

Del 9 al 15 de junio

EL AYUNTAMIENTO PONE EN MARCHA LA I SEMANA GASTRONÓMICA

- El público podrá degustar originales tapas acompañadas de los mejores vinos y cañas por 3 euros.
- Un concurso para restauradores revelará dónde se puede comer la mejor tortilla.

Vva. de la Cañada, 3 de junio.- El alcalde, Luis Partida, y el director general de Turismo de la Comunidad de Madrid, Antonio Nieto, han presentado esta mañana la I Semana Gastronómica, iniciativa municipal en la que colaboran la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid, la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y el sector hostelero villanovense.

En el acto, han estado presentes los concejales de Desarrollo Local y Turismo, Randa Sayegh y Jesús Fernando Agudo Sánchez, respectivamente, así como distintas personalidades, entre otras, el rector de la Universidad Camilo José Cela, Rafael Cortés Elvira; el delegado de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid en la Zona Noroeste, Fernando Hueso, así como representantes de ACONOR (Asociación de Comerciantes del Noroeste) y ACOVI (Asociación de Pequeña y Mediana Empresa de Villanueva de la Cañada).

Fomentar el turismo y la gastronomía

El objetivo de la I Semana Gastronómica, que se desarrollará del 9 al 15 de junio, es dar a conocer la rica y variada oferta gastronómica con la que cuenta Villanueva de la Cañada a la vez que fomentar el turismo en el municipio. “Es una oportunidad única para acercarse a Villanueva de la Cañada, conocer sus atractivos turísticos y sobre todo, disfrutar con los diferentes tipos de cocina que se dan cita en nuestro municipio: innovadora, creativa, tradicional e incluso de otras partes del mundo”, destacó el regidor, Luis Partida.

La programación arrancará el lunes, 9 de junio, con una mesa redonda, bajo el título: “Actualidad gastronómica: nuevas tendencias”, que será moderada por Javier Chivite Fernández, colaborador y profesor de la Cátedra Ferran Adrià y de la



Facultad de Ciencias de la Comunicación de la UCJC. Se celebrará, a partir de las 19:00 horas, en el restaurante del Club de Golf La Dehesa y tendrá como ponentes a Joaquín Felipe, jefe de cocina del Hotel Villa Real y del Hotel Urban en Madrid; Alfonso Castellano, jefe de cocina del Hotel NH Paseo de Prado y Gaspar Rey, fundador de la revista Cocina Futuro.

Ruta de Maridaje

Durante toda la Semana, se desarrollarán distintas actividades entre las que destaca la “Ruta de Maridaje”. En ella, van a participar La Abulense, La Caña de España, Cybercafé Entér@te, El Falucho, El Gran Chaparral, Restaurante Dantzari y Sidrería La Xana. En estos establecimientos se podrán probar distintas tapas con títulos tan sugerentes como: “Pincho de solomillo de bacalao con crema de piquillo y menta”; “Crema de gazpacho con brandada de bacalao y aceite de ajo”; “Trigueros con virutas de jamón” o “Tortos rellenos asturianos”. Junto a la tapa o pincho, se servirá la bebida más apropiada en cada caso: vinos (Chardonai Blas Muñoz, Unnis Tempranillo, Rueda Verdejo, etc.), sidra, cerveza o refrescos. El precio por tapa o pincho, con bebida incluida, es de 3 euros.

Carta de menús

Por otro lado, del 9 al 15 de junio, se podrán degustar deliciosos menús que permitirán al público conocer las especialidades gastronómicas del Asador de Lobo, El Falucho, El Gran Chaparral, Dantzari, Rosa de India y La Zahora. Los menús con precios que van desde los 45 a los 5,90 euros- ofrecerán distintos platos, entre otros: “Pimientos del piquillo a la riojana rellenos de ternera y crema de boletus”; “Cochinillo asado en horno de piedra”; “Huevos rotos con virutas de jamón”; “Foie casero con escamas de sal marina y reducción de Pedro Ximénez; “Til paneer Thika (tierno queso fresco macerado en yogur y nata rebozado) o “Salmorejo de la serranía andaluza”.

Concurso de tortillas

En el marco de la I Semana Gastronómica, se va a celebrar un concurso de tortillas para restauradores. El jurado, presidido por Rafael Ansón, presidente de la Academia Española de Gastronomía y director de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC, elegirá en una cata a ciegas la mejor tortilla el próximo 12 de junio, a partir



de las 13:00 horas, en la cafetería La Abulense.

El jurado valorará el sabor, la textura, las materias primas así como la presentación. La entrega de premios tendrá lugar el sábado, 14 de junio, a las 13:00 horas, en el Centro Cívico El Molino.

Conferencias, degustaciones y catas

La programación también contempla la presentación del Estudio “El perfil de los visitantes y la oferta turística de Villanueva de la Cañada”, realizado por los estudiantes de la Universidad Camilo José Cela. El acto tendrá lugar el martes, 10 de junio, en el Salón abovedado del antiguo Ayuntamiento, donde acto seguido comenzará la conferencia titulada: “La importancia de la gastronomía para el turismo”, a cargo de Benjamín Calles, restaurador y miembro de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración.

Además, el público podrá asistir los días 11, 12, 13 y 14 de junio a las catas de vino, ofrecidas por Bodegas Pepe López en el Centro Cívico El Molino y por la Bodega Zuazo Gastón en el restaurante Dantzari así como a las degustaciones y exhibiciones de corte de jamón, a cargo de Txema Hernández en el restaurante Dantzari y probar los mejores embutidos ibéricos en La Abulense. Para ello, el público deberá inscribirse de forma previa. Las inscripciones podrán realizarse en la Agencia de Desarrollo Local (C/Rosales, 1), en el centro donde se realice la actividad, a través de fax (91 811 70 52) o por correo electrónico (empleo@ayto-villacanada.es).

Información

El Ayuntamiento ha editado distintos folletos informativos con la programación general de la I Semana Gastronómica así como otros específicos sobre los establecimientos que participan en la “Ruta de Maridaje” y ofertarán menús especiales del 9 al 15 de junio. Los folletos informativos estarán a disposición de los ciudadanos en los centros municipales así como en la página web del Ayuntamiento: www.ayto-villacanada.es. Los establecimientos participantes tendrán además un cartel identificativo de la I Semana Gastronómica.

