

La gamba blanca y el chocolate de Villajoyosa están presentes en la feria gastronómica Madrid Fusión

El Alcalde Marcos Zaragoza asiste a la jornada de hoy en la que se muestra un showcooking de gamba blanca a cargo de los cocineros vileros Toni Mayor, de la Taverna El Pòsit, y David López, del restaurante Ca Marta.

Villajoyosa se ha estrenado este año en el certamen de excelencia culinaria en España, Madrid Fusión, presentando sus productos estrella: la gamba blanca y el chocolate. Desde ayer, la concejalía de Turismo está presente en el stand de la Costa Blanca ofreciendo una degustación de productos de Chocolates Valor. “Desde que nos ofrecieron la oportunidad de formar parte del stand de la Costa Blanca en Madrid Fusión no dudamos en traer los productos autóctonos tan característicos de nuestro municipio como son el chocolate y la gamba blanca. Y este año, hemos decidido apostar por ofrecer en el mostrador las novedades de Chocolates Valor, al tratarse de una marca alimentaria reconocida a nivel internacional, por lo que agradecemos la colaboración de Valor con el Ayuntamiento de Villajoyosa, así como de la Cofradía de Pescadores que nos ha regalado las gambas blancas para elaborar el showcooking”. El Alcalde Marcos Zaragoza ha visitado hoy la feria con el fin de reunirse con diversas marcas culinarias y profesionales del sector y asistir a la demostración de la cocina marinera vilera. La presentación de la gamba blanca de la Cofradía de Pescadores ha sido puesta en escena a cuatro manos con un showcooking a cargo dos cocineros vileros, Toni Mayor, de la Taverna El Pòsit, y David López, del restaurante Ca Marta. Ambos han deleitado al público asistente con la elaboración de un plato de gamba blanca marinada en cítricos valencianos, con corteza de algas y emulsión de garum y una gamba blanca al ajillo cremoso con emulsión de sésamo y aire de cardamomo. “Después de la gran acogida en Fitur, donde mostramos la cocina vilera de la mano de Marta Devesa, del restaurante Hogar del Pescador, continuamos trabajando en nuestra estrategia de promover La Vila Gastronómica a nivel nacional y promocionar nuestra gastronomía, nuestros restaurantes y nuestros productos de la mano de grandes profesionales de Villajoyosa en esta cita culinaria tan selecta, como es Madrid Fusión”, añade Llorca. Por su parte, el Alcalde Marcos Zaragoza expone que “consideramos esencial

estar presentes en esta feria donde se dan cita los mejores cocineros y las marcas gastronómicas más punteras para dar a conocer nuestros productos propios y hemos presentado de nuevo la agenda de 2024 de La Vila Gastronómica en Madrid Fusión para llegar a un público más especializado en gastronomía y promover el posicionamiento de Villajoyosa como destino de turismo gastronómico de calidad. Con ello, no sólo potenciamos el turismo, sino que dinamizamos los sectores de la hostelería, la pesca y la industria chocolatera de nuestro municipio, con el fin de generar mayor riqueza y empleo”.

Noticia publicada el 30 de Enero de 2024

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio, Turismo.

