



Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs **2009**



dossier de prensa

II Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs

ÍNDICE

03	Carta de Jordi Romeu
04	El Langostino de Vinaròs
05	La Denominación de Origen
06	Objetivo del Concurso
07	Bases del Concurso
09	Jurado del Concurso
12	Histórico del Concurso
15	El Plato de Martín
16	Vinaròs destino turístico
17	Presentación de las II Jornadas de cocina aplicada al Langostino de Vinaròs
18	Programación II Jornadas de cocina aplicada al Langostino de Vinaròs
19	Programación Concurso de cocina aplicada al Langostino de Vinaròs 2009
20	Menú Cena de Gala
21	Restaurantes con menús especiales dedicados a las II Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs
23	Contactos
25	Programa de patrocinio





CARTA DE JORDI ROMEU

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las antiguas esencias de este acontecimiento que dejó de realizarse en la década de los 70 del pasado siglo, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

Así, desde el año 2003, el Patronato Municipal de Turismo hace coincidir acertadamente el concurso con los actos de conmemoración de la *carta puebla* de Vinaròs.

Asimismo y de acuerdo con el sector gastronómico, se han ido añadiendo otros actos al Concurso como por ejemplo, las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, las actividades de animación infantil ofrecidas por el reconocido cocinero Juanjo Roda y este año, como novedad, podremos realizar una novedosa cata de cafés gracias a uno de los patrocinadores del evento.

Espero que a largo del mes de septiembre y conjuntamente con los actos de Conmemoración de la Carta Puebla, disfruten de una excelente oferta gastronómica.

Jordi Romeu Llorach
Alcalde de Vinaròs



EL LANGOSTINO DE VINARÒS



En la costa de Vinaròs existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos. El pescado de este litoral es capturado por la flota artesanal con métodos respetuosos que garantizan el equilibrio ecológico de nuestras preciadas reservas pesqueras. Gracias al esfuerzo de los pescadores, el producto llega al mercado cada día en unas condiciones óptimas de frescura y calidad.

Es necesario destacar que la calidad y textura del langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año. Combinación que da lugar a una elevadísima CALIDAD. De aspecto, es un langostino increíble, tanto por la elegancia y sutileza de su sabor exquisito, como por su carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que va desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.

El langostino de Vinaròs presenta un tamaño que puede llegar hasta los 20 centímetros en los ejemplares grandes, y con un grosor muy considerable. Su color fluctúa entre los rosáceos y marrones, con una serie de bandas transversales en su abdomen y la característica bandera republicana en su cola. Tonos que se ven matizados por el brillo de su frescura, que le proporciona reflejos de color naranja vivo. Físicamente tiene unas características distintivas, la carnosidad y fuerza de su cuerpo. En cuanto a su sabor, puede afirmarse que se trata de uno de los langostinos más sabrosos de la Península. La delicadeza de su sabor se debe a la riqueza de alimentos de las aguas de esta costa, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, que confieren a sus carnes unas características organolépticas especiales.

Elegante, porque su sabor es exquisito, incomparable, porque el langostino de Vinaròs es único, y sorprendente por la cantidad de sensaciones que despierta su degustación. El langostino de Vinaròs es pues un producto de calidad indiscutible con un futuro prometedor, que día a día está conquistando un merecido espacio en la alta gastronomía española.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Los langostinos comercializados por las cofradías de pescadores de la provincia de Castellón podrían contar en un futuro con la denominación de origen Langostino de Vinaròs. En Vinaròs se está trabajando desde hace varios años en poder implantar esta denominación de origen o la de producto de calidad.

El Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano, órgano dependiente de La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación ha recomendado que los langostinos capturados en los puertos de la provincia de Castellón, o sea, Vinaròs, Benicarló, Peñíscola, Castellón y Burriana lo hagan bajo la marca "D.O. Langostino de Vinaròs".

Las Cofradías de pescadores de toda la provincia están de acuerdo en aceptar la denominación de origen Vinaròs para todas las capturas que se realicen en este ámbito territorial. Así pues, el Ayuntamiento de Vinaròs ha trasladado al Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano la necesidad de crear un órgano en el que estuvieran representadas todas las partes, a través del cual se creara la reglamentación por la que se basaría esta denominación de origen y cuáles serán las características mínimas necesarias para que un langostino pudiera tenerla.

