

Del 15 al 21 de junio

### **VILLANUEVA DE LA CAÑADA CELEBRA LA II SEMANA GASTRONÓMICA**

- En esta edición participa una treintena de establecimientos en los que se podrán degustar originales pinchos maridados a 3 euros y menús a precios especiales.
- Por segundo año consecutivo, se convoca un concurso de tortillas para restauradores.

**Vva. de la Cañada, 9 de jun.-** El alcalde, Luis Partida, ha presentado esta mañana, acompañado por el concejal de Turismo, Fernando Agudo, la segunda edición de la Semana Gastronómica. En la iniciativa municipal, participa el sector hostelero villanovense y colaboran la Dirección General de Turismo de la CM, la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, la Cámara de Comercio e Industria de Madrid así como las asociaciones de empresarios del municipio, ACONOR y ACOVI. Al acto han asistido concejales de la Corporación Municipal, restauradores, representantes de las asociaciones así como de la Cámara de Comercio y, en representación de la Universidad Camilo José Cela, su vicerrector Enrique Fernández y la coordinadora de la Cátedra Ferran Adrià, M<sup>a</sup> Luisa Lesma.

Además de fomentar el turismo en Villanueva de la Cañada, el objetivo de la II Semana Gastronómica, del 15 al 21 de junio, es dar a conocer la variada y rica cocina con la que cuenta el municipio: “Con esa iniciativa pretendemos fomentar y ayudar a la hostelería, un sector que tiene una gran importancia dentro de nuestro tejido empresarial y que como muchos otros se ha visto afectado por la crisis económica”, señaló el regidor, quien invitó a los vecinos a disfrutar de la gastronomía local.

### **Ruta del Maridaje**

Entre las actividades programadas destaca la denominada “Ruta del Maridaje”. Un total de 14 establecimientos prepararán durante toda la semana originales tapas y pinchos, de nombre tan sugerente como: rollito de buey y yema de trigo en vinagreta de caramelo sobre cremoso de patata y aceite de tartufo; delicias de bacalao en salsa bilbaína; bomba de bechamel, trigueros y jamón con fundido de queso; almejas en salsa con toques de menta; saquito de champiñón con salmón;



taco de foie con crujiente de higo o ancas de rana con salsa ajili-mijili. Junto a la tapa o pincho, se servirá la bebida más apropiada en cada caso: vino, cerveza o refrescos. El precio por tapa o pincho, con bebida incluida, será de 3 euros.

### **Selección de menús y concurso de tortillas**

También se podrán degustar deliciosos menús que permitirán al público conocer las especialidades de 26 restaurantes del municipio. En cuanto al tipo de cocina, junto a la española, también se darán cita la de países como India o Italia. El precio de los menús oscilará entre los 7 y los 45 euros.

Como en la pasada edición, se celebrará un concurso de tortillas para restauradores que tendrá lugar el próximo 18 de junio, a partir de las 11:00 horas, en la cafetería La Abulense. El jurado, presidido por Rafael Ansón, presidente de la Academia Española de Gastronomía y director de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC, elegirá en una cata a ciegas la mejor tortilla.

### **Otras actividades**

La programación incluye, entre otras actividades, exhibiciones de corte de jamón, degustaciones de carnes de ibérico a la parrilla y catas de vino. En algunos de los establecimientos participantes, habrá espectáculos para amenizar las veladas y se realizarán descuentos y precios especiales. El miércoles 17 de junio, a partir de las 11:30 horas, se celebrará el III Foro “Universidad Camilo José Cela de Hostelería y Turismo de la CM para el desarrollo de la formación, la calidad y el empleo”, en el C.C. El Molino.

### **Información**

El Ayuntamiento ha editado distintos folletos informativos con la programación general de la II Semana Gastronómica así como otros específicos sobre los establecimientos que participan en la “Ruta de Maridaje” y ofertarán menús especiales. Los folletos informativos estarán a disposición de los ciudadanos en los centros municipales. Los establecimientos participantes tendrán un cartel identificativo en la puerta de la II Semana Gastronómica. La programación está disponible en [www.ayto-villacanada.es](http://www.ayto-villacanada.es)