Nota de prensa

El objetivo: fomentar la gastronomía y el turismo en el municipio.

Villanueva de la Cañada acoge las X Jornadas Gastronómicas

Vva. de la Cañada, 31 de mayo de 2017.- El Ayuntamiento organiza una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas. Éstas, que comienzan hoy y se desarrollarán hasta este próximo viernes, 2 de junio, incluyen distintas actividades destinadas a fomentar la gastronomía y el turismo en el municipio. En la iniciativa municipal colaboran las universidades Alfonso X el Sabio (UAX) y Camilo José Cela (UCJC).

"Gastronomía y turismo van íntimamente ligados y son una fuente de riqueza que debemos potenciar. Ese es precisamente el objetivo de estas jornadas que cumplen este año su décima edición", señaló el regidor durante el acto de presentación que concluyó con una master class sobre técnicas de arroz, impartida por profesores de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC y responsables de Mimentos.

Acciones formativas

La programación incluye la conferencia de clausura del III Curso de Experto de Gastronomía de la Universidad Alfonso X el Sabio, a cargo del presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Ésta tendrá lugar hoy, a partir de las 17:30 h. en el C.C. El Molino. El Ayuntamiento colabora, a través de un programa de becas, en esta acción formativa destinada a hosteleros y personas que quieran formarse en el mundo de la gastronomía. Un total de 9 alumnos han sido becados en esta edición por el consistorio.

El jueves 1 de junio se celebrará, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento a partir de las 10:30 h., el Foro de la Universidad Camilo José Cela de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid para el Desarrollo de la Formación, Calidad y el Empleo.

Concursos

Por último el viernes, en el C.C. El Molino, tendrá lugar el tradicional Concurso de Tortillas para Hosteleros. A este certamen, se suma como novedad este año un Concurso de Tortillas para vecinos. En ambos casos el objetivo es difundir este plato tradicional de la gastronomía española.

Las X Jornadas Gastronómicas finalizarán a las 20:30 h. con una master class de cocina para la población adulta a cargo de profesores de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC y responsables de Mimentos. Los participantes aprenderán a preparar, entre otros platos, Salmorejo de remolacha con tartar de vieira y Falso risootto de hierbas de monte con chipirón.Las plazas, un total de 20, ya están agotadas.