



## **Ternasco de Aragón invita este verano a conocer más Aragón**

*El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón regala visitas guiadas a Teruel y al EcoMuseo de Ainsa a todos los que pidan un plato de Ternasco de Aragón en los restaurantes participantes.*

*La campaña promocional se desarrollará durante todo el mes de agosto en 27 establecimientos de las provincias de Teruel y Huesca.*

**1/8/2023**

El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón vuelve a activar desde hoy sus exitosas promociones veraniegas en las provincias de Teruel y Huesca. El objetivo principal es fomentar el consumo de platos de Ternasco de Aragón entre los turistas que nos visitan en agosto.

En colaboración con la Diputación de Teruel y la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos, dan comienzo dos campañas independientes pero con el mismo fin en las provincias de Teruel y Huesca, respectivamente.

Todo aquel que durante el mes de agosto pida Ternasco de Aragón en alguno de los 27 establecimientos participantes (12 en la provincia de Huesca y 15 en la de Teruel) recibe automáticamente un vale para canjear por una visita guiada gratuita. A la ciudad de Teruel para los restaurantes de la provincia de Teruel, y al EcoMuseo de Ainsa para los de la provincia de Huesca.

Los restaurantes participantes son miembros del Club del Ternasco de Aragón, aquellos que la IGP selecciona por tener siempre en carta el Ternasco de Aragón y cocinarlo y prescribirlo correctamente.

En palabras de Patricio Pérez, secretario del Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón, "es vital para nuestra promoción nacional que quién nos visite sepa dónde poder consumir con garantía el producto más reconocido de nuestra región, y que, si les gusta, puedan comprarlo aquí para llevárselo a su casa o directamente en su lugar de origen, ya sea online o en un punto de venta próximo".

Y es que actualmente puede encontrarse Ternasco de Aragón IGP en algo más de 1.000 carnicerías, supermercados, hipermercados y restaurantes del cuadrante nordeste de España.

## **Visitas guiadas a la ciudad de Teruel**

El recorrido guiado gratuito que regala Ternasco de Aragón por la Ciudad del Amor podrá realizarse este año de lunes a viernes, durante todo el mes de agosto. Hay posibilidad de elegir la realización de la visita en tres horarios diferentes: a las 10 o a las 12 si se desea por la mañana o las 19 horas en caso de preferir un paseo al atardecer para recorrer la ciudad entre dos luces.

El punto de encuentro es la emblemática Plaza del Torico. Desde allí y de una manera relajada comienza el paseo que dura unos 90 minutos, por las calles de la Ciudad de los Amantes y del Mudéjar, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco desde 1986. De este modo, se aúna gastronomía y patrimonio saboreando la ciudad con todos los sentidos.

Por cada plato de Ternasco de Aragón consumido, el establecimiento entrega un vale para la visita guiada. Una vez recibida la tarjeta, es necesario confirmar la reserva previamente, puesto que el número de plazas está limitado a grupos reducidos, para que las visitas sean más personalizadas y sin aglomeraciones, adaptándolas al ritmo del grupo.

En la provincia de Teruel, forman parte del Club del Ternasco de Aragón y participan en esta promoción, un total de 15 establecimientos:

- En la ciudad de Teruel: El Mercao, Locavore, Yain, 1900, El Milagro y Torre del Salvador.
- Y en distintas localidades de la provincia: El Batán, de Tramacastilla; La Fondica, en La Puebla de Valverde; Ángela Torres y Los Leones, en Rubielos de Mora; Hotel Masía la Torre, Hotel La Trufa Negra y El Rinconcico, en Mora de Rubielos; y La Fábrica de Solfa de Beceite, y la Fonda Alcalá de Calaceite, ambos en el Matarraña.

La mayoría de estos restaurantes ofrecen Ternasco de Aragón asado a la manera tradicional, con sus patatas panadera. También hay versiones, como la del restaurante Los Leones, que presenta "paletilla de Ternasco de Aragón confitada con puré de ajos". También en La Trufa Negra de Mora de Rubielos y en El Mercao, de la ciudad de Teruel, pueden pedirse chuletillas de Ternasco de Aragón cocinadas a la brasa.

Esta campaña se enmarca dentro de las acciones patrocinadas por la Diputación Provincial de Teruel, a través de los convenios que esta entidad firma con los distintos consejos reguladores y asociaciones de productores, para la puesta en valor de los alimentos de calidad de la provincia de Teruel.

## **Conociendo más sobre el quebrantahuesos**

Por cada plato consumido durante el mes de agosto, en cualquiera de los 12 restaurantes de la provincia de Huesca, el comensal recibirá un vale para una visita guiada gratuita al EcoMuseo de Ainsa.

Allí se puede aprender y entender el comportamiento del quebrantahuesos y otras aves rapaces del Pirineo Aragonés, y la destacada labor que está desarrollando en los últimos años la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQH), entidad que gestiona el proyecto y colabora en esta acción promocional.

Las visitas guiadas tendrán lugar todos los días de la semana (hasta el 15 de septiembre) en horario de 10.30 a 14.30 y de 15.30 a 20.30, y tienen una duración de 1 hora. Según disponibilidad y hasta fin de existencias (se van a repartir 4.000 vales de visita).

Esta sinergia es una ampliación de la colaboración que tiene la FCQH con una de las empresas productoras del Ternasco de Aragón, por la cual se donan semanalmente unos 200 kilos de huesos, contribuyendo de esta forma a la supervivencia de estas aves en peligro de extinción. Desde 2018 se han donado ya 50.000 kilos.

Óscar Díez, presidente de la FCQH, insistía en un reciente viaje de prensa a Ainsa (que ya adelantaba esta promoción) de la importancia de esta colaboración y de visibilizarlo. Que para ellos *"es tan importante un pastor como el propio quebrantahuesos, que hay una asociación muy estrecha entre montañas, pastores y quebrantahuesos"*.

Los restaurantes miembros del club del Ternasco de Aragón en la provincia de Huesca y que participan en esta promoción son:

- En el Sobrarbe: La Carrasca Tapas, en Ainsa; La Terrazeta, en Bielsa; y La Capilleta, en Plan.
- En la Hoya de Huesca: Abba Mia y El Origen, en la ciudad de Huesca; y El Corral de Concilio, en Concilio.
- En el Somontano de Barbastro: Trasiego, en Barbastro; Brasería Mesón del Vero y Casa Pardina, en Alquézar; y La Lola, en Buera.
- En el Alto Gállego: La Borda de Pastores, en Ayés (Sabiñánigo).
- En la Ribagorza: La Solana, en Cerler.

La oferta con Ternasco de Aragón en estos establecimientos es amplia y variada: costillas a la brasa, lingotes elaborados a baja temperatura, Ternasco de Aragón asado al estilo más tradicional o elaboraciones más informales como los churrasquitos.

La acción promocional de la provincia de Huesca está cofinanciada por la Unión Europea, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Gobierno de Aragón.



**Diego Franco**

*Asesor de Marketing y Coordinador de Campañas*

Tel.: 976 470 813 / 660 130 986

**CRIGP Ternasco de Aragón**

Ctra. de Cogullada, sn - Edificio Centrorigen. 50014 Zaragoza

[www.ternascodearagon.es](http://www.ternascodearagon.es)