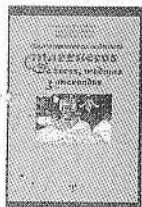




Por
José Luis Solanilla
Pardina

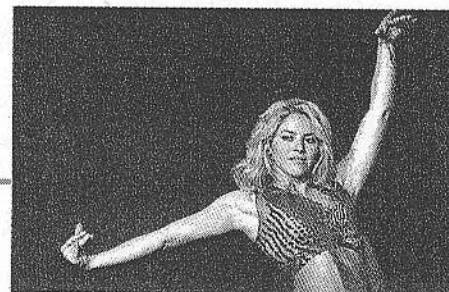
MERCADOS MARROQUÍES



A través de doce relatos, este libro presenta doce horas, doce ciudades, doce oficios y doce personajes de los mercados de Marruecos. Cada uno contiene los testimonios de vida y el saber de su oficio. 'El que no sepa sonreír que no abra tienda. Marruecos: de zocos, medinas y mercados'. Isabel González, Fátima El Ouadani y Abdeslam El Aallali. Ediciones Trea. 160 páginas. 20 euros.

3.000 TAPAS EN DOS HORAS

Medio millar de personas participarán mañana, domingo, en la cuarta edición de Tapavino, que se celebra en Tarazona. Se trata de visitar, entre las 12.00 y las 14.00, seis bares de la ciudad -Amadeo I, Autobuses, Casino, Travesía, Turiaso y Café Goya- para degustar otras tantas tapas e idéntico número de vinos procedentes de zonas de toda España. Al final, los participantes votan por la mejor tapa y el mejor vino. Las tarjetas para participar en la ruta, que organiza la Vinatería El Rincón del Arpa, están agotadas.



SHAKIRA, CON FREIXENET

Freixenet ha llegado a un acuerdo con la Fundación Pies Descalzos, impulsada por Shakira, quien protagonizará el brindis de Navidad Freixenet 2010. La colaboración se materializará en la construcción de un colegio en Haití (Puerto Príncipe) y otro en Colombia (Cartagena) y en la realización de un videoclip inédito de Shakira, cuyas imágenes servirán de base para la producción del spot de Freixenet para las próximas navidades.

Heraldo de Aragón

DÓNDE COMER EN BARCELONA



El autor es un gran conocedor de los rincones con encanto de la Ciudad Condal. Aquí ofrece una selección de restaurantes que sorprenden por su calidad y su buen precio. Y son muchos, hasta 150, con cartas y menús aptos para todos los bolsillos. '150 restaurantes sorprendentes de Barcelona'. Albert Winterhalder. Editorial Diéresis. 248 páginas. 18 euros.

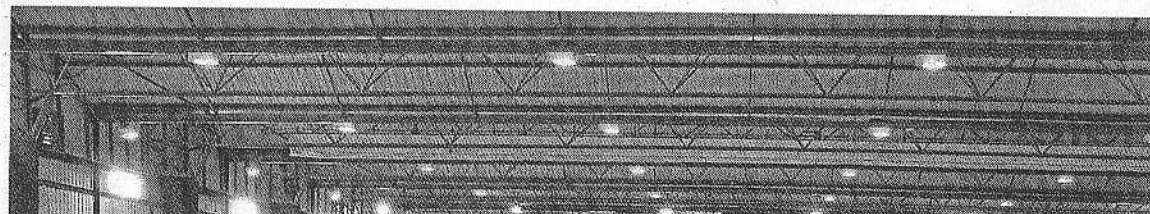


ESCAPADAS

Fraga

De viaje Los aficionados a los coches o simplemente quienes necesiten cambiar de vehículo tienen este fin de semana una buena ocasión de combinar automoción y gastronomía con una visita a la feria Mercocasión, que se celebra en Fraga, capital de la comarca del Bajo Cinca. ANA C. MARTÍNEZ

COCHES Y RICA GASTRONOMÍA



Mercocasión, la feria del vehículo de ocasión y kilómetro cero, llega por tercer año consecutivo a Fraga. La Delegación de Ferias del Ayuntamiento de Fraga ha organizado esta cita que se espera que tenga gran éxito gracias "al momento dulce" que está viviendo el mercado del vehículo de ocasión, según afirmó Javier Catalán, director de la feria.

