

## MEMORIA DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓNTURÍSTICA DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL TERUEL EMPRESARIOS TURÍSTICOS, DURANTE EL AÑO 2014

### **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL**

La Asociación Teruel Empresarios Turísticos conjuntamente con la Asociación de Truficultores de Teruel, dado el éxito del año anterior, organizaron las segundas Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel a nivel provincial. Del 13 de febrero al 9 de marzo, un total de 50 establecimientos nos ofrecieron más de 100 propuestas diferentes entre tapas y menús elaborados con Trufa de Teruel.

De este modo, los 50 restaurantes y bares turolenses participantes fueron los encargados de convertir "el oro negro de la gastronomía" en el protagonista estrella de sus mesas. Así, los participantes ofrecieron la Tuber melanosporum en forma de tapas a 2 euros (3 euros si se acompaña con una copa de vino del Somontano, en este caso un tinto joven "Viñas del Vero"), menús del día a 15 euros y menús degustación desde 30 euros por persona, incluido el vino, en este caso. Algunas de las propuestas que pudieron encontrar turolenses y visitantes durante estos días en los establecimientos fueron *manitas aromatizadas con trufa; eclosión de huevo trufado; croqueta casera de cocido trufada con tamarindo y cebolla crujiente; o el solomillo de vaca cubierto con fondo de foie de Santa Eulalia, brisura de Tuber melanosporum y brandy de Jerez.*

#### **Rascas con premio para dinamizar.**

Tras el éxito que tuvieron el año pasado los rascas premiados, en esta edición se han editado también 10.000 rascas, de modo que los clientes recibirán uno con cada consumición. En total se esconden más de 300 premios.



#### **Talleres para el público.**

Además durante estas jornadas se han programado 2 talleres dirigidos al público en general. Ambos son gratuitos y se celebrarán a las 19 horas los días 19 de febrero y 26 de febrero, en Alcañiz y Teruel, respectivamente. El objetivo de estos talleres es el de acercar a los ciudadanos al mundo de la trufa para que conozcan algunos trucos de uso y de conservación de este *tesoro gastronómico, regalo de nuestra tierra*.



### **Teruel, tierra de trufa... un regalo para los sentidos**

Uno de los principales objetivos de estas jornadas es poner en valor nuestra provincia como destino gastronómico por excelencia. Para ello, en esta edición, se llevó a cabo una amplia campaña de promoción a nivel nacional que arrancó en enero con una presentación en el stand de Aragón en FITUR y continuó con la presencia de la Asociación de Truficultores en Madrid Fusión.

## **CERTAMEN GASTRONÓMICO TERUEL GUSTO MUDÉJAR 2014**

La VII edición de Teruel Gusto Mudéjar tuvo lugar durante los días 22, 23 y 24 de marzo con un programa de actividades muy completo y formato novedoso.

Teruel Gusto Mudéjar volvió a abrir sus puertas el sábado 22 de marzo en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel. La inauguración contó con la presencia de los conocidos Pedro Oliva y Daniel Yranzo -del programa de Aragón Tv "La Pera Limonera"-, quienes además estuvieron en la Feria para firmar el libro de Recetas del programa de cocina autonómico. Los dos presentadores acompañaron al Consejero de Economía y Empleo, Francisco Bono, en el recorrido del Salón del Turismo Gastronómico, donde este año se dieron cita en torno a 30 expositores que aglutinaron gran parte de la oferta gastronómica y turística de Aragón, ya que participaron empresas privadas relacionadas con el sector, proveedores de hostelería, asociaciones empresariales agroalimentarias y turísticas y las principales entidades públicas con competencias en materia turística de nuestra comunidad.



Además de las actividades programadas por los propios expositores presentes en la feria, el Salón del Turismo Gastronómico dispuso de tres zonas activas donde profesionales del sector tuvieron la oportunidad de dar a conocer sus productos o servicios de manera puntual, a lo largo de los 3 días que duró el certamen. Estos espacios fueron: Zona de Fogones, Espacio #SienteTeruel y Aula del Gusto, además de dos concursos a nivel nacional: Concurso Nacional de Cocina con Gusto Mudéjar y 1 Millón para los Amantes del Vino.

