[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en 03650 Pinoso el 29/01/2018

# [La chef Mª José San Román será la madrina de la décima octava Mostra de la Cuina del Pinós](http://www.notasdeprensa.es)

## Pinós celebra sus eventos turísticos y gastronómicos más importantes

La Mostra de la Cuina del Pinós alcanza este año su mayoría de edad, por eso contará con una madrina de excepción: la chef Mª José San Román, del restaurante Monastrell de Alicante, distinguida con una estrella Michelín. Desde la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Pinoso que dirige Neus Ochoa, se ha pensado en San Román por sus constantes investigaciones relacionadas con productos tan tradicionales de la cocina mediterránea como el aceite de oliva, el azafrán, el pan y los arroces. “Ha sido una gran noticia que una cocinera de su talla haya aceptado nuestra propuesta de amadrinar la Mostra de la Cuina del Pinós, esto, sin duda, le confiere mayor prestigio a este certamen gastronómico que cumple dieciocho años y que ya cuenta con una gran relevancia en la provincia de Alicante”, cometa la concejala de Turismo. La nueva edición de la Mostra de la Cuina, que se celebra del 20 al 25 de febrero y del 2 al 4 de marzo, se presentará en la Casa del Mármol y del Vino el próximo jueves, 1 de febrero, a las 19.30 horas. Además de la participación de la madrina, el acto incluirá una mesa redonda sobre el excelente maridaje entre turismo y gastronomía que estará moderada por la Directora de Relaciones con la Sociedad de la Universidad de Alicante, Ana Laguna. Entre los participantes, la madrina de la Mostra, el periodista gastronómico, Pedro Nuño de la Rosa, Carlos Corredor, director de la Guía Gastronómica de Alicante, el acalde de Pinoso, Lázaro Azorín y un representante de los restauradores que participan en el certamen gastronómico de Pinoso. MOSTRA DE LA CUINA 2018La Mostra de la Cuina del Pinós es una magnífica oportunidad para conocer en profundidad la cocina de Pinós, asentada en una larga tradición que ha sabido combinar con las nuevas tendencias culinarias. Nueve jornadas en las que, de nuevo, se podrán degustar los platos más reconocidos de su gastronomía, tales como gachamiga, fasegures, ajos pinoseros con conejo y “picat”, gazpachos y arroz con conejo y caracoles. VILLAZGO 2018Febrero es el mes de la gastronomía por antonomasia en Pinoso, ya que contiene dos de las citas más importantes del año en las que el consistorio lleva a la práctica su seria apuesta por combinar turismo y gastronomía. El domingo 18 de febrero se celebra el Día del Villazgo, acontecimiento en el que Pinoso conmemora la fecha en la que obtuvo el título de Real Privilegio de Villa por parte del rey Fernando VII en 1826. “Se trata de una fiesta en la que los pinoseros y pinoseras echamos la vista atrás, recordamos nuestros orígenes llenando las calles del centro de historia e historias de nuestros antepasados”, asegura el alcalde de Pinoso, quien destaca también el importante componente gastronómico que tiene esta jornada. “La gastronomía es uno de los principales atractivos de Pinoso como municipio de interior y por la que hemos sabido distinguirnos, motivo por el cual ocupa un lugar privilegiado en esta cita festiva que celebra su vigésima segunda edición”, dice Azorín, que recuerda que el año pasado se vendieron más de 21.000 degustaciones. HISTORIA Y GASTRONOMÍALa inauguración de la jornada será a las 11 horas con el pregón de Rosa Nicolás, sucediéndose las actuaciones musicales, los bailes tradicionales y las visitas a la Torre del Reloj durante todo la mañana. Asimismo, podrán visitarse los expositores culturales y la zona de degustación, en la que, además de platos elaborados, se podrán degustar productos tan típicos de Pinoso como las pastas, los embutidos y los vinos, en la veintena de stands que permanecerán abiertos hasta las 17 horas. La entrada al Villazgo es gratuita y los tickets de degustación se podrán adquirir al precio de 10 euros, incluyendo 8 degustaciones, copa de cristal, recipiente para las raciones y bandeja. Más información y programa: www.pinoso.org Agencia: www.agenciaplanperfecto.com

**Datos de contacto:**

Agencia Plan Perfecto

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-chef-m-jose-san-roman-sera-la-madrina-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Entretenimiento Turismo Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)