

## SOMONTANO

# Jornadas de Ternasco de Aragón en seis restaurantes

- Establecimientos de Somontano y Sobrarbe ofrecerán sus propuestas
- El objetivo es “visibilizar” las cocinas que son prescriptoras de la marca

Á. H.

**BARBASTRO.-** Ternasco de Aragón organiza jornadas gastronómicas que se celebran, por primera vez, en restaurantes de seis municipios entre Somontano y de Sobrarbe, en agosto, para promocionar los establecimientos hoteleros que, de manera habitual, consumen este producto.

El evento se presentó ayer en el restaurante Trasiego de Barbastro, que regenta el chef Javi Matinero, que mostró su propuesta elaborada para estas Jornadas. Se basa en coca de IGP Ternasco de Aragón con tataki de lomo semicurado con sus mollejas, queso nube, tomatitos y espuma de carbonara; huevo eco a baja temperatura, patata,

gusto meloso y madejas con jugo de asado; tartar de trucha imperial del Cinca, ajoblanco de coco y albahaca; lingote de Ternasco de Aragón con jugo de pardo-mo; y chocolate blanco, pasión y mango. El menú se marida con vinos Viñas del Vero, Pirineos y Sommos.

Los seis restaurantes que participan son Brasería Mesón del Vero (Alquézar), La Carrasca (Aínsa), La Terrazeta (Bielsa), La Capilleta (Plan), G&M (Salas Bajas) y Trasiego (Barbastro). La propuesta en común “es amplia y variada”, según informaron Patricio Pérez, secretario del Consejo Regulador Ternasco de Aragón, y Diego Franco, coordinador de la campaña en el almuerzo al que asistió Francisco Be-

rrroy, presidente del Consejo Regulador de la DOP Somontano.

Los seis establecimientos hoteleros adheridos a la campaña están entre los 60 que forman parte del Club Ternasco de Aragón con el objetivo común de “dinamizar y visibilizar aquellos que siempre ofrecen este producto, lo cocinan y sirven con especial dedicación, además de ser prescriptores de la marca”. La semana próxima se iniciarán otras acciones similares en Teruel con la idea de que aumente el consumo, en general.

Además, por cada plato de Ternasco de Aragón que se consuma en agosto en los seis restaurantes altoaragoneses adheridos, los clientes recibirán un vale para una visita guiada gra-

tuita para observar quebrantahuesos y otras aves rapaces en el comedero de Aínsa. Para la alimentación de quebrantahuesos, Pastores Grupo Cooperativo, uno de los productores del

Ternasco de Aragón, entrega 200 kilos de huesos no destinadas al consumo humano para contribuir a la supervivencia de estas aves en peligro de extinción. ●



Patricio Pérez, Francisco Berroy y Diego Franco, ayer en la presentación de las jornadas.

## RIBAGORZA

## La Fiesta de la Longaniza regresa este fin de semana con un amplio programa

El evento se inaugura hoy e incluye, además de la parrillada más grande del mundo, otras actividades

Elena Fortuño

**GRAUS.-** La Fiesta de la Longaniza regresa este fin de semana a Graus con un amplio y variado programa diseñado en torno al emblemático embutido grausino y la parrillada más grande del mundo y que incluye, a partir de hoy viernes, artesanía, música, degustaciones y actividades infantiles y deportivas, entre otras.

El Centro Recreativo acogerá la inauguración de la Fiesta de la Longaniza a última hora de este viernes, coincidiendo con la apertura del Longaniza Fest, el festival paralelo que dejará degustaciones y conciertos las noches de hoy viernes y mañana sábado. Tras las interven-

ciones de los organizadores, la Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus (Aventín, Melsa y Maella) y el Ayuntamiento de Graus, tendrá lugar el primero de los conciertos a cargo de Los cracks del 29.

Mañana sábado, se jugará la final del V Torneo Padel “Fiesta de la Longaniza”, se instala-

rá el XXIII Mercado del Artesano en el centro de Graus y, ya por la tarde, habrá actividades infantiles en la calle Barranco, cuando empiece a elaborarse, a partir de las 17:30 horas, la parrillada de longaniza más grande del mundo, de 25 metros cuadrados y más de mil kilogramos.

El tastador, en esta edición el director de cine Eugenio Monesma, será el encargado de decidir, tras la espectacular cocción, cuándo está suficientemente asada la longaniza para comenzar la degustación popular, en principio, en torno a las 21 horas.

Una hora después, tras el reparto de las miles de raciones de embutido, tendrá lugar la segunda jornada del Longaniza Fest, de nuevo en el Centro Recreativo, con muestra gastronómica y el concierto de Julia Maro, para cerrar el programa, a partir de las 23 horas. ●



## CLAVES

- **Longaniza Fest.** El festival incluye degustaciones y conciertos las noches de hoy y mañana.
- **Parrillada.** A las 17:30 horas de mañana empezará la gran parrillada.
- **Actos.** Mañana habrá pádel, mercado artesano, actos infantiles y música.

## DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA

## TESORERÍA

## Asistencia Técnica Tributaria

## ANUNCIO

El Pleno de la Diputación Provincial de Huesca, en sesión ordinaria celebrada el 7 de julio de 2022, y de conformidad con lo establecido en el artículo 17 y siguientes del Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, adoptó el siguiente acuerdo:

**Primero.** Aprobar la imposición de la Tasa por derechos de examen.

**Segundo.** Aprobar provisionalmente la Ordenanza fiscal núm. 8, reguladora de la Tasa por derechos de examen.

**Tercero.** Se somete el expediente a información pública en el tablón de anuncios, en la sede electrónica (<https://dphuesca.sedipualba.es>) y en el Portal de Transparencia: ([https://diputaciondehuesca.transparencialocal.gob.es/es\\_ES/categoria/normativa/elaboracion](https://diputaciondehuesca.transparencialocal.gob.es/es_ES/categoria/normativa/elaboracion)) de la Diputación Provincial de Huesca, durante treinta días hábiles, a contar desde el día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.

**Cuarto.** Considerar, en el supuesto de que no se presentasen reclamaciones al expediente en el plazo anteriormente indicado, que el acuerdo es definitivo, en base al artículo 17.3 del Texto Refundido de la Ley reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo.

Huesca, 11 de julio de 2022.

El Presidente, Miguel Gracia Ferrer.

BOP n.º 134 de 13 de julio de 2022.

[www.dphuesca.es](http://www.dphuesca.es)

