

El objetivo: fomentar la gastronomía y el turismo en el municipio.

Villanueva de la Cañada acoge las X Jornadas Gastronómicas

Vva. de la Cañada, 31 de mayo de 2017.- El [Ayuntamiento](#) organiza una nueva edición de las [Jornadas Gastronómicas](#). Éstas, que comienzan hoy y se desarrollarán hasta este próximo viernes, 2 de junio, incluyen distintas actividades destinadas a fomentar la gastronomía y el turismo en el municipio. En la iniciativa municipal colaboran las universidades [Alfonso X el Sabio](#) (UAX) y [Camilo José Cela](#) (UCJC).

“Gastronomía y turismo van íntimamente ligados y son una fuente de riqueza que debemos potenciar. Ese es precisamente el objetivo de estas jornadas que cumplen este año su décima edición”, señaló el regidor durante [el acto de presentación](#) que [concluyó con una master class sobre técnicas de arroz, impartida por profesores de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC y responsables de \[Mimentos\]\(#\).](#)

Acciones formativas

La programación incluye la conferencia de clausura del III Curso de Experto de Gastronomía de la Universidad Alfonso X el Sabio, a cargo del presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Ésta tendrá lugar hoy, a partir de las 17:30 h. en el C.C. El Molino. El Ayuntamiento colabora, a través de un programa de becas, en esta acción formativa destinada a hosteleros y personas que quieran formarse en el mundo de la gastronomía. Un total de 9 alumnos han sido becados en esta edición por el consistorio.

El jueves 1 de junio se celebrará, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento a partir de las 10:30 h., el Foro de la Universidad Camilo José Cela de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid para el Desarrollo de la Formación, Calidad y el Empleo.

Concursos

Por último el viernes, en el C.C. El Molino, tendrá lugar el tradicional [Concurso de Tortillas para Hosteleros](#). A este certamen, se suma como novedad este año un [Concurso de Tortillas para vecinos](#). En ambos casos el objetivo es difundir este plato tradicional de la gastronomía española.

Las X Jornadas Gastronómicas finalizarán a las 20:30 h. con una master class de cocina para la población adulta a cargo de profesores de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC y responsables de [Mimentos](#). Los participantes aprenderán a preparar, entre otros platos, Salmorejo de remolacha con tartar de vieira y Falso risotto de hierbas de monte con chipirón. Las plazas, un total de 20, ya están agotadas.

