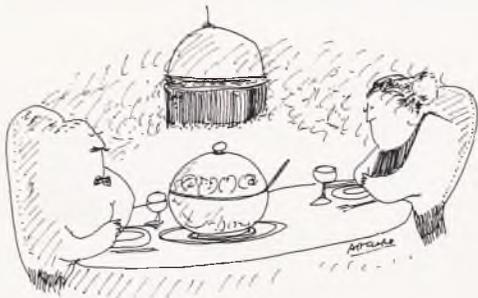


EPILOGO GASTRONOMICO

"Tripas llevas pies, que no pies tripas"
"Hoy no guiso en casa: hoy toca servilleta prendida"



Resumen de los objetivos de este PROGRAMA DE FIESTAS:

- 1º Rescatar viejas recetas culinarias de nuestro patrimonio.
- 2º Dar a conocer los bares, tascas, cafeterías, mesones y restaurantes donde mejor comer y beber en Torrijos y alrededores.
- 3º Crear e inventar nuevos y succulentos platos que sean lo más "torrijeños" posible.
- 4º Fundar la ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE TORRIJOS.
- 5º Editar la GUIA GASTRONOMICA DE TORRIJOS Y SUS ALREDEDORES.

(Envía tu correspondencia a nuestro Estudio de Diseño para que coordinemos toda la información. "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))

6º Otorgar un PREMIO DE GASTRONOMIA, de periodicidad anual:

- a) Al mejor RESTAURANTE.
- b) Al mejor COCINERO.
- c) Al mejor MAITRE o CAMARERO.
- d) A la mejor RECETA. Y otros Premios.

7º Realizar conferencias y exposiciones de fotografía, pintura, escultura, video, etc. de temas gastronómicos y culinarios.

8º Y, por último, con tu importantísima colaboración, convertir a TORRIJOS en la CAPITAL GASTRONOMICA de CASTILLA-LA MANCHA.

¡Muchísimas gracias!

Arturo Pardos y Federico Lazcano
"ESTUDIO ARTURO"
diseñaron el presente
PROGRAMA DE FIESTAS 1993.

Arturo Pardos escribió los Textos Gastronómicos, realizó los dibujos y la foto del Sorbete Negro.
Stéphane Guérin cocinó el Cocido de Oro y la Paella, platos que fueron fotografiados por el arquitecto José Felix Alvarez Prieto.

FOTOGRAFIA REINA Y DAMAS: FOTO CORRALES
IMPRIME: Gráficas Torrijos
D.L. TO-1045-1993