Vinaròs ha realizado siempre un gran esfuerzo por la promoción de este crustáceo de indudable calidad. Buena prueba de ello es el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, que ha adquirido un gran renombre y repercusión.

OBJETIVO DEL CONCURSO

El Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, tal y como se viene desarrollando desde el año 2003, recupera las viejas esencias de este evento que dejó de realizarse en la década de los años 70, y que trata de incentivar nuevas tendencias culinarias en Vinaròs.

No cabe duda que el producto estrella del pujante sector hostelero y de la restauración vinarocense es el langostino. Precisamente, el objetivo principal del concurso pasa por transmitir la necesidad de continuar promocionando una gastronomía de calidad relacionada con los productos locales y, sobre todo, con el apreciado e incomparable langostino de Vinaròs.

En líneas generales se pretende prestigiar y aumentar el reconocimiento público en el ámbito nacional de los productos y la gastronomía de la ciudad. Vinaròs es una destinación turística que basa su oferta principal en el sol y playa, pero además, está realizando esfuerzos para desestacionalizar la oferta turística. Prueba de ello es el proyecto de clubs de producto turístico de Vinaròs en el que se ha creado un club específico denominado Vinaròs Gastronómico. La implementación de esta iniciativa comportará la creación de un club de calidad que diferenciará la oferta gastronómica de Vinaròs de los otros municipios y destinos competidores..

En la edición de este año, la organización del concurso continuará apostando por conformar un jurado de reconocido prestigio y también, para atraer la participación de restauradores de todo el estado.

Destacar la participación en anteriores ediciones de referentes del mundo gastronómico tan relevantes como Martín Berasategui, el cual elaboró una receta especial con los Langostinos de Vinaròs llamada "Lagostins de Vinaròs al carbó", así como Carne Ruscaldeda y Jordi Roca del "Celler de Can Roca", los cuales fueron presidenta y presidente del jurado los años 2006 y 2007 respectivamente.

En lo que respecta a la edición del 2008 el presidente del jurado fue el cocinero valenciano Ricard Camarena del restaurante Arrop (poseedor de una estrella Michelin).



Carme Ruscaldeda
Rte. Sant Pau.



Ricard Camarena
Rte. L'Arrop.

BASES DEL CONCURSO

01

El ayuntamiento de Vinaròs y el Patronato Municipal de Turismo convocan el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino.

02

Las inscripciones están abiertas a todos los profesionales del sector en representación de un establecimiento de hostelería, empresa o entidad relacionada con la gastronomía a nivel nacional con un máximo de un representante por unidad de negocio.

03

La participación se hará constar y validará enviando un correo electrónico a turismo@vinaros.org o bien a turismevinaros@gmail.com o mediante fax al nº 964 454 600 hasta el 17 de septiembre de 2009. Se deberán incluir los nombres y recetas de los platos a elaborar. Para más información www.llagostidevinaros.com.

04

El máximo de participantes será de 10, por lo cual se seguirá un estricto orden de llegada de solicitudes. La inscripción es gratuita.

05

La confirmación de los concursantes se realizará telefónicamente durante los 3 días posteriores al cierre del período de aceptación de participantes.

06

Con la confirmación de la reserva se adjuntará un listado con todo el material con el que podrán contar los participantes para la realización de sus platos. Asimismo, los participantes deberán presentar a la organización las recetas originales, quedando éstas a su libre disposición.

07

Será obligatorio preparar 2 raciones de un mismo plato elaborado con langostinos de Vinaròs como materia prima destacable o única; y 2 raciones más de otro plato a libre elección de cada participante.

08

Los ingredientes para la elaboración de los platos los aportará cada concursante, a excepción de los langostinos que los aportará la Organización.

09

El concurso se realizará el 21 de septiembre de 2009.



10

Todos los cocineros y ayudantes deberán utilizar obligatoriamente la vestimenta reglamentaria.

11

El plato de obligada elaboración será puntuado según presentación, gusto y importancia del langostino en su elaboración. El plato libre se puntuará según su gusto y presentación.

12

La impuntualidad a la hora de presentar los platos al jurado podrá ser motivo de baja puntuación o incluso de descalificación, así como utilizar ingredientes en los platos que no sean comestibles.

13

La Organización hará uso de un equipo de tres comisarios, los cuáles se encargarán de velar por el buen funcionamiento y el cumplimiento de las normas comprendidas en estas bases, por parte de los participantes. Esta información será comunicada al Jurado para que pueda utilizarla en la valoración final.

