



GALA 2010 COCINEROS ARAGONESES

● LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y JÓVENES COCINEROS DE ARAGÓN CELEBRÓ HACE UNOS DÍAS SU XVII ANIVERSARIO. PERSONAS Y ENTIDADES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA FUERON DISTINGUIDAS EN EL TRANCURSO DE UNA CENA CELEBRADA EN EL HOTEL BOSTON A LA QUE ASISTIÓ, EN NOMBRE DEL EJECUTIVO ARAGONÉS, EL VICE CONSEJERO DE TURISMO, JAVIER CALLIZO. EN SU ALOCUCIÓN DESTACÓ LA LABOR DEL GREMIO COMO PARTE IMPORTANTE DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA COMUNIDAD.

La Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) y Jóvenes Cocineros de Aragón organizó, en el Hotel Boston de la capital aragonesa, una gala especial con motivo del décimo séptimo aniversario de su constitución. El vice consejero de Turismo del Gobierno de Aragón, **Javier Callizo**, acompañado por el director general de Política Agroalimentaria, **Pedro Orduna**, ejerció una vez más como anfitrión en una velada a la que asistieron alrededor de 140 invitados. Este año, los galardones han recaído en **Pilar Lamota Guillén** y **Rafael Sicilia Vico**, por toda una vida dedicada a la cocina; **Joaquín Burillo**

Royo, por su destacada labor profesional, y **Antonio Arrabal Jiménez**, como joven cocinero el año. Además, el periodista **José Miguel Martínez Urtasun** recogió el premio en nombre de *Gastro Aragón* por su destacada labor en pro de la información gastronómica y el director general de *Pastores Grupo Cooperativo*, **Paco Marcén**, por su labor en pro de la investigación I+D+i con la presentación de la nueva carne orientada para el sector de la hostelería, denominada "agnus ibérico". Como reconocimiento especial por su apoyo a la gastronomía, **Domingo Mancho** recogió emocionado el

galardón en nombre de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teruel. Por último, el joven **Iván Vilanova** fue distinguido como el mejor cocinero aragonés 2009-2010. **Alfonso Mora** y su equipo ofrecieron a los asistentes con una cena que estuvo compuesta por carpaccio de solomillo de buey con queso tronchón, marmita de borrajas con cremoso de patatas y detalle de berberechos, lomos de bacalao confitados a baja temperatura, magret de agnus ibérico, sorbete de cactus al limón verde y pastel de milhojas de hojaldre reina.