

CONCURSO



La consellera de Turismo, E. García (El Mirador del Castell), Gorrea (La Taula de Llíria) y el diputado A. García, ayer en el CdT /LP

Cocina valenciana antigua

La Taula de Llíria gana el certamen de la Diputación con el 'arròs dels rodors', plato de bandoleros de la serranía en el siglo XIX

PEDRO GARCÍA ■ VALENCIA

Un interesante concurso culinario que se ha saldado con un excelente nivel de participación y cualitativo. Potenciar la cultura de la mesa, la de los productos de la tierra, vertebraba el sentir popular.

El área de Turismo de la Diputación de Valencia, representada por su marca turística València, Terra i,

celebró ayer en el Centro de Turismo (CdT) de Valencia la finalísima del III Certamen de Cocina Antigua Valenciana.

El plato ganador en el apartado de cocina valenciana antigua lo realizó Juan Gorrea, del restaurante La Taula, de Llíria, que presentó una receta de bandoleros de la serranía valenciana, el *arròs de rodors*, bastante conocida en el siglo XIX.

Se trata de un arroz en el que se empleaban productos típicos del monte, como caracoles, trufas, habas y ajos, y también bacalao desalado. El jurado del concurso emitió su fallo por mayoría.

'Orelletes'

En cuanto al apartado de investigación, el premio fue para la receta de un dulce llamado orelletes, pre-

sentado por el Mirador del Castell, de Xàtiva.

Les orelletes, de origen andaluz, se hacen con harina, azúcar, un vaso de aceite, un vaso pequeño de anís y una docena de juevos, aderezándose el resultado con miel. El premio fue por unanimidad.

El jurado estaba compuesto por Pedro García (crítico de LAS PRO-

El objetivo es recuperar y difundir la gastronomía valenciana tradicional, especialmente la de los siglos XIX y principios del XX

VINCIAS), Antonio Vergara (crítico), Santos Ruiz (D.O. Arroz de Valencia), Alfredo Alonso (Federación Valenciana de Restaurantes y restaurador), Juan Antonio Calabuig (Escritores Valencianos de Turismo), Paco Alonso (crítico) y, como secretario sin voto, Antonio García, de la Diputación de Valencia.

Los premios a los ganadores fueron entregados por la consellera de Turismo, Milagrosa Martínez, que se congratuló de la muy positiva evolución que está teniendo la cocina valenciana en todos sus sectores.

Este certamen está organizado por la Diputación en colaboración con la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y Provincia y la Conselleria de Turismo. Su objetivo, "recuperar y difundir la cocina valenciana tradicional de siglos anteriores, con especial incidencia en los siglos XIX y principios del XX.