

## 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

ADRIANA OLIVEROS

24/12/2016



Ya tienen un proyecto esquiable 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.

[http://www.elperiodicodearagon.com/noticias/aragon/sabores-alturas\\_1169109.html](http://www.elperiodicodearagon.com/noticias/aragon/sabores-alturas_1169109.html)