



Imagen de la pasada edición del Snowcooking Guayente Cerler. s.e.

Aramón Cerler unirá esquí y alta cocina el cinco de febrero

El Snowcooking Guayente Cerler vuelve tras el éxito de 2014

ELENA FORTUÑO

GRAUS.- Aramón Cerler acogerá el jueves cinco de febrero una nueva edición del Snowcooking Guayente Cerler, la novedosa iniciativa que une alta cocina y esquí y que tanto éxito obtuvo la temporada pasada. El Snowcooking forma parte del Cerler Gourmet Festival, que organiza la Asociación Turística y Empresarial Valle de Benasque (ATEVB) que se desarrolla desde el 31 de enero y hasta el 8 de febrero.

Gastronomía de calidad en el entorno de alta montaña de la estación de esquí de Cerler: esto es el Snowcooking Guayente Cerler. Una cita gastronómica

que se integra en la intensa programación del Cerler Gourmet Festival, que durante los días 31 de enero al 8 de febrero convertirá al valle de Benasque en capital de la mejor gastronomía ribagorzana, según precisaron

>La cena forma parte de un ciclo que irá del 31 de enero al 8 de febrero

ayer desde la Escuela de Hostelería de Guayente.

El programa del Snowcooking de ese jueves día 5 se desarrollará en el Restaurante Cota Dosmil. Una copa de champán Mumm a 22.100 metros y la cata de vinos Enate servirá para abrir un menú que seguirá con un aperitivo de bienvenida consistente en la degustación de trucha imperial del Cinca, Patata de Chía, huevo de codorniz y foie y Tibio de queso de Sahún y borraja.

La cena del Snowcooking, propiamente dicha, incluye una entrada a base de crema ligera de cardo con crujiente de alcachofas; esturión a baja temperatura, boniato y azafrán y Cremoso de

frutos rojos y mousse suave de queso, antes del Petit Fours, rocas del Aneto, de cierre.

El precio de la cena es de 55 euros por persona y el aforo está limitado a 30 comensales, por lo que los interesados deben enviar un mail a avega@cerler.com indicando en el asunto "Snowcooking 5 de febrero 2015". En el cuerpo del mensaje, se debe especificar el número de personas asistentes y, desde Cerler, se les responderá con las instrucciones para formalizar la reserva.

El Snowcooking se integra en toda una semana dedicada a la alta gastronomía en montaña en el marco del Cerler Gourmet Festival, cita obligada para los amantes de la rica gastronomía y la alta montaña, en la que, entre otras muchas cosas, numerosos establecimientos del valle ofrecerán menús especiales basados en los productos típicos de la comarca de la Ribagorza.

Organizado por la ATEVB, el Cerler Gourmet Festival arranca con el "Degusta el Llitón" el próximo 31 de enero, la ya tradicional cita en la que el "Llitón" (cerdo, en patués) y todos los manjares derivados de él serán los protagonistas de una auténtica fiesta gastronómica en plena calle.

Durante toda la semana, se organizarán en diversos establecimientos multitud de actividades como talleres de elaboración de productos, de cocina, exhibiciones, etcétera. En la estación, el Cerler Gourmet Festival tiene varias citas, además del Snowcooking Guayente Cerler del día 5, el 7 de febrero, llega la segunda edición del Degusta Cerler, en el que los visitantes de la estación disfrutarán de tapas especiales y bebida en las carpas instaladas en las inmediaciones de la cafetería Remáscar, en Cerler 1.500.

Del 6 al 8 de febrero, además, se pondrán en marcha las jugosas iniciativas Ham Sessions en Remáscar.

Fraga acoge una charla sobre factores de riesgo cardiovascular

D.A.

HUESCA.- El Salón de Actos del Palacio Montcada acoge mañana, a partir de las 19:00 horas y de la mano del Aula que la Universidad Nacional de Educación a Distancia (Uned) mantiene en Fraga la conferencia 'Factores de riesgo cardiovascular'. De la charla se encargará la psicóloga, médico, cirujano y profesora-tutora de Uned -Barbastro Isabel Cuartero.

En la conferencia, de entrada libre, la doctora Cuartero detallará por qué las enfermedades cardiovasculares son la primera causa de mortalidad en España y explicará también qué factores de riesgo favorecen su manifestación. Entre las conductas a evitar figuran todas aquellas que favorecen la hipertensión, el colesterol o la obesidad. Tabaquismo, sedentarismo y estrés son también hábitos a evitar si se pretende reducir el riesgo cardiovascular.

Esta charla forma parte de las conferencias vinculadas a los cursos de la Universidad de la Experiencia que se imparten a través del Aula de la Uned en Fraga y de su organización se encargan la Fundación Ramón J. Sender-Uned Barbastro, el Ayuntamiento de Fraga a través de las delegaciones de Sanidad y Educación que preside la concejal Sofía Barco y la Universidad de la Experiencia de Zaragoza.

Los centros de día del Gobierno de Aragón dan a conocer sus servicios

La Residencia Sagrada Familia, Casa Aísa y el Centro de Día de Fraga participan en un ciclo de puertas abiertas

D.A.

HUESCA.- El Instituto Aragonés de Servicios Sociales ha organizado esta semana unas jornadas de puertas abiertas en los centros de día de la comunidad con el objetivo de dar a conocer de primera mano este recurso que ofrece el Gobierno de Aragón dentro de la red de plazas en centros propios.

En Huesca, se podrán visitar el Centro de Día de la Residencia Sagrada Familia, hoy miércoles,

y también mañana y el viernes de 11:30 a 12:30, el centro de Día Casa Aísa, de 15:00 a 16:00 horas, y el Centro de Día de Fraga, de 10:30 a 12:30 horas.

Estos centros tienen el doble objetivo de mejorar o mantener el mejor nivel de autonomía personal en las personas mayores dependientes proporcionándoles una atención integral durante el periodo diurno y de permitir a quienes los cuidan un respiro diario que les permita desarrollar el resto de sus actividades.

Además, permiten que la persona que acude reciba cuidados especializados y terapias para la promoción de su autonomía; todo ello sin que tenga que salir de forma definitiva de su domicilio y su entorno familiar habitual.



Centro de día de Casa Aísa, en Huesca. s.e.

Se trata de un servicio de estancia asistencial que proporciona una atención integral, durante el periodo diurno, a personas mayores en situación de dependencia. En los Centros de día los usuarios reciben

cuidados personales, atención sanitaria, servicios de recuperación y estimulación de las capacidades funcionales, atención psicosocial, actividades socioculturales, así como los servicios complementarios de

podología y peluquería. Las plazas de Centro de Día se completarán, si es preciso, con el servicio de transporte adaptado para el traslado de los usuarios de casa al centro y de vuelta a casa por la tarde.