

El chocolate, la gamba blanca y los arroces protagonizan la oferta de Villajoyosa en la feria Alicante Gastronómica que se celebra este fin de semana en IFA

La inauguración del stand del Ayuntamiento de Villajoyosa contará con la presencia de la madrina de La Vila Gastronómica y Estrella Michelin, Susi Díaz, y el maestro pastelero Paco Torreblanca.

Mañana arranca la cuarta edición de la Feria Alicante Gastronómica en el recinto ferial de Alicante, IFA, y el Ayuntamiento de Villajoyosa vuelve a participar en ella para mostrar al público de la provincia su oferta gastronómica. De nuevo, el pescado fresco y el chocolate serán los protagonistas, enmarcados en la programación de La Vila Gastronómica. La edil de Turismo, Rosa Llorca, aprovechará la ocasión para presentar el próximo evento de La Vila Gastronómica, la Setmana de l'Arròs, que se organizará del 18 al 27 de octubre y en el que participarán 10 restaurantes del municipio. Este certamen, que se celebra desde mañana viernes y hasta el próximo lunes, 30 de septiembre, contará con la participación de varios profesionales y establecimientos hosteleros de Villajoyosa. La edil de Turismo, Rosa Llorca, expone que “este año hemos apostado por rediseñar la imagen del stand y hemos aplicado los colores de la identidad visual corporativa del Ayuntamiento de Villajoyosa en su diseño con el fin de homogeneizar la imagen de nuestro municipio”. El stand de Villajoyosa se inaugurará mañana con la presencia de la madrina de La Vila Gastronómica, la reconocida chef con Estrella Michelin propietaria del restaurante La Finca de Elche, Susi Díaz, y el maestro pastelero Paco Torreblanca. La jornada arrancará mañana con una degustación de nardo, elaborado por la heladería El Buen Gusto y tapas típicas vileras, como “bollets a la lloseta”. A las 14.00 horas, la cocinera Marta Devesa del restaurante Hogar del Pescador, junto con la madrina de La Vila Gastronómica Susi Díaz, presentará un showcooking de arroz meloso con bolets, rape y gamba blanca. A las 16.00 horas, Turrone Carremi realizará una cata de sus productos a la piedra. El sábado, a las 11.00 horas, Chocolates Valor proyectará un video sobre su Museo Valenciano del Chocolate e invitará a una degustación de sus novedades. A las 12.30 horas se servirá una degustación de gamba blanca, a cargo de la Cofradía de Pescadores de Villajoyosa; a las 13.00

horas el restaurante El Trébol ofrecerá tapas y Chocolates Clavileño una chocolatada a las 17.00 horas. El domingo, a las 12.00 horas, Chocolates Marcos Tonda presentará su campaña de Navidad y su nueva línea de productos Agatha Ruiz de la Prada. A las 12.30 horas, de nuevo la Cofradía de Pescadores servirá gamba blanca y a las 13.00 horas el cocinero Toni Mayor, de la taberna El Pòsit, impartirá una demostración de cómo cuecen los antiguos marineros vileros la gamba blanca. A continuación, El Pòsit ofrecerá tapas. El lunes, llega el turno del restaurante Ca Marta y a las 13.00 horas, su cocinero David López realizará un showcooking de arroz meloso, con calabaza, ajos tiernos y moixina. Y a las 15.00 horas, ofrecerá tapas. Además de las sesiones de showcooking y catas en el stand de Villajoyosa, el domingo, en el stand de Saborea Costa Blanca cocinará Jaume Baldó del restaurante japonés Kyomu de Villajoyosa. La cocinera con Sol Repsol Marta Devesa, del restaurante Hogar del Pescador, participará también en dos sesiones en la cocina central Costa Blanca. El domingo, a las 14.30 horas, mostrará sus dotes culinarios en el Tributo al Arroz y el lunes formará parte de la Lonja en la Alta Cocina, junto con grandes expertos de los fogones a nivel nacional. “La Vila es la ciudad del chocolate y del pescado fresco y así lo vamos a mostrar en esta gran cita de la gastronomía alicantina, donde nuestra oferta va a destacar por la autenticidad de basarse en productos autóctonos, de gran tradición, como son los procedentes del sector pesquero y de la industria chocolatera y por el saber hacer de nuestros profesionales”. En este sentido, Llorca agradece la implicación de las empresas vileras que van a participar en el stand de La Vila Gastronómica, “puesto que ellas son el mejor reflejo del potencial que tiene nuestra gastronomía y nuestra labor, desde las concejalías de Turismo y Comercio, es promoverlas al máximo tanto dentro como fuera del municipio”.

Noticia publicada el 26 de Septiembre de 2024

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio, Turismo.