### **VII CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON GUSTO MUDÉJAR**

Este año volvió a ser uno de los eventos estrella el ya tradicional Concurso Nacional de Cocina 'Con Gusto Mudéjar' que tuvo lugar el lunes 24 de marzo en el Palacio de Exposiciones de Teruel. Este año desde la organización destacaron la calidad profesional de los participantes y la variedad de rincones de la geografía española desde los que se recibieron recetas para optar al concurso. Esto

demuestra la consolidación del certamen que se ha convertido ya en una cita gastronómica ineludible nacional.



Entre todas las recetas recibidas la organización seleccionó a 5 cocineros que nos deleitaron con su Reinterpretación de unas tradicionales: "Albóndigas de Ternasco de Aragón con aromas de Teruel". Los seleccionados fueron dos cocineros de la provincia de Zaragoza, Óscar Rodríguez del Hotel Los Jardines del Plaza, de Borja y José Miguel Sánchez, del Rte. Club Náutico Echegaray, de Zaragoza; dos de Huesca (Rubén Pertusa y Alberto Abadía) del Rte. Flor y el Rte. El Origen respectivamente y un último chef de Ávila, Iván Hernández, Hotel Rte. El Rondón, de Ávila y concursante en el programa televisivo de éxito de Antena 3 Top Chef.



El Jurado estuvo presidido por M<sup>a</sup> José Medas, de la Hospedería el Batán de Tramacastilla, galardonada con la primera estrella Michelin de la provincia. Le

acompañaron cocineros de reconocido prestigio de la provincia, así como el Ganador de la pasada edición y el periodista y gastrónomo José Luis Solanilla.



### **CONCURSO "1 MILLÓN PARA LOS AMANTES DEL VINO"**

Precisamente, además de las catas, los amantes del vino tuvieron una cita obligada en Teruel Gusto Mudéjar, con un novedoso concurso "Un millón para los Amantes del Vino". Concurso coordinado por el Sumiller turolense Raúl Igual. Los concursantes participaron por parejas, realizando diferentes pruebas eliminatorias relacionadas con el mundo del vino. Solo una pareja pudo optar al GRAN PREMIO del millón de corchos valorados en 5.000 €.



## **AULA DEL GUSTO**

Muchos de los expositores realizaron en este espacio y en sus stands degustaciones de productos de calidad. Los Quesos y el Jamón de Teruel, el Pan de Cañada y Pintera con Aceite del Bajo Aragón, los licores y cervezas artesanales, el Azafrán o la Trufa de Teruel fueron algunos de los protagonistas en este espacio, donde el aroma y el gusto alcanzaron su máxima expresión.



Sin duda el vino en esta edición volvió a ser protagonista. Se programaron un total de 4 catas dirigidas por profesionales que nos enseñaron a despertar todos los sentidos para disfrutar del buen vino. De este modo, los interesados pudieron disfrutar de catas de Vinos D.O. Somontano, Vinos y Cavas del Grupo Gonzalez Byass, Bodega Laus y, por supuesto, a la cata de los vinos turolenses de la Bodega Lagar d'Amprius.

## **ESPACIO #SIENTETERUEL**

Anexo a la zona de fogones, Turismo Diputación de Teruel puso a disposición un espacio de 60 m<sup>2</sup> por donde a lo largo del fin de semana empresas y colectivos de la provincia, tuvieron la oportunidad de dar a conocer numerosas acciones de ocio, cultura, deporte, turismo, gastronomía... programadas para este año en nuestra provincia.

## **ZONA DE FOGONES**

Teruel Gusto Mudéjar puso a disposición de los amantes de la cocina, la llamada Zona de Fogones, un espacio patrocinado donde ese fin de semana pudieron disfrutar de cocina en directo de la mano de reconocidos cocineros que mostraron su saber hacer, y las mejores recetas y consejos culinarios.

En este sentido, se desarrollaron talleres muy diversos, desde propuestas de cocina vegetariana de la mano del Rte Érase una Vez, de Tramacastilla, varios show cooking a cargo de restaurantes como La Menta de Teruel o el Rte. Torres de Albarracín. Además varios restaurantes de la provincia entre ellos el Rte. Migas y el Rte. Ambeles (Teruel), el Hotel Balfagón (Cantavieja), y el Hotel Masía la Torre (Mora de Rubielos), ofrecieron un Taller de cocina en miniatura con Ternasco de

Aragón. Los fogones también tuvieron un toque dulce en este caso con una demostración de chocolates artesanos de la mano de Casa Muñoz.



