

## **Comença la 24 edició de la Mostra de Cuina Marinera amb la xef Susi Díaz com a padrina de La Villa Gastronómica**

La cuinera amb una estrella Michelin Susi Díaz ha intervingut a l'acte de presentació en què els 10 restaurants participants han mostrat els seus plats amb gamba blanca, el producte estrella d'aquesta edició.

Aquest matí s'ha presentat la 24a edició de la Mostra de Cuina Marinera. 10 restaurants de la localitat participen en aquestes jornades, que tindran lloc del 8 al 15 de març. La Llar del Pescador, Ca Marta, El Pòsit, El Nàutic, Club Nàutic, Made, Restó René, DRoca, Taberna Tres.14, i El Trébol han preparat uns menús que compten, aquest any, amb la gamba blanca com a producte estrella, per tant, cada menú inclou, almenys, un plat elaborat amb aquesta espècie. La regidora de Turisme i Comerç, Rosa Llorca, explica que “hem apostat per la gamba blanca perquè és un crustaci que porten les barques diàriament en grans quantitats, per això la podem considerar com una espècie característica de la nostra llotja”. Per promocionar-la, l'Ajuntament obsequia cada restaurant amb 15 quilograms de gamba blanca perquè confeccionin els seus plats de la Mostra. A l'acte de presentació, que ha tingut lloc al Club Nàutic, cada cuiner ha presentat un dels seus plats elaborats amb gamba blanca.

La presentació de la Mostra de Cuina Marinera ha comptat amb la presència de la reconeguda xef Susi Díaz, que manté una estrella Michelin des del 2006 i disposa de dos Soles Repsol al seu restaurant La Finca d'Elx. Susi Díaz ha estat nomenada padrina de la Vila Gastronòmica 2024 i ha clausurat l'acte agraint la seva confiança dipositada per encapçalar el conjunt d'esdeveniments gastronòmics. “Villajoyosa disposa d'una excel·lent gastronomia, referent a la província d'Alacant i em congratula formar-ne part durant aquest any, poder abanderar aquesta marca i el seu conjunt de certàmens gastronòmics que no fan més que enriquir la cultura i l'oferta gastronòmica de la província d'Alacant, a més de potenciar el producte autòcton viler”, ha destacat la cuinera Susi Díaz.

La 24a edició de la Mostra de la Cuina Marinera comptarà amb més

activitats, com una conferència i un tast de vins d'Alacant a càrrec de dones enòlogues el 14 de març a l'Espai d'Art Contemporani de la Barbera, una trobada de rederos amb la col·laboració de l'Associació de Rederos de la Vila Joiosa i l'estrena del documental "Poble de peix", produït per dos joves vilers que mostren la tradició marinera del municipi al centre social Llar del Pensionista el dia 15 de març. A més, del 8 al 15 de març, l'associació de comerciants Vilacomerç oferirà descomptes als seus comerços en mostrar el tiquet de consum dels menús participants de la Mostra i els mateixos restaurants participants oferiran als seus clients entrades gratuïtes per visitar Vilamuseu. A més, s'hi organitzaran visites guiades a la llotja. Aquestes visites gratuïtes es faran els dies 8, 14 i 15 a les 16.00 i 16.30 hores i els interessats es poden inscriure a l'oficina de turisme.

Amb aquest esdeveniment també s'ha presentat l'agenda d'activitats de la Vila Gastronòmica al llarg de l'any. La regidora Rosa Llorca ha explicat que "després de la Mostra de Cuina Marinera, s'organitzarà Amb G de Tapas, del 24 de maig al 2 de juny. Amb arribada de l'estiu arribarà la Pebrereta i aquest any hem redissenyat el concurs popular i, al seu voltant, organitzarem degustacions i l'oferta de menús als restaurants que inclouran aquest tradicional plat. A les portes de la tardor, els aficionats a l'enologia tenen una cita a la Mostra del Vi Mediterrani. Tot seguit, l'arròs prendrà el relleu al calendari amb la celebració de la Setmana de l'Arròs, del 18 al 27 d'octubre. I a les portes del Nadal, arribarà la jornada més dolça: la Xocolatíssima. Del 18 al 24 de novembre, la Vila Joiosa es convertirà a la ciutat de la xocolata i les firmes xocolateres protagonitzaran diverses activitats, com ara degustacions, tallers i presentacions de producte que faran les delícies de tots els públics. Aquest any comptarem amb la presència del reboster Paco Torreblanca, juntament amb Susi Díaz, com a ambaixador d'aquest certamen tan dolç".

A l'acte de presentació han assistit representants dels sectors de la pesca, l'hostaleria i la indústria del xocolate, així com de l'Exquisit

Mediterrani i de la Guia Gastronòmica d'Alacant i el reboster Paco Torreblanca.

La informació sobre els menús i el programa d'activitats està disponible a [www.villajoyosa.es](http://www.villajoyosa.es) i [www.turismolavilajoyosa.com](http://www.turismolavilajoyosa.com)

**Notícia publicada el** 01 de Març de 2024

**Descarregar arxiu adjunt:**

[http://www.villajoyosa.com/documentos/archivos/lavila\\_010320241.pdf](http://www.villajoyosa.com/documentos/archivos/lavila_010320241.pdf)

**Font:**Fuente propia

**Categoria:**Comerç, Turisme.

