba de volver de una estancia en Enigma, el restaurante de Albert Adrià. Al chef oscense, este proyecto culinario le motiva mucho porque es gran conocedor de las posibilidades y de los productos del valle del Aragón, ya que comenzó su andadura profesional en la estación de Candanchú.

La cena giró en torno al tesoro gastronómico aragonés con más proyección dentro y fuera de las fronteras españolas, la trufa negra, en la que Carmelo Bosque es un acreditado experto.

El menú se compuso de aperitivo, un entrante en forma de 'Hongo de patata trufado', un primero consistente en 'Arroz de trufa mantecado en Grana Padano' y un segundo a base de carne de vacuno: 'Gigot de ternera lechal con salsa perigordini'. El postre, a pesar de su aspecto tan laminero, unos 'Chocolates' perfectamente equilibrados en dulzor y en textura.

Y para beber, por supuesto, vinos y cavas del Grupo Freixenet, que ha apostado con todas sus fuerzas por este proyecto que ya está dando muy buenos resultados en el valle del Aragón, tanto desde el punto de vista económico como social, según se puso de manifiesto durante la jornada de debate. Estos vinos fueron Vionta Albariño (D. O. Rías Baixas), Longus (D. O. Cariñena) y los cavas Elyssia Gran Cuvée Brut y Freixenet Ice.

Otra de las líneas de actuación de Freixenet en el territorio 100K



Representantes de Candanchú, Astún y de Freixenet, en el Txoko by Henri Abelé, de Candanchú. LUIS LAVIN/EFE



Alfonso Rodrigo, chef de todo el complejo gastronómico de la estación de Astún. J.L.S.



Tapas en Gorbéa (Jaca). J.L.S.



Cava Freixenet Reserva Vintage.



Chocolates, de Carmelo Bosque.

Candanchú-Astún es en la acción 'Acaba con cava', que permite cambiar al final de la jornada el forfait por una copa de cava y una tapa en un buen número de establecimientos del valle del Aragón. Si se poseen dos forfaits, se pueden cambiar por una botella de cava o vino del Grupo Freixenet consumiendo un menú en alguno de los restaurantes asociados.

PATRIMONIO Y PAISAJE. Precisamente, el disfrute de estas creaciones culinarias fue motivo para que parte de los invitados recorriésemos todo el valle del Aragón constatando su gran belleza y grandiosidad. En Jaca, visitamos algunos de sus mayores atractivos turísticos: la Ciudadela, la catedral y el museo diocesano, que posee tesoros insuperables en el románico español y también europeo. Después probamos las tapas que hacen en El Rincón de la Catedral, Tannat, Gorbéa y El Secreto.

Y ya de vuelta hacia Candanchú y Astún, visitamos la recuperada estación internacional del ferrocarril de Canfranc, en la que queda todavía mucho que hacer pero que ya atrae a miles de visitantes cada año.

Esta experiencia deja constancia de que los esquiadores y visitantes del territorio 100K tienen muchos motivos para visitar el valle, además de por la práctica del esquí. En las propias estaciones, destacan los espacios Henri Abelé Winter Lounge de Astún y Txoko by Henri Abelé de Candanchú.

El Winter Lounge de Astún ofrece un espacio moderno que eleva la propuesta culinaria con pequeños bocados, platos de corte moderno y bocadillos de calidad, que se pueden acompañar de cavas y champanes de alto nivel. Un verdadero lujo a 2.000 metros de altitud. Este y los demás espacios hosteleros que dependen directamente de la estación están bajo la batuta del chef zaragozano Alfonso Rodrigo.

En Candanchú, Txoko by Henri Abelé se ha convertido en un lugar emblemático, en el que degustar variadas raciones de alta cocina y vinos de máxima calidad a la sombra de la Zapatilla. Todos los detalles están muy cuidados, como lo prueba el trabajo artístico que ha hecho Pedro González, pintando a mano alzada el logotipo principal del restaurante. En Candanchú está previsto que se hagan actos de exhibición culinaria antes de final de temporada con la presencia de Carmelo Bosque en alguno de ellos.

En definitiva, una oferta de altura que complementa a la perfección este dominio esquiabile de 100 kilómetros en 101 pistas, 14 itinerarios y 40 remontes entre las dos estaciones, ahora conectadas de forma permanente por un autobús gratuito.