## CONCURSO PROVINCIAL TAPAS JAMÓN DE TERUEL

La Asociación de Empresarios Turísticos, en colaboración con el Consejo Regulador del Jamón de Teruel, puso en marcha la XI edición del Concurso de Tapas Jamón de Teruel, cuyo objetivo principal es que la presencia del Jamón de Teruel en los establecimientos de nuestra provincia sea una constante y convierta este territorio en un referente de TAPAS. Además este año, siguiendo con el propósito de relacionar el concurso con otros recursos representativos de nuestra provincia, se ha querido vincular con la importante labor de investigación y difusión que desde el CEFCa (Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón) se hace del cielo de Teruel.



Se celebró del 4 al 21 de septiembre con más de 70 establecimientos participantes y 114 propuestas para chuparse los dedos.

Se trata como siempre de un concurso provincial, en la que aparte de los establecimientos de Teruel, participaron también un total de 19 bares y restaurantes de municipios como Albarracín, Albetosa, Alcañiz, Aliaga, Andorra, Calamocha, Calanda, Cantavieja, Híjar, La Puebla de Valverde, Manzanera Montalbán y Mora de Rubielos.

El precio de la tapa es de 1,5€ o 2,5€ con consumición, el mismo de años anteriores.

La mejor tapa de jamón de Teruel 2014 fue el bautizado con el nombre de 'cucurucho turolense' y que ha elaborado el restaurante Pura Cepa de la capital turolense.





## 5ª RUTA DEL PEROLICO

Este año arrancó la 5ª Edición de la Ruta del Perolico, celebrándose del 5 al 14 de diciembre, para contrarrestar el invierno de la provincia.

El Perolico se sirve al precio de 2,50€ acompañado del vino patrocinador (Monasterio de las Viñas) y 1,50€ si se servía solo. Y como agua recomendada, especialmente en Restaurantes, la Ruta propone Solan de Cabras, un agua que en la época romana ya se le atribuían propiedades curativas. Hoy está considerada como el Gran Reserva de las aguas Minerales.

Una vez más, las personas celíacas también han podido disfrutar de esta ruta, porque cada vez son más los empresarios turolenses, que tienen en cuenta a este colectivo a la hora de elegir los ingredientes y forma de preparar su tapa, de modo que no contenga gluten y sea apta para ellos. En este caso en total son 15 los perolicos aptos para celíacos.

### Ruta con premio

Los usuarios de Twitter han podido seguir la ruta, hacer una foto de su Perolico preferido y subirla con la etiqueta #RutadelPerolico y el nombre del establecimiento. Entre todas las fotos subidas se han sorteado 2 botellas magnum Monasterio de las Viñas Crianza 2008.

5ª  
Ruta del Perolico  
DEL 5 AL 14 DE DICIEMBRE 2014

Perolico  
te  
teruel

tapas a ritmo de cuchara

Wine&ham tasting\*  
jueves, 11 - 19:00 h.  
Café Pab. La Torre

Tapa en Perolico  
+  
copa de vino  
"Monasterio de las Viñas"  
Crianza 2008  
2,50€

VINO  
Monasterio de las Viñas

www.teruelturismo.es @turismoteruel #rutadelperolico

Dignita | Párraga | Cudorra

Teruel Turismo | Monasterio de las Viñas | PLAN | EST | C.A. UELL | UELL | D | COOPERATIVA

\*Información e inscripciones a la ruta: Condeja Inagratia, S.L. - Tel: 918 81 20 52 - info@condedoninagratia.com

### Wine & ham tasting

Además este año para los que les gusta hablar y practicar el inglés, la ruta ha incluido una cata de vino acompañada de degustación de Jamón de Teruel. Se

degustaron 4 vinos diferentes de la bodega Grandes Vinos y Viñedos de Cariñena. Las personas que asistieron pudieron comentar y hablar sobre el vino en inglés.

