

Más de 1200 bolas de helado artesano se reparten en el Mercat en la II Jornada de la Heladería Artesana de la provincia de Alicante

Sabores como el nardo, la crema catalana o el gofre forman parte de la muestra de 90 kilogramos de helados artesanos elaborados por maestros de Villajoyosa, Benidorm y El Campello.

Más de 1200 bolas de helado artesano se han repartido esta mañana en el Mercat. Los maestros heladeros Miguel Ángel Verdú y José Pascual Cortés de la heladería Alboraya de Villajoyosa, Albert Sirvent de la heladería Sirvent de Benidorm e Iván Ivars de Helados Jijona de El Campello han ofrecido 90 kilogramos de helado para celebrar la II Jornada de Heladería Artesana de Alicante. Entre los sabores, destacan el vilero, elaborado con chocolate Valor, y el sorbete de nardo, elaborados por la heladería Alboraya. El público ha degustado también tarrinas con sabor de Málaga, sorbete de mango, leche merengada, tutti fruttii, gofre, mascarpone con galleta lotus y dulce de leche, crema catalana, yogurt griego, pistacho caramelizado y praliné de pistacho y milhoja caramelizada, queso y pistacho. El presidente de la Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, Marco Miquel, ha explicado que el gofre está presente en este evento porque es el sabor europeo de 2024 escogido por las principales asociaciones europeas de heladeros artesanos en el Día Europeo del Helado Artesano, celebrado el 24 de marzo. El Alcalde Marcos Zaragoza ha agradecido la apuesta de la Asociación Nacional de Heladeros por Villajoyosa para albergar este encuentro y explica que “si se habla de gastronomía en la provincia de Alicante, se habla de La Vila, además de que hace 26 años que está trabajando con la gastronomía como elemento de promoción turística y que eventos como el de hoy se engloban de la marca La Vila Gastronómica”. Al acto también ha participado el Presidente de la Diputación de Alicante, Toni Pérez, quien ha destacado que “Villajoyosa es un buen destino para promocionar la calidad de los productos artesanos de la provincia de Alicante. El helado se puede consumir durante todo el año y contribuye a la industria de la felicidad que es el turismo. En la provincia contamos con grandes maestros artesanos que elaboran helados artesanos y el Mercat, como mercado de proximidad, es el lugar idóneo para promocionar este producto local”. El Mercat ha acogido este delicioso

encuentro, bajo el lema “Sabor y tradición en cada cucharada”, que ha deleitado los paladares más exigentes con el fin de promocionar el helado como valor gastronómico de la provincia de Alicante. Pequeños y mayores han disfrutado de una amplia variedad de sabores de helados artesanos. El Alcalde Marcos Zaragoza, el Presidente de la Diputación de Alicante, Toni Pérez, la concejal de Comercio, Rosa Llorca, así como miembros de la Corporación municipal, también han visitado los puestos del Mercat.

Noticia publicada el 25 de Abril de 2024

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio.

