Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El Centro de Innovación Gastronómica de Aragón abre sus puertas en Huesca

25-02-2023

El Centro de Innovación Gastronómica de Aragón, ubicado en Huesca, se inauguró el pasado 15 de febrero como nuevo polo de creación, investigación y desarrollo del sector. Este espacio está llamado a convertirse en un punto de encuentro e investigación de una gastronomía de calidad, saludable y sostenible en la región.

Ubicado en el Parque Tecnológico Walqa de Huesca, el **Centro de Innovación Gastronómica de Aragón** está promovido por los empresarios y profesionales hosteleros de Huesca y del resto de Aragón. Se espera que se convierta en un escaparate a nivel español de la calidad de la materia prima, los productores y las elaboraciones aragonesas.

Tiene un espacio acondicionado para cocinar y se utilizará por profesionales como lugar de **investigación y demostración**. Dispone de una barra para baristas y cuenta con una biblioteca especializada con alrededor de 1.000 libros de gastronomía y que podrá ser utilizada también por investigadores. También un set para formación y audiovisuales gastronómicos, y un espacio expositivo para productos de la región, que pondrá en relación los productos agroalimentarios de Aragón.

Este centro busca convertirse en una referencia no solo a nivel aragonés, también nacional e internacional, y ser un espacio abierto a la investigación y colaboración entre los diferentes sectores que conforman la gastronomía, desde el sector primario hasta la restauración, pero también productores, la universidad, el sector educativo, etc.

La inauguración ha congregado a cerca de un centenar de personas, que han recorrido las instalaciones y han podido degustar productos de Aragón. En el turno previo de intervenciones, **Carmelo Bosque**, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha destacado este gran logro que es *"de los compañeros, profesionales y hosteleros aragoneses que nos acompañan y con los que se quiere engrandecer este espacio"*. *"Un hito"* –ha dicho- en la historia asociativa de los hosteleros aragoneses.

Por su parte, la consejera de Ciencia, Universidad y Sociedad del Conocimiento, **Maru Díaz**, ha destacado el *"potencial transformador de la investigación en todos los sectores"* y ha subrayado cómo *"la innovación y el territorio, donde Huesca es sinónimo de excelencia y calidad gastronómica, maridan a la perfección en el centro"*

.

“Este proyecto nace con una vocación transversal y una mirada larga, que aspira a ser el punto de encuentro para la colaboración y la innovación, implicando desde el sector primario hasta el consumidor final, agricultores, investigadores, hosteleros y a la ciudadanía, en el camino irreversible hacia una gastronomía más saludable y sostenible”, ha señalado.

Notícias Relacionadas

- En marcha la creación de un grupo de trabajo para asentar conceptos sobre descarbonización
- Clúster Foodservice de Catalunya celebra una jornada en Alícia que reúne a 75 empresas
- Algunas guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada
- Convocada la segunda edición del concurso de cocina ‘Colectividades saludables y sostenibles’

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.