

Oferta gastronómica de altura en el territorio 100K Candanchú-Astún

100K Candanchú- Astún, la nueva marca que aúna estas dos históricas estaciones del Pirineo aragonés desde esta temporada.



100K 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 una gastronomía de altura de forma habitual durante la temporada tanto en el espacio esquiable, como en la base de las estaciones. Lo que facilita el acceso a los servicios tanto para los esquiadores como para aquellas personas que, simplemente, quieran disfrutar de una jornada gastronómica diferente o un evento singular.



Esta vertiente de ocio y disfrute de ambas estaciones ha sido presentada esta mañana 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).

La oferta gastronómica conjunta está trabajada de modo que deja 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 mini trattoria en Ibones y la emblemática cafetería de La Tuca. Otra de las novedades estrellas 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. Así entre otros, esquiadores y visitantes del territorio ' y un posterior encuentro con sello estrella Michelin en torno a la gastronomía de la trufa, que será ofrecido por parte del reconocido y emblemático chef Carmelo Bosque, con gran implicación en el territorio y que comenzó su andadura profesional en Candanchú.

Además, el Grupo Freixenet que continúa su acuerdo con Astún en este ya su cuarta temporada y se suma al proyecto del territorio 100k para disfrutar de buena cocina en todo el territorio esquiable, desembarcando en Candanchú.

Tras la presentación del proyecto a los medios de comunicación, Carmelo Bosque y el equipo del restaurante Quema, ubicado en el Pablo Serrano, han ofrecido una degustación de pequeñas raciones y tapas de creaciones basadas en la trufa negra que pueden ser el avance de lo que se ofrecerá a los clientes de los establecimientos de las dos estaciones de esquí.

http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2016/12/23/oferta-gastronomica-altura-territorio-100k-candanchu-astun-1149879-1311024.html?utm_medium=smm&utm_campaign=noticias&utm_source=twitter.com