



El Ayuntamiento de Adra continúa desarrollando actividades que ponen en valor uno de sus grandes patrimonios: la gastronomía. Y lo ha hecho recientemente con la celebración de cuatro talleres y un showcooking. Este último tuvo lugar en la mañana de este lunes y ha contado con chefs reconocidos en la provincia como son Mariela P. Bocchio, de Tu Chef Talleres, y Tolo Castillo, de Casa Rafael, acompañado con los cocineros de su equipo Francisco Asensio y Eros Llave.

En este evento, celebrado en el Mercado de Adra, bajo medidas de aforo y distancia de seguridad, los asistentes han podido conocer exquisitas recetas elaboradas a base de los productos frescos y de calidad que hay en la ciudad milenaria, dándole especial protagonismo al pulpo a lo largo de todas las actividades realizadas, además del tomate, la caballa y el pimiento, muy presentes en el showcooking. Así, cabe destacar el delicioso tartar de caballa con galleta de almendra y cremoso de chocolate; la caballa marinada con kimchi y huevas de masago; los tomates cherrys confitados en ibéricos con caballa a baja temperatura; y la receta de caballa confitada, con parmentier de tomate, quinoa y salteado de trigueros y jibia; así como el cremoso de ajo blanco, bonito marinado y Chutney de tomate.

Este showcooking se enmarca en las ayudas destinadas a los Proyectos acogidos a las Estrategias de Desarrollo Local participativo del Grupo de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) Poniente Almeriense y pretende aumentar el valor de los productos de la pesca y promover la creación de una marca de calidad diferenciada, a través del reconocimiento de un proceso tradicional de conservación y de elaboración de los productos ligados al mar, tradicionalmente vinculados a las familias de Adra.

Adra, 22 de junio de 2021