14 PREMIOS

Se establece este cuadro de premios, a los cuáles se aplicarán las retenciones fiscales estipuladas por la legislación vigente.

- Langostino de Vinaròs
 - 1er Premio. 1.000,00 euros, langostino de oro y diploma.
 - 2º Premio. 500,00 euros, langostino de plata y diploma.
 - 3er Premio. 300,00 euros, langostino de bronce y diploma.
- Plato Libre
 - Premio entregado por prensa especializada 400,00 euros, trofeo y diploma.
 - El resto de participantes obtendrán diploma de asistencia.
 - Todos los participantes recibirán 300 euros en concepto de premio por participar

15

El Jurado estará compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía y periodistas especializados de reconocido prestigio.

16

Las normas y condiciones de este concurso se entenderán aceptadas por el solo hecho de participar. No obstante, para todo aquello que no se encuentre especificado en estas bases o para cualquier duda que pueda derivarse de su interpretación, la comisión organizadora se reserva la expresa y exclusiva competencia al respecto.



JURADO 2009

Presidente. **Xosé Torres Cannas**



Evolutiva, comprometida y arriesgada son los adjetivos que caracterizan la cocina de Xosé Torres Cannas, al frente del restaurante **Pepe Vieira. Camiño da Serpe**, al que la prestigiosa guía Michelin acaba de otorgar su primera estrella. Su hermano Xoan Torres Cannas, sumilier y nariz de oro 2004- que es quien ha armonizado los platos-, y él han levantado en una finca familiar de la localidad de Raxó (Pontevedra) un espectacular edificio vanguardista, donde se cocina y mucho. Técnico e investigador infatigable, Xosé T. Cannas, fundador del grupo Nove (que busca la renovación de la cocina gallega), se apoya firmemente en el producto y en la gastronomía regional, huyendo de costumbrismos: la tradición como poso para elaborar una cocina abierta, mundana, pero con identidad. Con un gran bagaje adquirido en diversas cocinas de Canadá, Escocia y Francia, Xosé tiene muy claro que la magia de la cocina, en la que no usa artificios ni juegos malabares, reside en la calidad del producto, al que mima y comprende hasta sus últimas consecuencias.

En su web Xosé describe su cocina de la siguiente forma: "He desarrollado mi cocina con la idea de que el cocinero puede obtener los productos de la cotidianidad, encontrando mi identidad, a través de los elementos de la despensa que utilizo, reflexionando sobre sus cualidades y propiedades, objetivas y subjetivas. He abandonado las materias primas comunes a la alta cocina en busca de nuevos contenidos y formas de expresión de los productos sencillos, que se incorporan a mi cocina como elementos de creación: el cerdo, la sardina, los caldos...considerados hasta entonces de segunda, se convierten en elementos fundamentales en la ordenación del plato, en su sabor y esencia.

En un intento de ser fiel a mi mismo incorporo en mi cocina elementos de mi infancia, de la cocina de mi madre y de mi abuela, del paisaje, de mi entorno, de la actualidad, del mundo en el que vivo. Los cocino, y creo nuevas formas, texturas y sabores que mantienen el eco de lo que son, con formas limpias y claras. En mi cocina no hay que buscar más motivación que la satisfacción que puede provocar la segura ejecución espontánea, el juego despreocupado expresado desde la reflexión serena."



JURADO 2009

Vocal. Isaac Gelabert

Es el actual Coordinador técnico de Fòrum Gastronòmic de Girona. Como cocinero ha trabajado en restaurantes como el de Joan Bosch y Jordi Parramon, ambos con una estrella Michelin.

Desde el año 1996 forma parte del Fòrum Gastronòmic, ha participado en otros eventos gastronómicos como el Fòrum Gastronòmic de Vic, Fòrum Gastronòmic de Girona, el de Santiago de Compostela y eventos internacionales como la World-trade de Londres o Nueva York, la Città Gusto de Roma o la Feria Internacional del Libro de Frankfurt, entre otros.

Vocal. Joan Berenguer

Inicia su andadura gastronómica en los años sesenta colaborando en los medios El Bar y El Comestible. Actualmente son frecuentes sus escritos en revistas como Restauradores, Cocina Futuro y Afuegolento.com.

