

La jornada inaugural de la 20ª Mostra de Cuina Marinera de la Vila Joiosa congrega a un centenar de personas

El restaurante del Club de Tennis “El Pòsit” de la Vila Joiosa ha sido el encargado de acoger la jornada inaugural que ha reunido a restaurantes participantes, empresas colaboradoras, patrocinadores, y autoridades provinciales, comarcales y municipales

Alrededor de un centenar de personas se han dado hoy cita en la jornada inaugural de la 20ª Mostra de Cuina Marinera de la Vila Joiosa. El restaurante del Club de Tennis “El Pòsit” ha sido el encargado de acoger este evento gastronómico en el que los asistentes han podido degustar hasta un total de 9 especialidades distintas de los restaurantes participantes. Los comensales han podido degustar un menú de distintos platos, uno por cada restaurante participante de la 20ª Mostra de Cuina, que representaban los sabores marineros de estas tierras. La comida constaba también de otras especialidades basadas en aceites, panes y sales, bodega de vinos de Alicante, y como todos los años el dulce típico de la localidad de la Vila Joiosa, el chocolate, ha cerrado el acto con el postre. Esta comida de inaugural de la 20ª Mostra de Cuina Marinera de la Vila Joiosa ha reunido a personalidades de los restaurantes participantes, empresas colaboradoras, patrocinadores y a parte de la corporación municipal y autoridades invitadas en un evento que se ha convertido en una de las actividades de promoción gastronómica más importantes de la comarca. La primer teniente de Alcalde y edil de Turismo, Marta Sellés, ha querido “agradecer a todos los restaurantes participantes el esfuerzo que hacen año tras año por mostrar el gran potencial gastronómico que tiene la Vila Joiosa”. El concejal de Fomento Económico, Josep Castiñeira, ha destacado “la importancia de la materia prima de estos menús”, es decir, “el pescado y el marisco de la lonja del municipio; un producto autóctono y de gran calidad que hace las delicias de nuestros visitantes”. Del 6 al 15 de marzo, 8 de los restaurantes de la localidad ofrecerán menús especialmente diseñados para la ocasión. Todos ellos contarán con pescado de la lonja vilera y chocolate. Los restaurantes participantes de esta edición son: Ca Marta, El Pòsit, Club Náutico, La Caravelle, El Trébol, La Taperia de Gambrinus, Taberna Tres 14 y el Zerca. Todos los menús finalizarán

con un postre dulce, chocolates y turronec cedidos por las empresas locales Carremi, Chocolates Valor, Chocolates Pérez, Chocolates Marcos Tonda y Chocolates Clavileño. Además, el evento gastronómico contará con un extenso programa de actividades compuesto por jornadas de cata de espumosos, catas de quesos, una clase magistral de coctelería y un showcooking de helados durante la próxima semana.

Noticia publicada el 03 de Marzo de 2020

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio.

