Escrito por http://elecodelosbarros.blogspot.com.es
Lunes, 22 de Agosto de 2016 14:51

El 3 de septiembre el Auditorio-Plaza de Toros de Villafranca acogerá la décima ediciónde Gastromúsica, una fecha redonda que la organización ha querido tener en cuenta a la hora de organizar el evento.

Esta mañana este festival musical y gastronómico ha sido presentado en la Diputación de Badajoz, entidad que colabora con el Ayuntamiento de Villafranca para la organización del evento, a través del Patronato de Turismo y Tauromaquia.

El Diputado de Turismo, Lorenzo Molina, ha presentado las novedades de Gastromúsica 2016 junto a Alfonso Solís, el Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Villafranca. Molina explicaba el apoyo de Diputación a este evento señalando que el objetivo es potenciar y mejorar la posición de nuestra provincia como destino turístico, y “la gastronomía es fundamental en ello, ya que tiene una gran repercusión económica y crea muchos puestos de trabajo”. En esta anualidad participarán 7 restaurantes y se mantiene el precio respecto a ediciones anteriores en 25 euros.

Y así, Gastromúsica coloca a Villafranca de los Barros como un enclave turístico con una exquisita gastronomía y con unos excelentes vinos, cumpliéndose otro de los objetivos del evento, como es “dar a conocer la gastronomía local, provincial y regional maridada con la mejor música”.

El concejal de turismo, Alfonso Solís, reconocía que éste es un año muy especial, ya que se cumple el décimo aniversario del festival de ahí que hayan querido volver a la esencia, a los inicios de Gastromúsica, por eso, se vuelve al formato original, dónde todos los platos se dispensarán estilo buffet, así mismo, repiten algunos restaurantes ya tradicionales en el evento, y otros se incorporan por primera vez, así mismo se introduce la novedad de que

participarán dos chef.

Cada restaurante servirá 80 primeros platos, 80 segundos y 80 postres, en total 1680 platos para 230 comensales.

Los restaurantes serán los siguientes: el chef Domingo Jesús Álvarez en representación de la Acyre Extremadura (Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura); Las Barandas de Los Santos de Maimona; Canela en Rama de Zafra; José Alberto Cumplido de Alburquerque; Lugaris de Badajoz; y Montealba y Buiza, ambos de Villafranca de los Barros, más la Asociación Extremeña de Cortadores de Jamón. Además de los platos preparados para el buffet, se servirá jamón Dehesa de Extremadura, torta de la Quesería Tierra de Barros de Villafranca y caldos de las cooperativas locales San Isidro y San José.

Como en años anteriores, los comensales serán recibidos con una copa de cava. Se acomodarán en las mesas y, posteriormente, se les explicará la mecánica de la cena. Las entradas podrán adquirirse a partir de mañana en la oficina de turismo de Villafranca.

Al final de la cena se entregará un trofeo o placa conmemorativa a todos los participantes: restaurantes, casas colaboradoras y entidades presentes. A continuación se dará paso a la orquesta, que actuará para todos los que quieran seguir disfrutando de la noche una vez finalizada la cena.

La cena será amenizada por el trío Macadamia, y al final actuará la orquesta A Nuestro Aire.