



juntos damos *vida* a tu negocio

noticias

Noticias > Nacional

■ Chefs estrella Michelin experimentarán con chufa y horchata en Crea Orxata 09 15-09-2009

buscar por autores

revistas anteriores

artículos e informes

escuelas de hostelería cursos libros y manuales

proveedores asociaciones ferias servicios operadores

staff colaboradores

Colaboradores
Cómo escribir en
Gestión Restaurantes

club de anunciantes

La ciudad de Valencia acogerá el próximo 30 de septiembre la celebración de la segunda edición de la jornada gastronómica de alta cocina "Crea Orxata", en la que tres chefs distinguidos con estrellas Michelin experimentarán con el potencial de la horchata y la chufa valencianas en la restauración.

Estas jornadas, organizadas por la Denominación de Origen Chufa de Valencia, y que se desarrollarán en el Centro de Turismo de Valencia (CdT), están orientadas a promocionar las posibilidades que ofrecen la horchata y la chufa de Valencia como ingredientes de excepción, indican en un comunicado fuentes de la organización.

Así, los cocineros Bernd Knöller, del restaurante Riff, Jorge Bretón, de Vertical y La Sucursal, y Alejandro del Toro, responsable del local con el mismo nombre, comprobarán las aplicaciones en la cocina de autor de estos dos productos tradicionales valencianos.

La cita está dirigida a profesionales de la gastronomía pero también contará en esta edición con la participación del Área de Ciencia y Cocina del departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

Según sus organizadores, estas jornadas gastronómicas han despertado el interés de destacados chefs españoles por "unos productos hasta ahora poco explotados en la cocina" y que cuentan con numerosas propiedades saludables como la chufa y la horchata.

Además, gracias a la iniciativa, en el último año se ha multiplicado la presencia de propuestas a base de horchata y de chufa valencianas en las cartas de restaurantes "de primera fila", han señalado las fuentes.

"Crea Orxata 09" se enmarca en las iniciativas desarrolladas por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia para lograr "desestacionalizar" el consumo de este producto y lograr su "entrada en la cocina", tanto en la de restaurantes de referencia como en la de los hogares.

Fuente: Agencias

suscríbete a la revista semanal y recibe tu obsequio de bienvenida "Manual de gestión cuantitativa del restaurante" **gratis**

web patrocinada por:

