

Candanchú y Astún lanzan la oferta 100K Gastronómico

Carmelo Bosque y Freixenet acompañan la apuesta conjunta de las dos estaciones del Aragón.

JAVIER GARCÍA ANTÓN
24/12/2016

Vota
Resultado
0 votos



ZARAGOZA.- 100K Candanchú- Astún presentó ayer la vertiente gastronómica de la nueva marca que aúna estas dos históricas estaciones del Pirineo altoaragonés desde esta temporada, un proyecto gastronómico liderado por Carmelo Bosque (Lillas Pastia, Quema, La Granada y Castillo de San Luis) con el objetivo de aportar un servicio adecuado para el perfil de cada esquiador y de todos los visitantes de manera que sea un atractivo fundamental en la oferta de ocio.

100K Gastronómico fue presentado ayer en el Museo de Arte Contemporáneo Pablo Serrano de Zaragoza, en un acto conducido por el experto gastronómico Vicente López-Brea y en el que participaron Jesús Santacruz, consejero-delegado de EIVASA (Astún), Fernando Montón, consejero-delegado de Candanchú, y el chef oscense.

Jesús Santacruz consideró que una gastronomía de calidad es un servicio complementario crucial en el que viene trabajando ya la estación en los últimos años en lugares emblemáticos como el Espacio Henri Abelé y su oferta de bocadillos, tapas y platos maridados con excelentes vinos y cavas, la Cafetería Ibones y las terrazas cuyas vistas panorámicas enamoran a los esquiadores. Agregó el extraordinario atractivo que será el circuito Ford con la Terraza Segura Viudas, además de novedades con las que encandilar a los visitantes como la entrega al final del ejercicio de una copa de cava y una tapa.

Fernando Montón, por su parte, incidió también en la aportación que la gastronomía y los contenidos de ocio van a generar dentro del complejo de Candanchú, y expresó su satisfacción por la alianza con Freixenet y su champán francés Henry Abelé, con dos terrazas en distintos niveles que propiciarán la admiración de quienes presencien la magnitud de la pista Tubo de la Zapatilla. Una especialización además en vinos del mundo con gran presencia de Rioja y Ribera del Duero y, para culminar, el buque insignia de la cafetería de entrada de la estación en la que, además de la gastronomía, habrá eventos musicales y lúdicos. Aludió a la instalación en la base de La Tuca, que se habilita para dar una imagen muy alpina. "100K no sólo es esquí, sino gastronomía, ocio y diversión".

Carmelo Bosque cerró el turno de alocuciones expresando su entusiasmo por poder contribuir a un "proyecto aragonés". Remembró su pasado profesional en Tobazo, un paraje que admira dentro de un conjunto que, en su opinión, hay que elevar al máximo nivel. Además, agradeció la apuesta de la familia de Freixenet, que personalizó en Pedro Bonet, por la gastronomía y por nuestra tierra. El cocinero adelantó que organizará dos o tres eventos importantes con demostraciones en torno al producto top de nuestra cocina, la trufa, en una actuación que marcará la línea de Astún y Candanchú. "Queremos que la

gente venga a esquiar y, de paso, a comer, a tomar una copa y a extender la emoción que de por sí les reporta el esquí". Concluyó que intentará que algunos de los cocineros que participarán en el Congreso Pirenaico Hechos en los Pirineos conozca las enormes posibilidades de disfrutar en este entorno.

UN CAMBIO DE CONCEPTO

Con 100K Gastronómico, se deja atrás el concepto de una comida para salir del paso en torno a la práctica del esquí, gracias a la disponibilidad de espacios Premium como Henri Abelé Winter Lounge de Astún y el Txoko by Henri Abelé de Candanchú, dentro de un abanico en el que se incorporan una mini "trattoria" en Ibones y la cafetería de La Tuca.

La emoción de la gastronomía se añade a esa experiencia excitante que crea el circuito de conducción Ford a 2.000 metros de altura, al que acompaña la Terraza Segura Viudas.

Freixenet dará continuidad a su acción "Acaba con Cava", impulsada por Freixenet, se inicia y expande a todo el territorio 100k dirigida a esquiadores y visitantes de los centros invernales del Valle del Aragón de Astún y Candanchú. Tal y como había expuesto Santacruz, 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 a la acción, en lugar de hacerlo en las Estaciones con la gentileza a cambio de una copa de Cava Freixenet Brut Vintage y una tapa diseñada específicamente para este evento Freixenet 100K.

El sector Candanchú del territorio 100k cuenta esta temporada con cinco espacios dedicados a la gastronomía. El Txokoby Henri Abelé, la Cafetería de Pista Grande y su Terraza para disfrutar de las vistas de El Tobazo o La Zapatilla, La Cafetería de La Tuca sin necesidad de bajar a Pista Grande y, a 2.020 metros, el Burger & Frankfurt Ambar Tobazo, para disfrutar la vista del Midi d'Ossau y el Aspe pasando por Canal Roya o Izas.

En Astún la estrella del 100 k gastronómico es el Henri Abelé Winter Lounge, inaugurado recientemente con pequeños bocados, platos contemporáneos y bocadillos Premium y, en cuanto a las bebidas, cavas y champanes acreditados. A 2.000 metros de altura, un lujo, igual que las pistas de conducción Ford y la Terraza Segura Viudas.

A pie de pistas, Midi y La Moleta son plenamente accesibles, el primero un espacio familiar, tranquilo y selecto, con un restaurante de piedra, un estupendo menú y un precio que incluye cava o vino tinto Rioja. La Moleta es adecuado para desayunar, un tentempié o un bocado al final. En la terraza de Ibones, una trattoria para reponer fuerzas con pasta o aperitivos.

Finalmente, un rincón especial: Sarrios, un lugar magnífico.

<http://www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1035989&com=1>