

Pirineo HOY

El Restaurante Serbal logró el premio a la Mejor Cazoleta, y La Trampa-La Suiza y Jaizkibel compartieron la Mejor Tapa Postre

El Restaurante Liliun volvió a copar el palmarés del Concurso de Tapas y Cazoletas

E.P.A.- El Restaurante Liliun, que regenta José Antonio Piedrafita junto a su familia, ha sido, por segundo año consecutivo, el gran ganador del Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo Aragónes que organiza la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania. Si en la edición de 2010 se hicieron con cuatro premios, entre ellos los de Mejor Tapa, Mejor Cazoleta, otorgados por el jurado técnico, y el de Mejor Tapa o Cazoleta, que se concede por votación popular, en la quinta convocatoria ha sumado cinco nuevos galardones. La tapa «Perla del Pirineo» ha sido merecedora del premio a la Mejor Tapa, tanto a juicio del jurado técnico como por el sistema de votación popular, y también se ha alzado con el primer premio que concede la Asociación de Celífacos de Aragón. El restaurante jaqués también ha logrado el segundo premio a la Mejor Cazoleta («Sé lo que ye») y el primer premio Calidad de Servicio convocado por Heraldo de Aragón.

El Liliun concurría al concurso de este año con dos tapas y dos cazoletas. «Perla del Pirineo» es un ajoarriero “a nuestro estilo”, como figura en el librito editado por Acomseja, y «Sé lo que ye» es una cazoleta de carrilleras de ternera glaseadas con un ligero toque de miel artesana.

“Me hacía mucha ilusión volver a ganar el primer premio a la Mejor Tapa, porque te abre las puertas para poder participar en el concurso provincial y de ahí saltar al nacional que se celebra anualmente en Valladolid”, reconocía Josan Piedrafita al final de la entrega de premios. “Soy cocinero vocacional y poder estar en un nacional es un sueño en mi vida, es como competir en la Champions”, apuntaba.

El Restaurante Serbal, que gestiona la familia Chavarría-Moral, ha logrado el primer premio a la Mejor Cazoleta con «Peñaforca», un arroz cremoso de bacon, verduras y queso Idiazábal.

Juan Francisco Chavarría, cocinero de este restaurante ubicado en la calle del Carmen de Jaca, manifestaba su alegría por haber logrado un primer premio en su primer año de concurso, ya que en la edición anterior participaron en Este Finde Tapas pero sin competir. “Es una gran satisfacción para nosotros el haber obtenido este reconocimiento del jurado técnico, máxime cuando había tantas buenas tapas y cazoletas”. También es de destacar, señala, que la tapa que presentaron, «L’Acherito», haya estado entre las mejores a juicio del jurado y de los clientes que han participado en la votación popular.

En tapas, el segundo premio fue para la «Cesteta morrudeta», de La Tasca de Ana, elaborada con ternera del valle de Broto, trigo y huevito de codorniz, entre otros ingredientes.

El primer premio a la Mejor Tapa Postre se lo repartieron el Pub La Trampa-La Suiza, con su innovadora «Una de aceitunas» (bizcocho de aceitunas verdes y negras y ganache de aceite de oliva), y el Jaizkibel, con «Monte Jaizkibel en erupción sobre sopa de chocolate blanco».