Reside en el principado de Andorra desde el año 1972, país en el que lleva una intensa actividad gastronómica a todos los niveles. En el año 1992 participa en la puesta en marcha de la I Muestra Gastronómica de Andorra, donde sigue en el equipo de organizadores. En el año 1993, la por aquel entonces Conselleria d'Esports i Turisme le encarga las bases para organizar las Jornadas Otoñales de Cocina Andorrana, en las que sigue colaborando como coordinador.

Produce y presenta por cuarta temporada consecutiva el programa semanal "Bon Profit", de una hora de duración en Radio Andorra, y dispone de una página semanal en El Periòdic d'Andorra, en la que escribe sobre temas culinarios bajo el título "Gastronomania".

Participa y promueve la mayoría de muestras y encuentros gastronómicos de intercambio con restauradores y chefs de otras zonas.

Vocal. Joan Lagardera

Joan Lagardera (Xàtiva, 1958), periodista, editor y gestor cultural. Ha trabajado más de dos décadas para diarios como La Vanguardia, Las Provincias o Levante-EMV. Como activista cultural ha comisariado más de un centenar de exposiciones en espacios como el IVAM, el MuVIM, ARCO o distintas galerías de arte privadas. En la actualidad oficia como comentarista de Canal 9 y colabora con diversas televisiones locales –Tele 7, Canalvalencia–. Desempeña tareas de editor al frente del departamento de libros de la editorial Ruzafa Show, siendo responsable tanto de la dirección del Almanaque Gastronómico de la Comunidad Valenciana desde 2008, como de la crítica de arroces en Lo Mejor de la Gastronomía de García Santos desde 2009.



JURADO 2009

Vocal. José Aguilar

José Aguilar empieza su trayectoria gastronómica en el Suplemento Semanal del grupo el Correo en el año 1991, como crítico gastronómico firmando como Antonio Sicre. A partir de ahí, ha colaborado, y en algunos casos sigue haciéndolo, en revistas de tirada nacional como: Grandes Viajes, De viajes, Restauradores, Club de Gourmets, Vivir el Vino, etc. A finales de los 90 organiza en Madrid y durante 3 años la primera cata comparativa de langostinos de San Lúcar contra los de Vinaròs. Desde 1998 funda y dirige la Muestra Nacional de Tapas de Castellón y desde el año 2000 el conocido Mesón de la Tapa y la Cerveza de las fiestas de la Magdalena de Castellón. Colabora con varias guías de carácter nacional y de la Comunidad Valenciana y además realiza y coordina la guía Saborea Castellón. Ha colaborado en la realización de varias enciclopedias gastronómicas, entre ellas Cocina Japonesa y otras cocinas orientales de ediciones el Prado. Con el periódico Mediterráneo ha realizado un coleccionable sobre Cocina de Castellón. Sus colaboraciones en los medios de comunicación son diversas: colaborador en el programa Gastronómico de Canal 9 Che que bo y de Radio 9 en una sección de gastronomía. En la Universitat Jaume I, presenta y dirige actualmente el programa de gastronomía El Descanso del Guerrero. Ha participado como jurado en diversos concursos culinarios tanto a nivel de cocina como a nivel de cata de productos. Durante el pasado año y éste ha participado como conferenciante en ponencias sobre gastronomía. Desde septiembre del 2007 dirige la Cátedra de Gastronomía Mediterránea y Nutrición Fepac-Asaja de la Universitat Jaume I de Castellón (se realizan informes, investigaciones y cursos de gastronomía y nutrición).

PRESIDENTES DEL JURADO DE LAS EDICIONES ANTERIORES

2003 Agustí Torelló Sibill

2004 Jean Luc Figueras

2005 Oriol Rovira

2006 Carme Rusalleda

2007 Jordi Roca

2008 Ricard Camarena



HISTÓRICO DEL CONCURSO



- 1 Presentación del Concurso de la edición 2005 en la sede de Cajalón, en Zaragoza
- 2 Uno de los platos de la presentación en Zaragoza de la edición del Concurso 2005
- 3 Ganadores del Concurso del año 2006. Restaurante Dos Hermanos de Madrid con Carne Ruscalleda, presidenta del jurado del Concurso
- 4 Langostino divertido, a cargo de Juanjo Roda
- 5 Alcalde de Vinaròs con la receta del langostino al carbón, de Martín Berasategui. Presentación del Concurso 2006 en el palacio Kursaal de Donostia-San Sebastián
- 6 Presentación en Valladolid del Concurso del año 2007 en el Museo de Arte Contemporáneo Español. Patio Herreriano.
- 7 Presentación del Concurso del año 2008 en el Santuario de Meritxell, del Principado de Andorra

