Leganés celebra sus primeras Jornadas Gastronómicas de Platos de Cuchara

18 restaurantes locales participan en una iniciativa gastronómica pionera en Leganés, con menús que incluyen platos de cuchara como protagonistas. Todos los que degusten estos menús especiales, recibirán una papeleta con un código que, registrándose en la web del evento, les permitirá participar en el sorteo de 15 menús dobles. 200 comercios locales se unen a la iniciativa: por cada 20€ de compra, sus clientes también recibirán el código para participar en el sorteo

Desde el 19 de febrero hasta el 3 de marzo, el madrileño pueblo de Leganés pone en marcha una iniciativa gastronómica pionera para vecinos y visitantes: las Primeras Jornadas Gastronómicas de Platos de Cuchara. 18 restaurantes locales han preparado menús tradicionales y vanguardistas que incluyen como protagonistas platos de cuchara, todos ellos a un precio de 30€.

Durante las jornadas, todos los visitantes que acudan a degustar las propuestas de los diferentes restaurantes recibirán una papeleta con un código con el que, registrándolo en la web de las jornadas, participarán en el sorteo de 15 menús dobles totalmente gratis.

Además de los 18 restaurantes, 200 comercios locales participan también en estas jornadas: los clientes, que gasten más de 20€ en cualquiera de ellos, también recibirán un código para participar en el sorteo de los 15 menús dobles.

Las Jornadas están organizadas por el Ayuntamiento de Leganés y colaboran UNELE (Unión Empresarial de Leganés CEIM), Cámara de Madrid, Consejo Regulador Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida y la Comunidad de Madrid.

Platos de cuchara: protagonistas absolutos

A través de esta iniciativa pionera en la zona, cada restaurante ha preparado un menú compuesto por un primero, un segundo, una bebida y un postre al precio de 30€, en el que los protagonistas, por supuesto, son los platos de cuchara.

Así, los participantes podrán degustar desde propuestas tradicionales, como las Judías verdinas con perdiz escabechada de Maridaje Divino, las Alubias de Tolosa con piparras y txistorra de Minuit, las Verdinas con almejas, propuesta por El Viejo Café, Pochas con almejas, en El Sustento de Butarque, o la Sopa castellana con huevo poché de Ohlalá, pasando por propuestas más innovadoras como los Garbanzos zamoranos de Fuentesaúco guisados con oreja que ofrece Santé o el Arroz meloso de carrilleras ibéricas y shiitake que ofrece La Parrilla de Leganés.

Unas buenas Fabes con pulpo, que ofrecerá Los Frailes, o Judías con rabo de toro, de Changó, complementan una variada y rica oferta en la que no faltan los Raviolis negros con langostinos y crema

de azafrán, de El Padrino, o los suculentos Arroces en sus diferentes variaciones: con bogavante meloso (El Caldero de Roal y Toro de la Vereda) o caldoso con marisco (Coimbra II).

Y no pueden faltar unos exquisitos Callos a la madrileña de la abuela Rita en Rita la Cantaora, una Cazuela de marisco con fondo de bisque de carabineros y flor de ajo, que ofrece La Poza del Aqua, el siempre suculento Rabo de toro estofado, en La Taberna de Quique, o los siempre estrellas Judiones de la Granja, de Butarque In&Out. Y para los que desean algo más ligero, Abadanes centra su propuesta gastronómica en un riquísimo Tartar de salmón y aguacate.

Una presentación de altura con bendición incluida
Las Primeras Jornadas Gastronómicas de Platos de Cuchara se han presentado en Leganés en un acto presidido por el alcalde de Leganés, Miguel Ángel Recuenco, y en el que han intervenido Augusto Fuentes Gazola, presidente de UNELE y miembro del Pleno de la Cámara de Comercio de Madrid, y Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía de España. Además, el evento contó con un padrino de excepción, Fray Marcos, sacerdote, periodista y exconcursante de MasterChef XI, y con un showcooking en directo dirigido por Iván Lorenzo, jefe de cocina del restaurante Santé (Bib Gourmand – Guía Michelín).

Según Miguel Ángel Recuenco, alcalde de Leganés: "nos gustaría tener un Leganés donde se pudiese estudiar, trabajar y disfrutar. Es decir, vivir la ciudad. Y también hay que promocionar Leganés y que se sepa lo bien que se come aquí, que es lo que se va a hacer con estas jornadas. Agradezco la colaboración de la Comunidad de Madrid, de Vinos de Madrid, de la Cámara de Comercio, y por supuesto de UNELE y de todos los que habéis formado parte de este proyecto, y también la participación de los 18 restaurantes que han dado un paso al frente. Muy orgulloso de ser alcalde de todos vosotros".

Para Augusto Fuentes Gazola, presidente de UNELE y miembro del Pleno de la Cámara de Comercio de Madrid: "estas jornadas se realizan gracias al Ayuntamiento, a través de la concejalía de Desarrollo Local, y apoyamos esta magnífica iniciativa".

Por su parte, Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, comentó: "Quiero dar la enhorabuena al ayuntamiento de Leganés y a la asociación de empresarios por organizar una iniciativa como esta que es muy importante para dinamizar un sector mucho más importante de lo que la gente cree, que es el de la hostelería de una ciudad."

Además, Fray Marcos, sacerdote, periodista y exconcursante de MasterChef XI, apadrinó y bendijo el acto haciendo referencia a "que cada todo es un regalo maravilloso de Dios a la vida".

Toda la información sobre los restaurantes y comercios participantes, así como su oferta gastronómica, está disponible en la página web oficial del evento.

Datos de contacto:

Yolanda Ruiz
Jefe de Prensa
655 55 13 38

Nota de prensa publicada en: Leganés, Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Madrid Castilla y León Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es