

NOTA DE PRENSA

La Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata edita un libro de recetas

La Ruta Vía de la Plata también seduce al viajero a través del gusto

- ❖ La publicación forma parte del producto Gastrovía, con el que se persigue difundir la riqueza culinaria a lo largo de la Ruta Vía de la Plata.
- ❖ La Ruta Vía de la Plata alberga una rica y espectacular gastronomía cuyo mayor valor reside en la calidad de las materias primas y en las tradiciones culinarias.
- ❖ La gastronomía es una de las principales señas de identidad del destino Ruta Vía de la Plata y uno de los atractivos turísticos más disfrutados por quienes recorren este histórico itinerario.

17 de mayo de 2021.- La Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata ha editado una nueva guía, 'Gastronomía en la Ruta Vía de la Plata', en la que recoge más de una veintena de recetas de cocina elaboradas con productos típicos del territorio que integra este histórico itinerario. El libro se ha elaborado en colaboración con escuelas de hostelería y turismo de las cuatro comunidades autónomas por las que atraviesa este itinerario (Andalucía, Extremadura, Castilla y León, y Asturias).

A través de más de una veintena de apetitosas propuestas, el lector descubrirá deliciosos platos elaborados con productos locales de la Ruta Vía de la Plata que van desde la cocina tradicional hasta la más creativa e innovadora. Entrantes, guisos, platos de pescado y carne, y deliciosos postres configuran un recetario con el que satisfacer los paladares más exigentes.

«Una publicación con la que -según se explica desde la Oficina Técnica de Gestión de la Red de Cooperación- se pone en valor lo más destacado de la cocina y los productos agroalimentarios de la Ruta Vía de la Plata, teniendo como hilo conductor el particular estilo de vida a lo largo de este atractivo recorrido y de sus costumbres gastronómicas».

Salpicón de verdinas con pixín alangostado, ancas de rana a la bañezana, perdiz con escabeche navideño, papas de choco en crema de bacalao confitado... son algunas de las propuestas de las escuelas de hostelería de Sevilla (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla e Instituto de Educación Superior Heliópolis), la Escuela Superior de Cocina Ciudad de Plasencia, la Escuela de Hostelería de León, la Escuela de Hostelería del Instituto de Educación Secundaria Valle de Aller y del Centro



Integrado de Formación Profesional Hostelería y Turismo de Gijón que han hecho posible este libro, editado a todo color e ilustrado con fotografías de cada uno de los platos.

Este recetario, coordinado desde la Escuela de Hostelería y Turismo del I.E.S. Valle de Aller (Aller – Asturias) forma parte del producto Gastrovía Ruta Vía de la Plata, con el que desde hace ya varios años la Red de Cooperación difunde la riqueza culinaria a lo largo de este histórico itinerario.

Calidad y tradición

La Ruta Vía de la Plata alberga una rica y variada gastronomía cuya mayor riqueza reside, por un lado, en la calidad de las materias primas. Actualmente, el viajero que se anime a recorrer y descubrir la Ruta Vía de la Plata podrá disfrutar de más de 60 productos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) o Marca de Garantía. Y, por otro lado, en las tradiciones culinarias que mezclan diferentes influencias, pero también muchos elementos en común que permiten ofrecer una sinfonía de aromas, sabores y colores.

Desde los platos del norte con los pescados y mariscos asturianos, a los asados castellanos, pasando por tradición chacinera extremeña y castellana o la cocina mediterránea del sur con influencia andalusí, donde el aceite de oliva, las hortalizas y las frutas y verduras son los protagonistas, el viaje por la Ruta Vía de la Plata se convierte en un recorrido único e inigualable por la gastronomía española.

"Gastronomía en la Ruta Vía de la Plata" está disponible para su consulta y descarga gratuita en la web oficial de la Ruta Vía de la Plata (www.rutadelaplata.com).

Enlace directo para descargar el recetario completo: https://rutadelaplata.com/wp-content/uploads/2021/04/Gastrovia_WEB.pdf

Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata

La Red de Cooperación de Ciudades en la Ruta de la Plata es una asociación voluntaria y sin ánimo de lucro constituida por ciudades ubicadas en la denominada Ruta Vía de la Plata y en su área de influencia, cuyo objetivo es dar a conocer los recursos turísticos de las poblaciones que la integran y revalorizar los múltiples atractivos que este itinerario representa por su variedad y amplitud. Un gran circuito turístico articulado a lo largo de casi 1.000 km y una extensión que supera los 100.000 km², en torno a un eje de ciudades con importante patrimonio histórico, el conjunto de excelentes recursos naturales y paisajísticos, y las diversas culturas locales presentes en el territorio. Actualmente, forman parte de la Red de Cooperación los ayuntamientos de 31 municipios (Gijón, Llanera, Ribera de Arriba, Morcín, Riosa, Mieres, Aller, Lena, La Pola de Gordón, León, La Bañeza, Benavente, Zamora, Béjar, Guijuelo, Candelario, Baños de Montemayor, Hervás, Plasencia, Casar de Cáceres, Aldea del Cano, Mérida, Los Santos de Maimona, Zafra, Medina de las Torres, Calzadilla de los Barros, Fuente de Cantos, Montemolín, Carmona, Santiponce y Sevilla) y la Diputación de Cáceres.