



Revista de la cocina

Gastronomía al día

EVENTOS GASTRONÓMICOS

Cada vez son más las ciudades que organizan ferias gastronómicas para fomentar el turismo y dar a conocer su gastronomía porque ya no solo atraen las playas, los monumentos o los museos, sino también la comida de ese lugar. Algunas ferias de este tipo son:

Feria de la Tapa de Madrid (España)

Uno de los eventos preferidos y al que pocos pueden decir que no es ir de tapeo, probar deliciosos e innovadores pinchos y acompañarlos de una cerveza fresquita. Y eso es lo que ofrece la Feria de la Tapa de Madrid. Un encuentro que acoge a un buen número de visitantes con ganas de probar las tapas de grandes cocineros españoles por menos de 2 €.

Además, hay diferentes concursos donde se presentan elaboraciones creativas que optan a diferentes premios en metálico o demostraciones de corte de jamón.

Una cita obligatoria con la gastronomía española que tiene lugar en el mes de mayo.

Adaptado de www.madrid.org

Feria del Marisco (España)

Durante la segunda semana de octubre, la localidad de Grove (Pontevedra) celebra la Fiesta del Marisco con la idea de promocionar esta tierra. La fiesta, que nace en 1963, ha sido declarada de Interés Turístico Nacional.

Este evento dura nueve días en los que se abren al público diferentes puestos donde se vende marisco (percebes, nécoras, vieiras) a un precio de promoción. En esta feria no solo se disfruta del marisco, la música también juega un importante papel, hasta tal punto que se celebra una muestra de folclore galaico-portugués.

En esta fiesta tan gastronómica no faltan los seminarios dedicados a la cocina gallega o a los mariscos en particular.

Adaptado de www.ogrovediniel.com

Feria Nacional e Internacional del Helado Artesanal (Argentina)

La historia del helado forma parte de la misma Historia. Los helados surgieron como un intento por parte del hombre de conservar los alimentos de forma natural.

En Argentina el desarrollo del helado artesanal se debe a la llegada de los inmigrantes italianos (país donde nace) que elaboraban sus helados con productos frescos que debían consumirse el mismo día que se fabricaban.

Con el tiempo y los avances tecnológicos esto se ha perdido, pero aún se mantiene la forma particular de cada heladero y su toque personal que hacen del helado artesanal argentino un producto diferente y único.

Para dar a conocer esta industria al resto del mundo, en Argentina, se celebra todos los años la Feria Nacional e Internacional del Helado Artesanal que da la oportunidad a las empresas del sector a presentar y promocionar sus productos. En esta feria, el sector de la heladería encuentra una gran variedad de materias primas para crear nuevos productos helados, así como moderna maquinaria para su preparación.

Adaptado de www.heladoartesanal.com