

Villajoyosa muestra su oferta gastronómica de los productos del mar y el chocolate en la feria Alicante Gastronómica

Miles de personas han podido degustar la calidad de los productos estrella de Villajoyosa en el stand de La Vila Gastronómica durante estos cuatro días.

Hoy finaliza la feria Alicante Gastronómica y el Ayuntamiento de Villajoyosa ha clausurado las actividades de su stand con un showcooking del cocinero David López, del restaurante Ca Marta. En esta jornada, el chef ha preparado un arroz meloso, con calabaza, ajos tiernos y moixina y también se han ofrecido tapas a los visitantes. La edil de Turismo y Comercio, Rosa Llorca, ha destacado que “han sido cuatro días intensos de feria, durante los que han pasado miles de visitantes por el stand de Villajoyosa, quienes se han interesado por conocer nuestra oferta gastronómica, además de nuestra oferta turística. Esta es una iniciativa más que llevamos a cabo para promocionar a nuestros restaurantes locales y posicionar a Villajoyosa como ciudad del chocolate y del pescado”. Llorca se ha mostrado satisfecha con la presencia de Villajoyosa en la feria, “que no sólo se ha concentrado en nuestro stand sino que también se ha mostrado nuestra cocina, nuestros productos y nuestros profesionales en otras áreas, tales como en el Espacio Cámara, donde el sábado la Cofradía de Pescadores de Villajoyosa protagonizó la segunda edición del concurso de quisquilla de Villajoyosa, o el domingo cuando el vilero Jaume Baldó del restaurante japonés Kyomu Izakaya mostró sus dotes culinarios en el Espacio Saborea Costa Blanca y la Sol Repsol Marta Devesa, del Hogar del Pescador, preparó un arroz en la cocina central y hoy lunes Devesa ha vuelto a cocinar en la Lonja en la Alta Cocina, junto con grandes expertos de los fogones a nivel nacional”. La cuarta edición de esta cita gastronómica arrancó el viernes y el stand de Villajoyosa fue inaugurado por el Alcalde Marcos Zaragoza y la concejal de Comercio y Turismo, Rosa Llorca, acompañados de la madrina de La Vila Gastronómica, la reconocida chef con Estrella Michelin propietaria del restaurante La Finca de Elche, Susi Díaz. Asimismo, también visitaron el stand los maestros pasteleros Paco Torreblanca, Jordi Roca y Albert Adriá. La jornada en el stand de La Vila Gastronómica se inició con una degustación de nardo, elaborado por la heladería El Buen

Gusto, y tapas típicas vileras y con un showcooking a cargo de la cocinera Marta Devesa del restaurante Hogar del Pescador, quien cocinó un arroz meloso con bolets, rape y gamba blanca. A continuación, Turrone Carremi ofreció una degustación de sus productos a la piedra. El sábado, Chocolates Valor dio a probar sus novedades, el restaurante El Trébol ofreció tapas y Chocolates Clavileño una chocolatada. Ayer, Chocolates Marcos Tonda presentó su nueva línea de productos Agatha Ruiz de la Prada y el cocinero Toni Mayor, de la taberna El Pòsit, mostró cómo cuecen los antiguos marineros vileros la gamba blanca y preparó un fideo rossetjat con gamba blanca, que posteriormente pudo tomar el público. Durante estos días, los visitantes también han podido degustar gamba blanca, ofrecida por la Cofradía de Pescadores, y bebidas de Bodegas Fincal en el stand de Villajoyosa.

Noticia publicada el 30 de Septiembre de 2024

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio, Turismo.

