

La consellera de Comercio y Turismo, Nuria Montes, y el Presidente de la Diputación de Alicante, Toni Pérez, visitan el stand del Ayuntamiento de Villajoyosa en la feria Alicante Gastronómica

Ayer se inauguró la quinta edición de la feria Alicante Gastronómica en IFA en la que el Ayuntamiento de Villajoyosa expone sus productos autóctonos, con la colaboración de profesionales y empresas del sector del municipio.

La consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes, la delegada del Consell en Alicante, Agustina Esteve, y el Presidente de la Diputación de Alicante, Toni Pérez, visitan el stand del Ayuntamiento de Villajoyosa en la feria Alicante Gastronómica. La quinta edición de certamen, que se celebra en el recinto ferial de Alicante, IFA, se inauguró ayer encabezado por el Presidente de la Generalitat Valenciana, Carlos Mazón. El encuentro ha contado con la asistencia de Al Alcalde de Villajoyosa Marcos Zaragoza, la concejal de Comercio y Turismo, Rosa Llorca, el portavoz del gobierno local, Paco Pérez Buigues, y el concejal de Juventud y Medio Ambiente, Carlos Soler, además de dos empresarios vileros participantes en las actividades que organiza el stand vilero.

La jornada arrancó en el stand del Ayuntamiento de Villajoyosa con la degustación de nardo y "bollets a la lloseta" de la mano de la heladería El Buen Gusto. La cocinera a Martas Devesa del restaurante Hogar del Pescador impartió un showcooking de arrós brut y recibió la visita de la estrella Michelin Susi Díaz, del restaurante La Finca de Elche. Además de la degustación del arroz del Hogar del Pescador, el restaurante Restó René ofreció platos de crema ahumada, guiso de calamares y arroz con galera, Bodegas Fincal ofreció el vermut vilero Creu de Pedra y Carremi invitó a una cata de

turrón elaborado a la piedra.

Hoy se ha invitado a los asistentes a gamba blanca, obsequiada por la Cofradía de Pescadores de Villajoyosa, Chocolates Valor ha ofrecido una degustación de sus productos y la cocinera Celine del restaurante El Trébol ha mostrado un showcooking de arroz con rape y almejas, además de ofrecer sus tapas de boquerón estilo corio y espenecat con carbonero desmigado. Tonia Garsi ha realizado una demostración de la elaboración de su chocolate a la piedra y la heladería El Buen Gusto ha ofrecido una degustación de las combinaciones de granizados vileros.

Mañana, el chef Toni Mayor, de la taberna El Pòsit, presentará un showcooking de arroz con rape y verduras e invitará a los asistentes a degustaciones de arroz de musola y col y de rape y verduras y de nuevo, El Buen Gusto ofrecerá una degustación de los granizados con alcohol.

El lunes, Chocolates Marcos Tonda presentará su campaña de Navidad, con la degustación de sus novedades y el cocinero David López, del restaurante Ca Ma Marta, mostrará un showcooking de arroz meloso de raya, calabaza y ajos tiernos, así como invitará a una degustación de su arroz y los platos de ceviche de lubina, fritura de pulpo y gamba blanca con toques picantes y coca de aspenecat y salazones.

En esta edición, la concejalía de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Villajoyosa pretende reposicionar la marca La Vila Gastronómica y presentar su rediseñada agenda de eventos para el próximo año con la colaboración de las marcas y empresarios vileros.

Noticia publicada el 30 de Septiembre de 2023

Fuente:Fuente propia

Categoría:Comercio, Turismo.