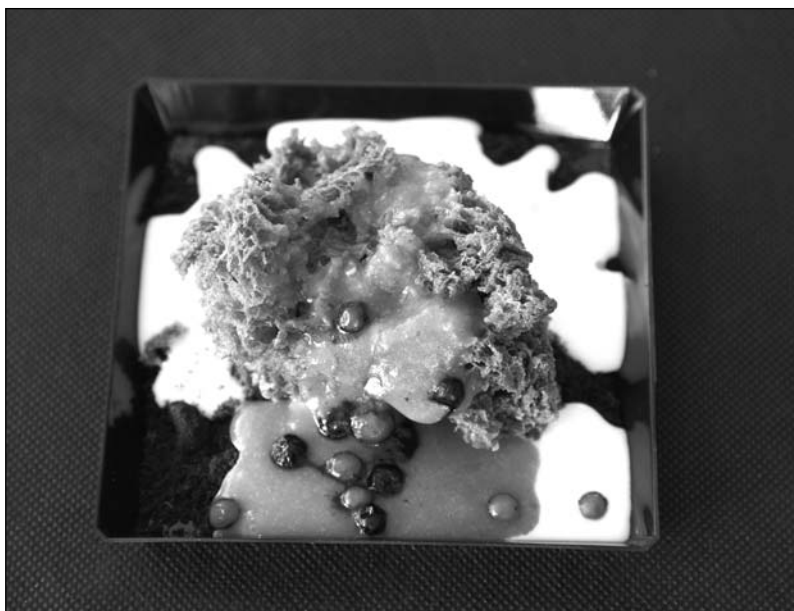
Mariano Lacasta, de La Suiza, y Domingo Banegas, de La Trampa, destacaron el valor de una iniciativa compartida por un pub y una pastelería, y agradecieron al jurado y a la



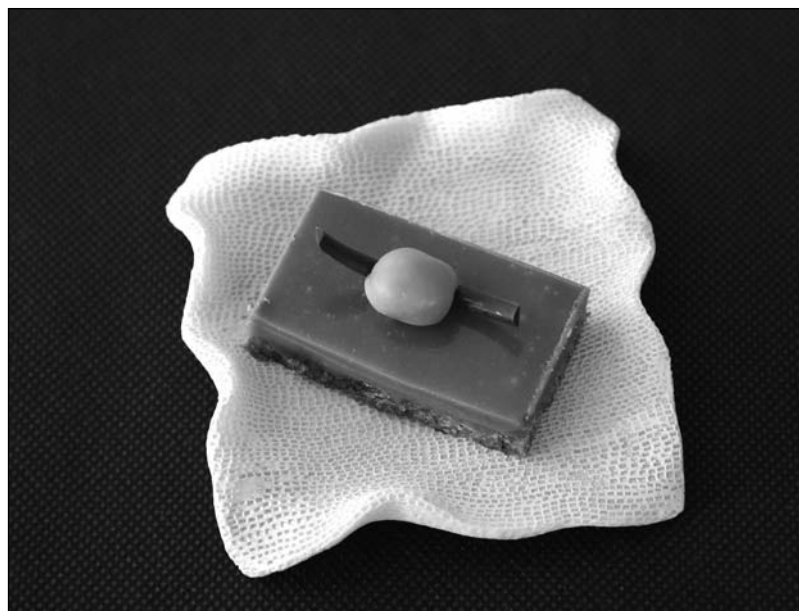
«La Perla del Pirineo», del Restaurante Liliun, se llevó tres premios, entre ellos el 1º a la mejor tapa



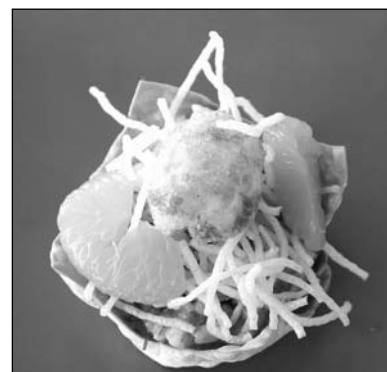
«Peñaforca», primer premio a la mejor cazoleta, del Restaurante Serbal



«Monte Jaizkibel en erupción», primer premio Tapa Postre, de la Cafetería Jaizkibel



«Una de aceitunas», primer premio Tapa Postre, del Pub La Trampa-La Suiza



De izquierda a derecha: «Manitas de cerdo rellenas de setas y longaniza de Berdún», premio Alimentos de Nuestra Tierra a Casa Pío en Castiello de Jaca. «Crepes rellenos de setas y foie con su salsa», premio a la mejor tapa o cazuela del Valle del Aragón, al Mesón de Castiello. Segundo premio a la mejor tapa «Cesta Morrudeta» de la Tasca de Ana.

