



farcama

ANA NODAL DE ARCE

Delicias en la mesa

La muestra gastronómica castellano-manchega que se presenta en Farcama celebra este año su X edición. En busca de una cocina de calidad, la Asociación Provincial de Hostelería ha reunido a dieciocho restaurantes selectos, que ofrecerán un menú degustación con las delicias más succulentas a quienes durante estos días se acerquen al recinto de la Peraleda.

El comedor de la muestra estará separado del resto del espacio dedicado a la hostelería.

FOTOS: ARCHIVO



La Asociación de Hostelería de Toledo se ha empeñado en conseguir dotar de calidad a la muestra de gastronomía regional que, desde hace diez años, se presenta en Farcama. El presidente de esta entidad, Raimundo Vidales, comenta en este sentido que "esta vez se mantendrán las innovaciones que pusimos en marcha el pasado año con la intención de dar un poco más de auge a la muestra. Para ello intentamos buscar mayor participación de restaurantes y mayor calidad". En total, serán 18 los establecimientos que ofrezcan sus mejores manjares a lo largo de los nueve días que dure la muestra. El precio del menú degustación

será de 35 euros, lo que supone un pequeño incremento respecto al año pasado. Será una oferta servida en mesa en un comedor separado del resto del recinto de hostelería, que esta vez ha ampliado su superficie en 150 metros cuadrados. No obstante, para aquellos que deseen disfrutar de un almuerzo más económico, se ha establecido un servicio de buffet a un precio de 13 euros. "Se ofrecerán platos regionales cocinados no por los restaurantes que participan en la muestra, sino por personal que hemos contratado para estos días", apunta Vidales. El horario del buffet será de 12,00 a 17,00 horas, mientras que quienes deseen degustar el

menú tendrán a su disposición el comedor entre las 13,30 y las 15,30 horas. Los restaurantes prepararán alrededor de 200 comidas durante los fines de semana y entre 100 y 150 los días laborables. En este caso, se pondrá a disposición de los visitantes, a la entrada del recinto, folletos informativos para quienes opten por la degustación.

El año pasado fueron 1.300 las personas que participaron en la muestra gastronómica, cifra que los organizadores esperan mantener en esta edición, dado que este año el 12 de octubre, uno de los días en los que más se visita la muestra, cae en domingo. "También es importante que haga buen tiempo", añade el presidente de los hosteleros.

Precisamente serán dos establecimientos de Raimundo Vidales, 'El Temple' y 'El Casón de los López', los que inauguren la muestra el sábado 4. El menú de este día estará compuesto por salmorejo andaluz con migas y cecina de ciervo, canelones de perdiz, merluza con cava de cabolla azafranada con una crema de judías blancas, cordero lacado con miel y especias del Magreb y, de postre, mostolito con