

lunes 13 de noviembre de 2017

Ocho chefs de Huelva y provincia intercambian sus creaciones en la segunda edición de Tandem Cooking



Descargar imagen

Del 23 al 30 de noviembre una selección los mejores restaurantes de Huelva y sus pueblos estrechan lazos para ofrecer propuestas culinarias originales y diferentes

El diputado territorial del Andévalo, Antonio Beltrán, ha presentado hoy Tandem Cooking, una experiencia única creada para disfrutar de la extraordinaria variedad y riqueza de la gastronomía onubense, en la que durante unos días una selección de los mejores chefs de Huelva y provincia aportarán sus ideas y creaciones culinarias. Organizada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva con el

patrocinio del Patronato Provincial de Turismo, esta iniciativa tiene como objetivo acercar a la capital y a los pueblos a través de la gastronomía.

Como ha explicado el diputado territorial del Andévalo, con esta propuesta culinaria “se va a poner en valor uno de los principales atractivos de Huelva como destino turístico, la gastronomía, que es de primer nivel con productos de gran calidad y sabor”. Antonio Beltrán ha afirmado que “notamos, una vez más, que el título de Capital Española de la Gastronomía que Huelva ostenta en este 2017 está dinamizando su cocina con iniciativas como ésta”.

El secretario general de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, Rafael Barba, ha recordado “el éxito que tuvo la anterior edición de Tandem Cooking, tanto para los restaurantes como para los clientes de Huelva y provincia”. Además, ha recalcado que “desde la Asociación vamos a hacer especial hincapié en promocionar esta actividad entre el turismo de golf, que a partir de octubre está en temporada alta, para que el turista internacional pueda tener una experiencia de lo que es la gastronomía de Huelva ya sea en la capital o en la provincia”. Almenta, La Bohemia, La Mirta y Ciquitrake son los cuatro establecimientos de la capital onubense que intercambiarán cocinas con otros cuatro restaurantes de la provincia: Casa Dirección, de Valverde del Camino; El Cerrojo, de Alosno; Montecruz, de Aracena; y Los Olivos, de Almonte. Las parejas de restaurantes cocinarán mano a mano, un día en cada establecimiento, para ofrecer en cada jornada una selección de platos elaborados con los mejores productos de la tierra y el mar.

El gerente y chef del restaurante valverdeño Casa Dirección José Duque, como portavoz del resto de establecimientos participantes en Tandem Cooking, ha explicado que esta propuesta “es muy beneficiosa para nuestros negocios, para darlos a conocer en la capital y viceversa” así como “para crear vínculos profesionales y de amistad, enriquecernos mutuamente con nuevas ideas y trabajar unidos”.

La actividad gastronómica dará comienzo el 23 de noviembre, día en el que Casa Dirección hará tándem con Almenta en Huelva; El Cerrojo visitará La Bohemia; La Mirta cocinará en Montecruz, en Aracena; y Los Olivos, en el restaurante onubense Ciquitrake.

La vuelta de Tandem Cooking empezará el día 29 de noviembre con Almenta en Casa Dirección, en Valverde. El 30 de noviembre, será el turno de La Bohemia en El Cerrojo, en Alosno; Montecruz llevará su cocina a la capital, en La Mirta; y Ciquitrake cocinará en Los Olivos, en Almonte.