



Comienzan las XI Jornadas Gastronómicas en Villanueva de la Cañada

- Con clases gratuitas de cocina para la población infantil y adulta, una exposición de obras relacionadas con el mundo de la gastronomía, concursos y encuentros.
- El Ayuntamiento va a solicitar la homologación de aulas para ofertar certificados de profesionalidad relacionados con el turismo, la gastronomía o el arte, entre otras materias.

Vva. de la Cañada, 6 de jun.2018.- Villanueva de la Cañada acoge, del 6 al 8 de junio, las [XI Jornadas Gastronómicas](#). Se trata de una iniciativa promovida por el [Ayuntamiento](#) que tiene como objetivo fomentar la gastronomía y el turismo en el municipio. La programación, en la que colaboran las universidades Alfonso X el Sabio (UAX) y Camilo José Cela (UCJC), contempla clases de cocina para la población infantil y adulta, concursos y encuentros.

“Estas jornadas forman parte de las iniciativas que desde el Ayuntamiento ponemos en marcha para dar a conocer a los restauradores de nuestro municipio, fomentar entre pequeños y mayores el gusto por la cocina, así como para promover el turismo gastronómico”, explicó el alcalde, Luis Partida, quien destacó durante el acto de presentación la importancia de la formación en este ámbito, anunciando que el Ayuntamiento va a solicitar la homologación de diferentes aulas en el C.C. El Castillo, C.C. La Despernada y Polideportivo Municipal S. Apóstol para poder ofertar certificados de profesionalidad en áreas relacionadas con materias como el turismo, la gastronomía o el arte, entre otras.

El acto de presentación, al que asistieron concejales de la Corporación Municipal, representantes de asociaciones y universidades del municipio, así como responsables municipales de localidades vecinas, finalizó con una clase de cocina en la plaza de España a cargo de profesores de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC y responsables de Mimentos.

Programación

El programa de actividades continúa esta tarde con una *masterclass* de cocina en frío, a cargo de Miguel Echevarría y Edu Muñoz, del restaurante Al plato María, en el establecimiento colaborador Alacena de Sabores. Mañana jueves, tendrá lugar el Foro de la Universidad Camilo José Cela de Hostelería y Turismo de la CM para el desarrollo de la formación, calidad y el empleo. Por la tarde, está prevista una nueva *masterclass* de cocina a cargo de Antonio Xu, del restaurante Natur Sushi, también en Alacena de Sabores. Los profesores de ambas clases son hosteleros del municipio con título de Experto Universitario en Gastronomía por la UAX y becados por el Ayuntamiento.



Por último, el viernes, en el restaurante Zarauz, tendrá lugar el XI Concurso de Tortillas para restauradores y, en el C.C. El Molino, la segunda edición de dicho certamen para vecinos. En ambos casos el objetivo es difundir este plato tradicional de la gastronomía española. Por la tarde, se celebrará un taller de cocina para la población infantil (de 6 a 12 años), en Alacena de Sabores.

Durante esta semana, la Biblioteca Municipal F. Lázaro Carreter acogerá una exposición bibliográfica con una selección de libros de recetas, técnicas culinarias, gastronomía, etc.