

viernes, 14 de julio de 2017

Alosno acoge la primera cena Gastro Flamenca benéfica para promocionar las tradicionales Cruces de Mayo



<p://www.alosno.es/export/sites/alosno/es/.galleries/imagenes-noticias/2017/Junio/cenagatroflamenca.jpg>

El Cerrojo Tapas, en colaboración del Ayuntamiento de Alosno, organiza el próximo 27 de julio la primera cena Gastro Flamenca que tendrá lugar en la localidad y que tendrá la finalidad benéfica de poner en valor una seña de la identidad cultural y tradicional de la localidad del Andévalo onubense, como son las Cruces de Mayo.

Durante la presentación del evento, que ha tenido lugar en el restaurante Portichuelo de Huelva, el propietario de El Cerrojo Tapas y presidente de la Asociación Provincial de Hostelería, Antonio Ramón Macías, se mostró muy “satisfecho” de celebrar un acto enmarcado en la Capitalidad de la Gastronomía de Huelva en su localidad, “aportándole un toque de distinción, que supone mezclar dos artes: el de la cocina y el del flamento”.

En este contexto, los mejores chefs de los restaurantes más sublimes de la provincia, como Arrieros, Casa Dirección, Casa Rufino, Ciquitrake, Las Dunas o Zalema, prepararán un menú especial que los asistentes degustarán mientras se suceden las actuaciones flamencas de los artistas que colaborarán en este evento. Además, la cena comenzará con una copa de encuentro en la que se degustarán platos de los restaurantes Portichuelo, Azabache y Juan José, y en la que actuarán artistas locales.

El técnico de Cultura del Ayuntamiento de Alosno, Pedro Juan Macías, destacó que esta cena Gastro Flamenca será una de las actividades principales paralelas que tengan lugar en una de las semanas más importantes de Alosno, como es la que acoge la celebración del Certamen Nacional de Fandangos Paco Toronjo.

Talleres, conferencias y presentaciones se sucederán en el Certamen de Fandangos, cuya semifinal tendrá lugar el sábado 22 de julio, con más de 30 inscritos hasta el momento y que se jugarán el pase a la gran final del 29 de julio. Otro de los grandes momentos de esta semana grande del fandango tendrá lugar el viernes 21, con el Encuentro de Guitarras Alosneras, con una previsión de más de 60, que recorrerán las calles de la localidad exaltando las letras y las tonás de las seguidillas alosneras que escuchan, precisamente, en las Cruces de Alosno.

El chef de Casa Dirección, José Duque, destacó, en nombre de todos los autores de los platos que se degustarán en la cena, “no nos podíamos perder este evento, en el que estarán representadas todas las comarcas de la provincia de Huelva, a través de los diferentes restaurantes, y llevaremos lo mejor que tenemos de cada uno”.

El cantante alosnero Arcángel quiso mostrar su apoyo a esta iniciativa, destacando que “siempre es una gran noticia lo que está ocurriendo en nuestra tierra, ya que tenemos la suerte de tener gente emprendedora que antes no teníamos en esta ciudad, tenemos grandes artistas de la gastronomía y una generación muy buena que se dedica al flamenco en mi tierra”. A su juicio, “la unión de los conceptos de gastronomía y el flamenco como artes es algo por donde discurren los eventos que se están haciendo actualmente”, tras lo que deseó que Alosno “se convierta en punto neurálgico de estos dos conceptos”.

El diputado territorial del Andévalo, Antonio Beltrán, saludó la magnífica iniciativa de “combinar gastronomía y flamenco” y mostró el apoyo de la Diputación a una en que cena benéfica en favor de algo que contribuye a una de las señas de identidad de la provincia y de Alosno, como son las Cruces de Mayo”, augurándole un rotundo éxito.

Por último, la primera teniente de Alcalde, concejala delegada de Cultura, Turismo y Promoción de Huelva en el exterior en el Ayuntamiento de Huelva, Elena Tobar, quiso agradecer a Antonio Ramón Macías que presente en Huelva una iniciativa de “alto nivel cultural que respeta las tradiciones, que exalta nuestra Huelva gastronómica y que cuida dos de nuestros grandes tesoros, como son la gastronomía y el flamenco”.

Tobar aprovechó la presentación de esta iniciativa para agradecer al presidente de la Asociación Provincial de Hostelería su compromiso y su trabajo de años por la capitalidad gastronómica, sabiendo aglutinar a otros chefs en el mismo objetivo de seguir creciendo como lo estamos haciendo y consiguiendo nuestros objetivos.

En este sentido, también recordó que lo que más valoró el jurado de la Capitalidad, más allá de nuestra materia prima, “fue el complemento de la gastronomía con la cultura, las tradiciones y nuestras señas de identidad que presentamos, tras lo que insistió en agradecer esta iniciativa “que suma desde la excelencia y apuesta fuertemente para seguir creciendo en riqueza, a nivel cultural y con unas fiestas tan importante como las cruces”.

Esta cena benéfica Gastro Flamenca tendrá lugar en el mercado de abastos de Alosno, en un emblemático edificio que data de 1846, que acogerá este evento que cuenta también con la colaboración de entidades como la Asociación Provincial de Hostelería, el Ayuntamiento de Huelva, la Diputación Provincial de Huelva, La Caixa, Caja Rural del Sur, Gesto Comunicación, Grupo Fonseca, Dehesa Dos Hermanas, Schweppes, Juan Bautista Gil, Panificadora Delgado, Dehesa El Picote, Setasur, Giahsa, Vinos & Viandas, Bodegas Iglesias, Joyería Visel, Coca Cola, Heineken, Cristóbal Rodríguez e Hijos S.L., Arasonic, Catering Los Molinos, Distribuciones Feria, Tartessos Mar, Unión Alosnera, Isabel y Paco Los Compadres y Don Simón.

Las entradas pueden adquirirse a través de Antonio Ramón Macías, Pedro Juan Macías y de las diferentes cruces de Alosno. Además, el evento cuenta con una fila 0 en la que se pueden hacer aportaciones en la cuenta ES10 2100 7140 1002 0003 1230 para contribuir con la causa benéfica. Además, durante la cena, el pintor Juan Galán recogerá uno de los momentos en un cuadro que será sorteado entre los que adquieran participaciones.

