

ADSL
+ llamadas a fijos nacionales
19,95 €/mes hasta mayo

BBVA
Te ofrece Especial Fondos

ep europa press
www.europapress.es

Martes, 15 de septiembre 2009

Servicios de INFORPRESS - Cerrar sesión

NACIONAL	INTERNACIONAL	eplatam	DEPORTES	economía y finanzas	TECNOLOGÍA	epsocial	CULTURA	CHANCE	INNOVA ▼	LENGUAS ▼		
OTR PRESS	TV	SALUD	CIENCIA	MOTOR	COMUNICADOS	Fotos	Videos	Cotizaciones	Sorteos	Tiempo	Tráfico	Cartelera
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Nacional >
- Economía >
- Autonomías >
- Salud >
- Sociedad >
- Buscador

Búsquedas

COMUNIDAD VALENCIANA

Tres Estrellas Michelin experimentarán con las posibilidades de la horchata y la chufa de Valencia en la restauración

VALENCIA, 14 Sep. (EUROPA PRESS) -

Tres estrellas Michelin, los chefs de los restaurantes Riff, Vertical y Alejandro del Toro, experimentarán con las posibilidades que ofrece la horchata y la chufa de Valencia en la restauración en la segunda edición de la jornada gastronómica de alta cocina 'Crea Orxata 09', según informó hoy Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia, que impulsa este evento gastronómico.

Así, en esta nueva edición, "Crea Orxata 09", que se celebrará en el CdT de Valencia el próximo 30 de septiembre, se experimentará con el potencial de ambos productos, genuinamente valencianos, en la cocina de autor tanto en la elaboración de recetas dulces como saladas.

Los encargados serán los chefs valencianos Bernd Knöller, del Riff, Jorge Bretón, de Vertical y La Sucursal; y Alejandro del Toro, responsable del restaurante de su mismo nombre. Una cita dirigida a profesionales de la gastronomía, que también contará con la participación del Área de Ciencia y Cocina del departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

En su segunda edición consecutiva, "Crea Orxata 09" ha logrado despertar el interés de grandes chefs de nuestro país en unos productos hasta poco explotados en la cocina y que cuentan con numerosas propiedades saludables. De hecho, esta jornada organizada por la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia y la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha logrado que en el último año se hayan multiplicado la presencia de propuestas a base de Horchata y de Chufa de Valencia en las cartas de restaurantes de primera fila.

'Crea Orxata 09' forma parte de las iniciativas desarrolladas por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia para lograr desestacionalizar el consumo de la Horchata y de la Chufa de Valencia y lograr su entrada en la cocina, ya sean la de restaurantes de referencia como en la de buena parte de los hogares. Es más, este Consejo Regulador ha incluido en su web www.chufadevalencia.org una sección de recetas elaboradas con Horchata y con Chufa de Valencia y ha creado un blog, "Nova Orxata", dedicado de manera específica a la difusión de platos caseros reunidos por la Denominación de Origen: www.novaorxata.blogspot.com.

 Imprimir

www.europapress.es es el portal de actualidad y noticias de la Agencia Europa Press.

© 2009 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los contenidos de esta web sin su previo y expreso consentimiento.

CONTÁCTENOS | CATÁLOGO | RSS | BOLETÍN | AVISO LEGAL



1&1
Nuevo
1&1 ALOJAMIENTO WEB ILIMITADO
Ahora, ¡tráfico ilimitado en todos nuestros Packs!