clientela el premio y sus felicitaciones. “Para nosotros ha sido la oportunidad de sumarnos al concurso”, reconocía Lacasta, ya que de no haber ido de la mano de La Trampa no habrían podido participar. Por ello, anima al resto de establecimientos pasteleros a que en próximas ediciones puedan seguir el mismo camino, ya que de lo que se trata es que al final todo el sector se pueda beneficiar de una cita tan relevante para la economía local. En cuanto a la tapa dijo que la idea era hacer una propuesta “que tuviera muchos sabores”.

El primer premio Alimentos de Nuestra Tierra recayó en Casa Pío de Castiello de Jaca.

Se trata de una cazuela de manitas de cerdo rellenas de setas y longaniza de Berdún. Otro establecimiento de esta localidad, el Mesón de Castiello, logró el primer premio a la Mejor Tapa o Cazuela del Valle del Aragón, otorgado por votación popular. Esta era la primera edición en la que se concedía este galardón pensado para motivar a los establecimientos que toman parte en el concurso y que no son de Jaca.

La entrega de premios se llevó a cabo el miércoles en el Hotel Conde Aznar-La Cocina Aragonesa. El acto contó con la presencia del delegado territorial del Gobierno de Aragón en Huesca, José Luis Moret, el

alcalde de Jaca, Víctor Barrio, el presidente de Acomseja, José Juan Prado, y una nutrida representación de los responsables y trabajadores de los establecimientos participantes. También estuvieron los miembros del jurado: Gabi Coarasa, de Casa Blasquico de Echo, Mariano Martín de Cáceres, del Hotel Almud de Sallent de Gállego, Cristina Sánchez, de Events Grupo El Cobertizo, y Noelia Panillo, dietista de la Asociación de Celífacos de Aragón.

Los trofeos y los recuerdos que Acomseja entregó a los miembros del jurado, una vez más, han sido obra del artista jacetano Pedro Larraz.



«Sé lo que ye» 2º premio cazoleta, Rte. Liliun

INDICE			
Sección	Pág.	Sección	Pág.
OPINIÓN	2	DEPORTES	12 - 14
PIRINEO HOY	3 - 10	SOCIEDAD	14
CULTURA	11	AGENDA	15



Premiados en el V Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo Aragónés



- 1.- Primer Premio a la Mejor Tapa (jurado técnico): «La Perla del Pirineo». Restaurante Lilium.
- 2.- Segundo Premio a la Mejor Tapa (jurado técnico): «Cesteta Morrudeta». La Tasca de Ana.
- 3.- Primer Premio a la Mejor Cazoleta (jurado técnico): «Peñaforca». Restaurante Serbal.
- 4.- Primer Premio Mejor Tapa o Cazoleta del concurso (votación popular): «La Perla del Pirineo». Restaurante Lilium.
- 5 y 7.- Primer Premio a la Mejor Tapa Postre (jurado técnico): «Monte Jaizkibel en erupción sobre sopa de chocolate blanco», de la Cafetería Jaizkibel, y «Una de aceitunas», del Pub La Trampa-La Suiza.
- 6.- Primer Premio Alimentos de Nuestra Tierra (jurado técnico): «Manitas de cerdo rellenas de setas y longaniza de Berdún», cazuela presentada por Casa Pío de Castiello de Jaca.
- 8.- Primer Premio Mejor Tapa o Cazoleta del Valle del Aragón (votación popular): «Crepes rellenos de setas y foie con su salsa». Mesón de Castiello.
- 9.- Primer Premio de la Asociación de Celíacos de Aragón (jurado técnico): «La Perla del Pirineo». Restaurante Lilium.

Segundo Premio a la Mejor Cazoleta (jurado técnico): «Sé lo que ye». Restaurante Lilium.
 Primer Premio Calidad en Servicio «Heraldo de Aragón» (votación por sms): Restaurante Lilium.

