

MENÚ GRECO, EL SABOR DE LA REGIÓN



Una pequeña muestra de los platos que se van a poder disfrutar en los Paradores.

bién cuenta con elementos tradicionales, ya que su base es la cocina tradicional de Castilla-La Mancha, “una cocina sencilla pero con unos elementos de altísima calidad y unas materias primas que son reconocidas a lo largo y ancho del mundo”.

Igualmente, agradeció de forma muy especial la colaboración de los cinco cocineros castellano-manchegos que ostentan el reconocimiento gastronómico Estrella Michelin, así como la de los jefes de cocina de los nueve Paradores que ofrecerán este menú, “por su colaboración desinteresada en tiempos difíciles”.

Tampoco se olvidó de la importancia de colaborar entre instituciones, como en este caso, con la elaboración del Menú El Greco, en el que una empresa pública como Paradores Nacionales colabora con el Gobierno de la región “para poner en valor esta efeméride cultural, que es una de las más importantes que se va a producir en Europa y en nuestro país”.

Por su parte, Ángeles Alarcó agradeció a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha que Paradores pueda participar en esta iniciativa, ya que “el turismo se activa por las cosas que suceden, no por las cosas que están”.

También se congratuló por la colaboración entre instituciones para promocionar la gastronomía

La colaboración entre instituciones ha sido clave para poder llevar a cabo esta iniciativa

mía de la región, recordando al mismo tiempo que la institución que preside cumple en 2014 los 85 años de su fundación, siendo el primer Parador el de Oropesa, en Toledo.

Por otro lado, quiso relacionar al Greco con los Paradores en la figura del Marqués de la Vega Inclán, ya que fue esta misma

Ángeles Alarcó recordó la figura del Marqués de la Vega Inclán y su labor cultural y turística

persona quien fundó la Casa del Greco y quien impulsó el concepto de los Paradores Nacionales.

Antes, el alcalde de Sigüenza, José Manuel Latre, dio la bienvenida a todos los asistentes, aprovechando la ocasión para ofrecer su ciudad a todos los visitantes, “ya que cuenta con riquezas de

todo tipo, pues Sigüenza invade todos los sentidos”.

Apostolado

Acompañando al Menú Greco, Paradores realiza otro homenaje al cretense. Así, mostrará una de sus obras más destacadas, el Apostolado, por medio de unas reproducciones de óleo sobre lienzo. De esta manera, además en los Paradores en los que se va a servir el menú, podrá verse en el de Guadalupe y el de Monforte de Lemos.



María Dolores Cospedal durante el acto de presentación.



Los seis cocineros castellano-manchegos que han elaborado el Menú Greco.