

Del 7 al 13 de junio

EL AYUNTAMIENTO ORGANIZA LA III SEMANA GASTRONÓMICA

- El objetivo municipal es fomentar la gastronomía local, atraer nuevos visitantes y promocionar el sector de la restauración.
- Acogerá entre otras actividades la "Ruta del Maridaje", el Concurso de Tortillas para restauradores y, como novedad en esta edición, el Día del Bocado.

Vva. de la Cañada, 2 de junio.- El alcalde, Luis Partida, y el director general de Turismo de la CM, Antonio Nieto, han presentado hoy la III Semana Gastronómica en el Salón Abovedado del antiguo Ayuntamiento acompañados por el concejal de Turismo, Fernando Agudo. El objetivo de la iniciativa, promovida por el Ayuntamiento a través de las Concejalías de Turismo y Desarrollo Local, es dar a conocer la rica y variada oferta culinaria del municipio a la vez que atraer nuevos visitantes.

"La finalidad de esta III Semana Gastronómica es potenciar y promocionar el ocio y el turismo en nuestro municipio. Y es además una manera de revitalizar el sector de la restauración, que también se ha visto afectado por la crisis económica", explicó el alcalde, Luis Partida. En la actualidad, Villanueva de la Cañada cuenta con más de 70 establecimientos dedicados a la restauración, en los que se puede disfrutar de diferentes tipos de cocina: innovadora, creativa, tradicional española y de diferentes partes del mundo (Francia, Italia, Méjico, Japón, China, Líbano, Marruecos, Argentina, etc.).

Milhojas de chipirones y palomitas de pollo

La "Ruta del Maridaje" es, un año más, uno de los principales atractivos de la Semana Gastronómica. Milhojas de chipirones, pastel de morcilla con piñones, paletilla de bellota sobre espuma de melón o palomitas de pollo con salsa de mango son un ejemplo de las diferentes tapas y pinchos maridados que se podrán degustar al precio de 3 euros la unidad. Los establecimientos participantes en la "Carta de Menús" prepararán diferentes menús a precios especiales (a partir de 9 euros), se organizarán degustaciones de arroces y jamón ibérico gratuitas, catas de café, infusiones, etc.



La programación también incluye, el 9 de junio, el IV Foro "Universidad Camilo José Cela de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid para el desarrollo de la formación, la calidad y el empleo" y, el día 10 de junio, una conferencia del periodista Alfonso Arteseros bajo el título "Culturas de España: la aceituna y la bellota", acompañada de una cata de aceites y jamón.

Tortillas y bocadillos

Por tercer año consecutivo, el día 9 de junio, se celebrará el Concurso de Tortillas para restauradores en colaboración con la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela. El jurado del certamen decidirá, tras una cata exhaustiva de los platos concursantes, en qué restaurante del municipio se prepara la mejor tortilla. Sus miembros valorarán la textura, la técnica, la originalidad, el gusto y la presentación de cada tortilla.

El Día del Bocadillo pondrá, el 13 de junio, el broche final a la III Semana Gastronómica. A partir de las 13:00 horas, en la plaza de España, diferentes asociaciones y colectivos vecinales pondrán a la venta a precios populares diferentes clases de bocadillos. Las Asociaciones Asomafрут y 5 al día repartirán fruta con el fin de concienciar al público asistente de los beneficios que ésta tiene para la salud. Durante esa jornada y con el fin de revitalizar otro sector del comercio local, la plaza de España acogerá un outlet promovido por la Asociación de Comerciantes, Pequeña y Mediana Empresa de Villanueva de la Cañada (ACОВI), en el que se pondrán a la venta distintos productos.

Información

El Ayuntamiento ha editado un folleto informativo con la programación general de la III Semana Gastronómica que se puede consultar en www.ayto-villacanada.es y está a disposición del público en los centros municipales, donde también se encuentran los folletos informativos específicos de la "Ruta de Maridaje" y "Carta de Menús". Los establecimientos participantes tendrán un cartel identificativo de la III Semana Gastronómica.

Colaboración institucional





En la iniciativa, colaboran una treintena de instituciones, asociaciones y empresas del sector de la hostelería y la restauración, entre otras, la Comunidad de Madrid, la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, las universidades Alfonso X El Sabio y Camilo José Cela y las asociaciones ACONOR y ACOVI.