

JORNADAS

Mesas de la almeja fina
y el marisco de concha

REST. EL HIPÓDROMO

Hasta el 6 de mayo continúan estas sorprendentes y exquisitas jornadas gastronómicas en las que las almejas, los mejillones, las morgueiras, las vieiras y las ostras se llevan todo el protagonismo a partir de la cocina que diseña el chef Alejandro Oria. Una carta con una veintena de especialidades permite al cliente diseñar su propio menú.



Copa de ostra. :: DM

Concluyen las jornadas
del marisco

SUANCES

Mañana, domingo 2 de mayo, finaliza en la villa marinera de Suances la XV FERIA del Marisco en la que participan una decena de restaurantes que han contado con la colaboración del Ayuntamiento de Suances y de las firmas Hercomur y Sobaos Serafina. Entre las personas que degusten estas jornadas se sorteará el 7 de mayo un premio de 600 euros a partir de las papeletas entregadas.

Jornadas de los
perrechicos y arroces

REST. EL RINCÓN DE CHILI

Durante todo el mes de mayo, El rincón de Chili, en la localidad de Ampuero tiene programadas unas interesantes jornadas que alcanzan su undécima edición. Las mismas están dedicadas a los perrechicos, a los arroces y a los guisos caseros. Los clientes encontrarán, además de estas estupendas setas de primavera, platos tan sugerentes como el arroz con berberechos o con almejas, las carrilleras o las mollejas.

II Jornadas del
chuletón y del hojaldre

REST. PARRILLA LUCIO

Hasta el 16 de mayo en Torrelavega los aficionados a la buena mesa tienen una cita en el restaurante Parrilla Lucio, donde se han programado las II Jornadas del chuletón y del hojaldre de Torrelavega. Para la ocasión, se han diseñado sendos menús a un precio de 24 euros, donde sólo cambia el cocido montañés y el jamón ibérico de bellota. A partir de ahí, chuletón (medio kilo) y tarta casera de hojaldre.

Sabrosa alianza de buen producto y profesionalidad

Islagourmet 2010 se prolonga hasta el 9 de mayo

:: A. G. GÓMEZ

SANTANDER. Desde el pasado 24 de abril y hasta el 9 de mayo, diez restaurantes de la localidad de Isla celebran las primeras jornadas gastronómicas del mar y la huerta. En estos primeros días, la asistencia a los establecimientos participantes ha sido alta, como señala Bernardina Carral, presidenta del Centro de Iniciativas Turísticas de Isla, quien se muestra absolutamente satisfecha y agradecida por la acogida que está teniendo Islagourmet 2010.

La celebración de estas jornadas fue idea de la responsable del CIT, compartida inmediatamente por los asociados: «Son momentos de crisis en el sector y creí que había que fomentar este tipo de iniciativas que están funcionando en otros sitios, pero dándole un matiz diferenciador. Las razones que nos llevaron a proponer la celebración de estas jornadas fueron varias. Por un lado mostrar a todos nuestro excelente entorno paisajístico; por otro, el hecho de que contamos con una magnífica infraestructura hostelera, y finalmente, porque en nuestros restaurantes hay una gran profesionalidad, acotada a lo largo de muchos lustros».

Las jornadas combinan productos del mar y la huerta y son un homenaje a la buena cocina, basada



Bernardina Carral. :: DM

en materias primas de calidad y una cuidada elaboración: «Isla es sinónimo de cocina de buenos productos. El tema del marisco se trabajan desde antiguo. Muchos de nuestros restaurantes tienen vivero propio, e incluso, son naturales. También contamos con una huerta fértil, de donde salen grandes hortalizas

como nuestros pimientos. A nuestros magníficos productos hay que sumar, además, la experiencia de nuestros restaurantes, tanto en carta, como en la preparación de eventos. Isla es una garantía», concluye Bernardina.

Mar y huerta

En torno a las jornadas IslaGourmet 2010 se han reunido diez restaurantes de Isla. Cada uno de ellos ha elaborado su propio menú para esta cita en el que combinan mar y tierra, y en todos destaca la presencia mariscos como el centollo, el bogavante, la nécora, la cigala o las almejas de Argoños, entre otros; pescados como el rodaballo o bacalao, y dentro de las carnes, los solomillos y el jabalí. Como complemento a los platos principales, una gran variedad de postres caseros, vinos, chupitos, sorbetes... En definitiva, una cita con la gastronomía de alto nivel.

Además, una gran parte de los establecimientos proponen una oferta paralela para estas jornadas que incluye alojamiento, con precios que van desde los 35 euros la habitación doble. También como parte del atractivo de este evento, el Ayuntamiento de Arnuero regala a cada comensal una entrada para el Ecoparque de Trasmiera.

Vegetalísimo llega a su fin

La cuarta edición de estas jornadas en el Balneario de Puente Viesgo ha significado un éxito y un récord de comensales

:: A. G. GÓMEZ

Mañana 2 de mayo, Día de la Madre, finalizan las IV Jornadas de las Verduras del Restaurante El Jardín del Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo, que se iniciaron el 1 de abril. En esta edición, Vegetalísimo ha marcado un récord en el número de comensales que han acudido hasta las orillas del río Pas a degustar los originales platos propuestos.

Cada año estas jornadas se reinventan para ofrecer nuevas sensaciones a quienes prueban sus menús. Texturas diferentes, polvos liofilizados de hongos en los bordes del plato para aromatizar cremas que rozan la perfección en aromas, sabor o densidad, armonía de colores en las presentaciones... y por encima de todo ello, los vegetales cocinados de manera magistral. Una forma de entender la cocina para que, partiendo de los productos y sabores naturales de las hortalizas, el resultado sea excelente.

En cada plato, todo tiene un por qué y un lugar en esta sinfonía gastronómica que hace cuatro años nació como Vegetalísimo y que en esta edición ha vuelto a sor-



Emilio García. :: DM

prender a los fieles y, sobre todo, a los que se han acercado por primera vez al Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo a rendir un homenaje culinario a los productos de la huerta. Y es que uno de los grandes méritos de estas jornadas es que consiguen convencer por igual a vegetarianos y a aquellos que se declaran poco aficionados al 'verde', un reto que parecía difícil a priori, pero que se ha saldado con total éxito.

Posiblemente Emilio García y su equipo ya estén pensando en la próxima edición. Pero, independientemente de qué platos surjan de la imaginación y el oficio de estos cocineros, Vegetalísimo seguirá manteniendo su espíritu de cocina sana, sabrosa y diferente.

LUCIO

RESTAURANTE · PARRILLA

C/ Goya nº2 · Torrelavega
Tlf.: 942 88 40 84 - 942 80 70 96

II JORNADAS DEL CHULETÓN Y HOJALDRE DE TORRELAVEGA

DEL 16 DE ABRIL AL 16 DE MAYO

Precio/Kg. Chuletón 25€

Colabora : Frio-Carne Asturias