El año pasado, el encuentro alcanzó la cifra de 3.000 visitantes y se cerraron 30 operaciones de compraventa. Esta año, Javier Catalán espera cifras similares o incluso superiores y se muestra muy optimista respecto al éxito de la tercera edición, ya que los expositores que van a participar en Mercocasión vienen de un área de 50 kilómetros alrededor de Fraga.

El VII Encuentro de Motos Clásicas será la actividad estrella de la feria. Hoy se entregarán los galardones que distinguirán al vehículo más antiguo, la motocicleta mejor restaurada y el conjunto de moto y piloto más original.

Además de las motos clásicas, el programa de la feria cuenta con alguna otra sorpresa. Sobre todo, para los peques, que podrán disfrutar hoy de un parque infantil ubicado en el recinto ferial y que abrirá al público desde las 11.00. Además, mañana, antes de la clausura, todos los niños están invitados a participar en una gran chocolatada infantil, a las 17.00.

RICIA GASTRONOMÍA. El evento puede convertirse en la perfecta excusa para pasar un fin de semana disfrutando de las múltiples variedades gastronómicas que ofrece la

comarca del Bajo Cinca, un medio extenso, variado y rico desde el punto de vista medioambiental, histórico y culinario. No en vano, tras la inauguración del evento esta mañana, todos los asistentes han sido invitados a degustar un delicioso almuerzo con productos típicos de la zona.

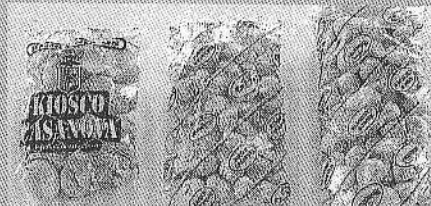
Como el recinto ferial cierra sus puertas de 13.00 a 16.30, hay tiempo de sobra para poder disfrutar de una comida típica de la comarca. Gracias a la importancia de la agricultura y la ganadería en la zona, los productos de la huerta y el ganado ovino son básicos en los platos típicos, aunque también es común encontrar en las cartas productos derivados de la caza como el conejo, la liebre, la perdiz, el jabalí y el ciervo. Si se quieren probar los platos con más tradición hay que pedir unos brazuelos a la pastora, un ternasco al horno, un pato a la cazuela o unos ricos 'Caracoles a la llauna'. Al ser zona fronteriza con Cataluña, las influencias de la comunidad vecina se pueden notar tanto en el paladar como en los nombres de los platos que se van a degustar.

Sin duda, el punto fuerte de la gastronomía de la zona llegará a la hora del postre. Los frutales de esta parte de Aragón se caracterizan por su gran calidad, por lo que elegir una fruta de temporada como melocotón, manzana o higos es un acierto seguro. En cualquier caso, si se desea algo más elaborado, es fácil encontrar deliciosos productos de pastelería como los farinosos, el empanadón de calabaza, los higos secos o el coc de Fraga. Obligatorio para aquellos que deseen llevarse un buen recuerdo de Mercocasión probar el coc de Fraga antes de la clausura de la feria.



Vista de la feria Mercocasión, celebrada en Fraga el año pasado. JOSÉ DÍAZ

COMPRAR



Kiosco Casanova. Avenida de Aragón, 88. Teléfono 974 470 635. Fraga. www.kioscocasanova.com. Venta de productos y alimentos típicos de la comarca, como los famosos higos secos, nueces, pan de higo, orejones, dátiles y fruta fresca de temporada.

COMER



+ Billauba. Avda. de Aragón, 41. Teléfono 974 474 167. billauba@billauba.com. Carta con productos autóctonos de temporada y distintos menús. También es licorería.

DORMIR



Hotel Casanova. Avda. Madrid, 54. Tel. 974 471 990. Confortable hotel del Grupo Gargallo con 108 habitaciones. Dispone de cafetería y restaurante.

