vinetur

Los vinos de Valencia se exhiben con la alta gastronomía valenciana, en Milán

lunes 25 de octubre de 2021

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA



Los **vinos de Valencia** estuvieron presentes en el evento que bajo el título "València, tierra de estrellas y diseño", tuvo lugar ayer en Milán, y en el que el reconocido **chef Manuel Alonso**, protagonizó la presentación del destino turístico València, en esta ciudad italiana.

Esta acción promocional impulsada **València Turisme** y **Visit València** tiene como objetivoacercar la ciudad y su provincia, a través de su gastronomía bajo la marca conjunta **DeliciousValència**, en Milán

Bajo el título "a través de los sentidos" la presentación consistió en una degustación de gastronomía valenciana acompañada de una selección de seis vinos de la DO Valencia, a cargo del chef valenciano.

Les Danses espumoso Blanc de Mandó 2018 y Les Prunes Blanc de Mandó 2019, ambos elaborados por Celler del Roure; el blanco Rascaña, de Baldovar 923; Casa Labor tinto, de Rafael Cambra; Caliza Monastrell tinto, de Casa Los Frailes y el Cuva Vella Moscatel Vintage 1980, de Bodegas Valsangiacomo, fueron las referencias que armonizaron el menú, elaborado por Manuel Alonso.




MENÚ MANUEL ALONSO RESTAURANTE, DAIMÚS (VALENCIA)
"Valencia, Terra di Stelle e Design"
In collaborazione con l'Ente Spagnolo del Turismo
IDENTITÀ GOLOSE 21 OTTOBRE 2021
Snacks di "espencat" tipica insalata valenciana a base di peperoni e melanzane
Boca bits de espencat
Bufuelo de brandada y su pil pil
Frittelle di baccalà in salsa "pil pil"
Atún con hierbas frescas y mandarina
Tonno alle erbe e mandarino
Bikini de anchoa y tomate
Sandwich di acciughe e pomodoro
Hervido valenciano
Bollito valenciano
Espuma de tomate y romesco con capellans
Spuma di pomodoro e salsa "romesco" con cappellani
Les Danses Blanc 2018 Mandó
Les Prunes Blanc 2019 Mandó
Gamba amb bleda
Gambero con bietole
Baldovar 923
Lubina con salsa de naranja
Branzino in salsa all'arancia
CasaLabor
Mollejas con puré de chirivía
Animelle con purè di patate dolci
Los Frailes Caliza Monastrel 2018
Turrón de pobre
Torrone dei poveri
Cuva Vella Moscatel 1980
Infusión de canela con Armagnac
Tisana di cannella con Armagnac
Financier de almendras
Dolcetto di mandorle
REGION OF VALENCIA
Delicious València
L'EXQUISIT mediterrani
VLC VISIT VALÈNCIA

La presencia de los vinos de Valencia en este evento es una muestra más del nivel alcanzado. Vinos que "son ya un claro referente de calidad dentro del panorama vitivinícola internacional, y cuentan con el gran respaldo de la crítica especializada mundial", según asegura Cosme Gutiérrez, presidente de la DO Valencia.

La acción promocional estaba dirigido a agentes y medios de comunicación especializados del sector turístico italiano, para darles a conocer algunas de las claves de un destino cercano al mercado italiano, con el que tiene buenas conexiones y al que le une mucho tanto histórica como culturalmente.

En este sentido, el diputado de Turismo de la Diputació de València, Jordi Mayor, destacó el potencial de Valencia y su provincia como destino turístico y gastronómico "único, auténtico, con productos locales excelentes y una cultura culinaria singular".



"Manuel Alonso es un claro exponente de las grandes posibilidades de nuestra gastronomía local y del valor de los productos valencianos, fruto de principios como la honestidad, la perseverancia, la búsqueda de la excelencia y la elección del mejor producto que haya en cada momento en el mercado", añadió el diputado.

Por su parte, Emiliano García, concejal de Turismo del Ayuntamiento de València y presidente de Visit València, puso de manifiesto "la importancia del mercado italiano para la ciudad de València, el principal mercado internacional, y que poco a poco va recuperando los niveles de antes de la pandemia".

"Hemos querido que la gastronomía valenciana viaje a Milán para poner en valor, no solo nuestro producto y nuestra tradición gastronómica, sino también nuestra creatividad y nuestra capacidad para ofrecer propuestas novedosas que representen y proyecten la cultura y la identidad valenciana", explicó el edil de Turismo.

"En este año, que València acoge la Gala MICHELIN España & Portugal 2022, queremos proyectar la excelencia y talento, pero también esa forma tan nuestra forma de vivir la gastronomía que la convierte en una experiencia y que nos define como pueblo", concluyó García.