

PON ARAGÓN EN TU MESA EN ENKARTERRI FEST GOURMET 2018



Enkarterri Fest GOURMET FESTIVAL



Unión Europea
FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



ASISTIMOS

Al Enkanterri Fest Gourmet 2018

Pon Aragón en tu Mesa ha sido invitado por el Enkanterri Gourmet 2018 a este prestigioso festival gastronómico.

La pasión por la gastronomía que existe en el País Vasco es muy conocida. De hecho es el territorio con más estrellas Michelin por kilómetro cuadrado. Un interés que ha llevado a Pon Aragón en tu Mesa a participar como región invitada en uno de sus mejores festivales gastronómicos: Enkanterri Gourmet que tendrá lugar en Zalla, Vizcaya del 25 al 27 de mayo.

La organización de Pon Aragón en tu mesa considera muy importante que estas acciones institucionales no sólo sean eso, sino que sean complementadas con un intenso cuaderno de trabajo que permita a los productores asistentes crear nuevas sinergias y plantear alternativas de futuro para sus negocios. En el caso del País Vasco este interés es aún superior puesto que es un mercado cercano, con alto poder adquisitivo y gran consumidor de productos de calidad.

¿Qué vamos a hacer en el ENKARTERRI GOURMET 2018?

- Encuentro de Trabajo con Comercializadores del País Vasco.
- Showcooking "Cocina de proximidad de Aragón".
- Cena con productos de Pon Aragón en tu Mesa.
- Asistencia al mercado agroalimentario.

Viernes, 25 de mayo
Sábado, 26 de mayo
Domingo 27 de mayo

Zalla, (Vizcaya)



pon
aragon
en tu mesa

Enkarterri Fest

GOURMET FESTIVAL



Zalla

Udaletxeko lorategiak / Jardines del Ayuntamiento

www.enkarterrifest.eus

01 ENCUENTRO

Con compradores vascos

¿Quieres conocer a nuevos compradores para tus productos?

Pon Aragón en tu Mesa ha organizado una jornada de trabajo entre productores aragoneses y compradores vascos. Se trata de un encuentro en el que se realizará una pequeña presentación de cada uno de los productores asistentes con turno de preguntas. Tras finalizar estas presentaciones se pasará a una zona de exposición y degustación dónde de forma distendida se podrá charlar con los compradores. Asimismo tendremos una zona de entrevistas un poco más privada para que se pueden tener reuniones más concretas.

Pon Aragón en tu Mesa lleva organizando estos encuentros de trabajo de forma habitual a lo largo de su trayectoria, y es una forma muy efectiva de comenzar relaciones comerciales. No es la primera vez que Pon Aragón en tu mesa presenta la despensa de los pueblos de Aragón en el País Vasco, porque ya lo hizo en su prestigioso Campeonato de Pintxos, pero sí es la primera vez que se organiza un encuentro de trabajo y a la vez se dispone de un espacio para la venta del producto aragonés para el consumidor.

Viernes, 25 de mayo
10:00 a 12:00 h
Casa Palacio Longar, Zalla



Imágenes de
anteriores
encuentros con
compradores
organizados

02 MERCADO AGROALIMENTARIO

El Mercado estará abierto los días 26 y 27 de mayo (sábado y domingo). Es un mercado al aire libre abierto a todo el público del Festival, que acoge a más de 45.000 personas por edición.

Pon Aragón en tu Mesa dispone como invitada de una carpa con diez puestos sin coste para el productor. La organización del festival ha limitado la gama de productos que pueden asistir al mercado y pueden optar a estos puestos, productores de las siguientes familias de producto:

- Aceite, aceitunas de mesa y encurtidos
- Pasta, arroz y legumbres
- Setas y trufas,
- Azafrán
- Queso
- Frutos secos
- Productos ecológicos
- Pato y productos derivados

Sábado, 26 de mayo
11:00 a 20 horas

Domingo, 27 de mayo
11:00 a 16:00 horas

Jardines del
Ayuntamiento de Zalla



¿QUÉ TE PROPORCIONA EL FESTIVAL SI EXPONES?

El Enkarterri suministrará a los productores que asistan 1 mostrador de madera tipo carro de 2,50 m de largo, rotulados, luz y frío si fuera necesario.

No incluye dietas y alojamiento.

¿Qué horario tiene?

El mercado abrirá sus puertas el sábado 26 a las 11 de la mañana y cerrará a 20 horas y el domingo de 11 a 16 horas.



03 CENA

Con productos de Pon Aragón en tu mesa

Dentro del Enkarterri Fest Gourmet 2018 se celebrará una cena con productos Pon Aragón en tu Mesa, elaborada por la joven promesa de los fogones aragoneses: Ramcés González.

El cocinero aragonés del restaurante CanCook de Zaragoza, premio mejor restaurante 2018, ha elaborado un menú que representa la variedad de la despensa aragonesa.

La cena tendrá lugar el día 25 de mayo, viernes, a las 21:30 y su precio lo marca la organización del festival. Te puedes inscribir en <http://www.enkarterrifest.eus/>

Viernes 25 de mayo
21:30 h
Inscripción previa

APERITIVOS

Aceitunas negras del Bajo Aragón

Bombón de queso y mermelada oliva del Bajo Aragón

Coca de sardina ahumada e higos

Merengue de azafrán y foie

ENTRANTE

Hummus, albahaca y tomate seco

PESCADO

Esturión escabeche y mantequilla

CARNE

Ternasco de Aragón, patata de Cella y orejones

POSTRE

Cereza temprana, leche quemada y almendra

BODEGA

Vinos de Aragón



Fotografía El Periódico de Aragón.

04 SHOWCOOKING

Cocina de cercanía de Aragón

Dentro del programa de actividades del Enkarterri Fest Gourmet cobran especial relevancia los showcooking. A lo largo de la mañana varios cocineros enseñan a cocinar distintos platos al público en general.

Pon Aragón en tu mesa participa con un showcooking el día 26 a las 14 horas de Cocina de Proximidad de Aragón. El cocinero Ramcés González del restaurante CanCook elaborará un plato partiendo de los productos de Pon Aragón en tu Mesa.

Sábado, 26 de mayo
14:00 h
Inscripción previa

Enkarterri
FEST
Jantour

pon
aragon
en tu mesa

aria
Mobiliario

Hnos

Huitre
Speciale
Blue

erte
llent
re
Blue

maristas
Zalla Ikastroa

maristas
Zalla Ikastroa

Showcooking
de Enkarterri Fest
Gourmet en
ediciones
anteriores



pon
aragon
en tu mesa

www.ponaragontumesa.com

Rosa Rived
Coordinadora
T.630 42 08 20

info@ponaragontumesa.com
