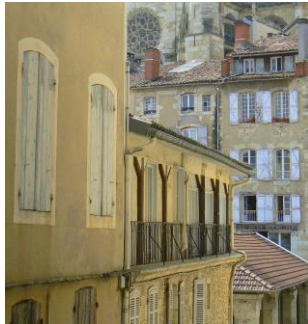


LA VANGUARDIA
FEVRIER 2014



Mirando al futuro

L'Auberge du Prieuré es una de aquellas citas gastronómicas ineludibles cuando se realiza una visita a la región. Se encuentra en la encantadora población de Moirax y, cosa rara en el Gers, el chef Benjamin Tournel presenta una carta más enfocada a la *nouvelle cuisine* que a la tradición. Le Bourg, Moirax. Tel. | +33-553-475-955



Más que correcto

Siguiendo con las recomendaciones gastronómicas, La Table d'Armandie es otra gran propuesta con la que nos podemos regalar. Aquí es Michel Dussau quien maneja los fogones de un establecimiento donde por 17 euros a mediodía y entre semana nos hará disfrutar mucho sin pagar tanto. En verano, vale la pena sentarse en la terraza. Avenue du Midi, 47000 Agen. Tel. | +33-553-961-515



Aromático

Un gascón se ofenderá mucho si definimos el armañac como un brandy, pero a efectos prácticos nos vale. Se elabora a partir de vino blanco destilado de cuatro cepas diferentes, y el que se produce en la zona que nos ocupa es el Bas-Armagnac, más afrutado y fino que las otras dos variedades que se comercializan. Uno de los bodegueros más conocidos es Goudoulin. Le Clos du Presbytère. Courrensan-Gers. Tel. | +33-562-063-502



Sabores de la región

La Gascuña abunda en excelentes productos derivados del pato y la oca, setas, mieles, confits y otras ambrosías. Si no queremos andar localizando cada uno por separado, la tienda Fleurons de Lomagne lo pone fácil. Ubicada prácticamente frente a la catedral de Lectoure es la perdición de los sentidos (y de la tarjeta). La Couture. Lectoure. Tel. | +33-562-687-624



Delicado

La Croustade Gasconne es un pastel típico de la región en el que la manzana y las finas láminas, muy sutiles, de pasta dulce, se superponen para crear un postre extraordinario. La preparación de las millojas es todo un espectáculo al que se puede asistir con cita previa en



Sube y baja

Las esclusas son parte del paisaje de la Gascuña y de buena parte de Francia. Con ellas se salvan los desniveles de los ríos y se facilita la navegación de las gabarras, además de entretener al personal con las maniobras



Fragancia de verano

Las características climáticas y del terreno hacen de Lot y Garona el lugar ideal para el cultivo de la delicada ciruela d'Agen, que se consume tanto fresca como deshidratada o bien conservada en Armagnac