

## **Más de 3000 personas disfrutaron de la feria gastronómica “El Sabor de la Costa Blanca” en la finca La Barbera**

El Alcalde Marcos Zaragoza anuncia que el año que viene se repetirá este evento gastronómico de la mano del Patronato de Turismo de la Costa Blanca, ya que ha tenido una gran acogida tanto por los profesionales del sector como por el público.

Más de 3000 personas disfrutaron a lo largo de la jornada de ayer del gastro fest “El Sabor de la Costa Blanca”. Showcooking, catas, degustaciones, venta de producto Km0 y talleres de minichefs para los más pequeños se organizaron desde la 11.00 y hasta las 21.30 horas con una gran afluencia de público en todas ellas. Una veintena de profesionales del sector de Vila Joiosa y de la provincia de Alicante se dieron cita en la finca de la Barbera con el objetivo de poner en valor el producto autóctono de calidad.

La feria arrancó con el taller infantil de ‘mini-chefs’, que elaboraron un almuerzo divertido ‘Héroes con delantal’, una de las iniciativas de Alicante Gastronómica Solidaria en el espacio Tescoma. A este le siguió una cata de aceites Señoríos de Relleu. A mediodía, en el espacio central Saborea Costa Blanca, la cocinera Marta Devesa, del restaurante Hogar del Pescador con un Sol Repsol, ofreció un showcooking y una degustación de arroz seco con pulpo y patatapatata. A continuación, se sirvió una cata de vermut Creu de Pedra, seguida de otro showcooking y degustación de gyozas de gamba blanca con almalvilera, a cargo del cocinero Toni Mayor, de la taberna El Pósit. En el evento, no podía faltar una cata de la bebida vilera más popular, el “nardo”, a cargo de la heladería El Buen Gusto, además del showcooking del plato risotto de cítricos con quisquilla de La Vila, elaborado por el chef Michelin Ferdinando Bernardi, de Casa Bernardi con un Sol Repsol, en Benissa.

Por la tarde, continuaron los show cooking, en esta ocasión de deshidratados Nat Hey y llegó la hora de la merienda y los más pequeños elaboraron su propia merienda divertida en el taller infantil 'Héroes con delantal', de Alicante Gastronómica Solidaria. La tarde también estuvo amenizada por la actuación del grupo de danzas 'L'Almadrava'. El momento más dulce se disfrutó con la popular Xocolatíssima, en la que se ofreció al público chocolate de las marcas locales Valor, Pérez, Marcos Tonda, Clavileño y Turrone Carremi. La intensa jornada finalizó con la cata maridaje con los vinos de Bodegas Xaló y los chocolates de Marcos Tonda, una cata de los vinos Mas de Sella y un taller de coctelería a cargo de Carmencita especies, en que los asistentes pudieron probar cocktails exóticos como mojito con azafrán y caipiriña.

Además, a lo largo de la jornada, empresas locales y de la provincia ofrecieron venta directa de sus productos de kilómetro cero, como chocolate, salazones, verduras y frutas, manufacturas de esparto, vinos, aceites, quesos, productos de panadería y repostería y delicatessen, entre otros.

La concejal de Comercio y de Turismo, Rosa Llorca, se ha mostrado muy satisfecha con el desarrollo del evento y ha explicado que "es la primera vez que se organiza una feria gastronómica de este tipo en Villajoyosa y ha resultado todo un éxito de participación, tanto del público, porque nos han visitado personas de otras poblaciones también, como de empresarios de la localidad y de la provincia, por lo que esperamos que al año que viene se sumen más participantes". Por su parte, el Alcalde Marcos Zaragoza ha agradecido la colaboración de todas las marcas empresariales participantes, así como de la Cofradía de Pesca Pescadores de Villajoyosa y la del Patronato de Turismo de la Costa Blanca en el organización del evento y ha adelantado que el Ayuntamiento de Villajoyosa va a continuar trabajando junto con el Patronato de Turismo para organizar, entre otras actividades, una nueva edición de "El Sabor de la Costa Blanca" el próximo año.

**Noticia publicada el 10 de Septiembre de 2023**

**Fuente:** Fuente propia

**Categoria:** Comercio, Turismo.

