

La Vall de Gallinera edita una guía gastronómica-turística

A raíz de un curso de cocina impartido por Kristian Lutaud (Gastoel), el Ayuntamiento de la Vall de Gallinera ha decidido editar una guía gastronómica y turística.

"La Cuina a la Vall de Gallinera" es una guía en forma de revista, editada en castellano, valenciano e inglés, que revela muchos de los secretos de este rincón de la Marina Alta. Lo que en un principio comenzó como una recopilación de recetas creadas por Kristian Lutaud para el curso de cocina "de la tradición a la renovación", que fue impartido a los restauradores de la Vall, ha terminado por convertirse en una sencilla pero completa guía tanto turística como gastronómica.



Durante la presentación de la guía, Lutaud explicó que no se trata de una guía de cocina típica, sino que, a partir de productos y recetas tradicionales, se ha innovado para crear recetas más modernas y originales. Como ejemplo, está el Arroz caldoso de pichón, carabineros y caldo de cerezas, el Frito de conejo, setas, chips de ajo y reducción de pasas, y la Cuajada de almendra, cerezas y chocolate.

La guía también recoge la experiencia del curso de cocina impartido por Lutaud, y habla de las características de la cocina típica de la Vall, así como repasa los productos claves de esta tierra, desde las hierbas hasta las carnes de caza, pasando por las frutas típicas como las cerezas, el higo chumbo y el membrillo.

Aprovechando la edición, se ha querido ampliar esta guía con más información sobre la riqueza que alberga este rincón de la Marina Alta, a través de los rasgos característicos de sus pueblos y sus fiestas. Para finalizar, la revista incluye un listado de las numerosas casas rurales y los restaurantes que jalonan los 8 pueblos que siguen el curso del río Gallinera.

En la presentación estuvieron presentes también Ignasi Mora, autor del prólogo, la concejala de Cultura de la Vall, M^a Isabel Vercher, así como varios empresarios del municipio.

Más información en el Ayuntamiento de Vall de Gallinera (tel: 96 640 6553) y en www.valldegallinera.es