Publicado en Pinoso el 24/02/2017

# [Pinoso, destino gastronómico y turístico en el interior de la Costa Blanca](http://www.notasdeprensa.es)

## La Mostra de la Cuina del Pinós, la mejor forma de descubrir la gastronomía de Pinoso

 Pinoso, en el interior de la Costa Blanca, es reconocido por su cocina, sus vinos y sus tres productos con marca de calidad CV: la torta de gazpachos, la longaniza seca y las perusas. Una gastronomía típica de un municipio de interior, intensa, que ha sabido combinar lo mejor de esos platos cocinados a fuego lento en los fogones de las casas pinoseras con la innovación continua que exige el mundo culinario y los paladares más exigentes. Si hubiera que destacar un plato del amplio abanico gastronómico de la localidad, sin duda, sería el arroz con conejo y caracoles, calificado por personalidades de la alta cocina como Ferran Adrià, Berasategui o Paco Torreblanca, como and #39;el mejor arroz del mundo and #39;. Mucho se podría decir sobre este arroz, cocinado al fuego de sarmiento y con un sabor tan intenso y unido a la tierra como el romero o los caracoles que sirven para cocinarlo. Aunque lo mejor, sin duda, es probarlo, pues seguro será una gran experiencia. La mejor oportunidad para hacerlo es la Mostra de la Cuina del Pinós, un evento gastronómico organizado por el Ayuntamiento de Pinoso que este año celebra su décima séptima edición y que se ha convertido en uno de los más importantes de la provincia de Alicante. Con una duración de nueve jornadas, arrancó el pasado 14 de febrero y este fin de semana afronta su recta final. Este año participan un total de cinco restaurantes: Restaurante El Timón, Restaurante Alfonso, Restaurante La Torre, Restaurante Fogones el Bocao y Restaurate-Brasería Nou Poliesportiu. Platos tradicionalesDurante los primeros seis días, más de 2.000 personas han disfrutado ya de platos tan tradicionales y sabrosos como la gachamiga, les fassegures del Pinós, los ajos pinoseros con conejo y picat o los gazpachos con conejo y caracoles. Por segundo año consecutivo, la Mostra de la Cuina se alarga tres días, por lo que el próximo viernes, sábado y domingo los restaurantes volverán a recibir a los comensales a los que ofrecerán lo mejor de la gastronomía pinosera, sin olvidar el vino, las pastas o los embutidos. Desde la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Pinoso se realiza un gran trabajo para mantener el precio de los menús, 30 euros, que incluye 6 entrantes, un plato principal, postre, degustación de dulces típicos y café. Este año, como novedad, los restaurante ofrecen con cada menú una degustación de gin tonic. Para que la experiencia sea redonda, el Ayuntamiento de Pinoso complementa la oferta gastronómica con la cultural y de ocio, reforzando así el turismo de un día que suele visitar la localidad para probar la gastronomía, ofreciendo la posibilidad de seguir conociendo Pinoso con visitas guiadas al interior de la Torre de Reloj y al Museo del Mármol. Además, los locales de ocio del municipio se suman a la cita gastronómica con la “Ruta del Gin Tonic”, preparando combinados especiales con motivo de la Mostra de la Cuina. Atractivos turísticosPinoso es un municipio equidistante de Alicante y Murcia -60 kilómetros-, que no supera los 8.000 habitantes y que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, conservando las costumbres y tradiciones que han forjado su identidad y marcado su gran personalidad. Rodeado de campos de almendros, de viñedos y del verde típico de los montes plagados de pinos y carrascas, es una localidad a la que escaparse para disfrutar de la tranquilidad que echamos de menos diariamente. Pinoso ofrece interesantes opciones para el turista, pues permite conectar con la naturaleza gracias a los numerosos parajes naturales existentes en su término municipal; acerca a su historia visitando edificios emblemáticos como la Torre del Reloj -uno de los últimos relojes de España a los que todavía se da cuerda a mano- y descubrir las principales actividades económicas del municipio, la vitivinícola y la minera, ya que en Pinoso se encuentra la mayor cantera de mármol a cielo abierto de Europa, de donde se extrae la variedad denominada Crema Marfil. Turismo industrial: Museo Mármol y vinoDesde finales de 2014 puede visitarse el Centro de Interpretación “Casa del Mármol y del Vino”, un espacio museístico que homenajea a dos sectores clave para entender el devenir de Pinoso: el mármol y el vino, así como a las personas que han trabajado y trabajan en ambos. Todo ello en una muestra de audiovisuales específicos, en los que se recogen piezas con historia, utensilios, paneles con datos históricos y curiosidades. Los visitantes pueden tocar piezas de mármol e interactuar también en la zona dedicada al vino, donde, por medio de paneles, vitrinas y plataformas, se exponen objetos arqueológicos, útiles y material relacionado con el cultivo de la vid. El recorrido se completa con unos paneles explicativos de las bodegas existentes actualmente en el término municipal. Turismo ambientalPinoso es un municipio que se preocupa de su medio ambiente, por ello, el año pasado recibió el premio “Ayuntamiento Ejemplar” por su trabajo en la conservación de la biodiversidad gracias al desarrollo de proyectos que redundan en la protección ambiental y del paisaje. Los amantes de la naturaleza, no pueden dejar de visitar el humedal del Prado o el Paraje Natural Municipal Monte Coto-Pinoso, enclavado en la Serra del Reclot. Este último es uno de los parajes forestales más importantes de Pinoso y alberga diversos proyectos de protección de hábitats para anfibios, recuperación ambiental y paisajista de varias canteras abandonadas. El centro dispone de un Aula de la Naturaleza con un punto de información ambiental, adaptada para la realización de actividades que se programan los fines de semana. El espacio ofrece a colectivos y particulares la posibilidad de realizar interesantes rutas como: el sendero de gran recorrido GR-7; los senderos de pequeño recorrido PRV-3 y PRV-166, todos de gran interés paisajístico, aunque el sendero principal lo constituye la Senda dels Gal.lers, de gran interés botánico. Su punto de partida se inicia desde el mismo Aula de la Naturaleza. Más información www.pinoso.orgAgencia www.eveento.com

**Datos de contacto:**

Eveento

www.eveento.com

609405801

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/pinoso-destino-gastronomico-y-turistico-en-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Viaje Valencia Entretenimiento Turismo Restauración



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