HISTÓRICO DEL CONCURSO

año 2003

- 1er Premio. **Vicent Guimerà Sales**
restaurante: Casa Santi d'Ulldecona
plato: "dos texturas de langostinos con frutas tibias"
- 2º Premio. **Francisco Javier Adell Orella**
restaurante: Hotel-Restaurant Miralles d'Horta de San Joan
plato: "canelones de langostino con pormantin suave"
- 3er Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurant Bresca de Cambrils
plato: langostinos al romero con cebolla confitada y parmentier"
- Plato libre. **Jordi Roca Temprado**
restaurante: Independiente (no representa a ningún restaurante)
plato: "bacalao con tomate"

año 2004

- 1er Premio. **Francisco Javier Adell Orella**
restaurante: Independiente (no representa a ningún restaurante)
plato: "oriente y occidente. sushi de langostinos con aceitunas negras"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurante Bresca de Cambrils
plato: "langostinos con tomate braseado"
- 3er Premio. **Carles Barceló i Francesc Balnch**
restaurante: La Mar Blava d'Hospitalet de l'Infant
plato: "gazpacho de langostino con teurina"
- Plato libre. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurante Bresca de Cambrils
plato: "rape con humus y yoghourt"

año 2005

- 1er Premio. **Gerson Vidal**
restaurante: La Grava d'el Morell
plato: "langostinos con verduritas, soja y jamón"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurante Bresca de Cambrils
plato: "langostinos con patata y ensalada"
- 3er Premio. **Teresa Gil Rull**
restaurante: Escuela de cocina de Tortosa
plato: "nido de judías verdes y fritos de yuca, salsa americana y langostinos"
- Plato libre. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurante Bresca de Cambrils
plato: "atún con cebolla tierna y mostaza"



HISTÓRICO DEL CONCURSO

año 2006

- 1er Premio. **Alberto Moreno Vaquero**
restaurante: Dos Hermanos de Madrid
plato: "rollitos de langostinos y acelgas con tomate cherry confitado"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Bresca Restaurant de Cambrils
plato: "llagostí maravillat"
- 3er Premio. **Josep Elias Gavernet**
Escola d'hosteleria de Tortosa
plato: "brotxeta de llagostins confitats"
- Plato libre. **Asier Abal**
restaurante: Restaurante Illara de San Sebastián
plato: "rissoto de xipirons amb espinacs"

año 2007

- 1er Premio. **Juan Pablo Bassi**
restaurante: Mirador de Ulia de San Sebastián
plato: "carpaccio de langostinos"
- 2º Premio. **Xavier Ferraté**
restaurante: Restaurante Bresca de Cambrils
plato: "llagostins amb ceba tendra"
- 3er Premio. **José María Soler Pastor**
restaurante: Laan Café de Madrid
plato: "langostino con tuétano y jugo de jamón asado"
- Plato libre. **Llorenç Rodríguez y Asan Ouazzif**
Escola d'Hosteleria de Benicarló
plato: "arròs melós amb pit i cuixa de guatlla, cruixent de xicoria i essència de merlot"

año 2008

- 1er Premio. **Ruben Sánchez y Francisco Javier García**
restaurante: Restaurante El Bodegón, de Daimiel (Ciudad Real)
plato: "langostino, escabeche de verduras y mahonesa de tempranillo"
- 2º Premio. **José María Soler Pastor**
restaurante: Restaurante Tribeca de Madrid
plato: "langostino ibérico con berenjena"
- 3er Premio. **Geroni Castell Vidal y Tina Nanieva**
restaurante: Restaurant Les Moles de Uldecona (Tarragona)
plato: "amanida de llagostí i taronja"
- Plato libre. **Jorge López Giménez**
restaurante: Restaurant el Rojo Cereza de Alzira (Valencia)
plato: "pulpo, espuma de patata violeta y rocas de pimentón de la vera"





EL PLATO DE MARTÍN

La repercusión e importancia de este concurso nacional de cocina ha hecho que cocineros destacados como Martín Berasategui, que fue miembro del jurado, haya incluido en la carta de su restaurante esta receta que les detallamos a continuación.

Langostinos de Vinaròs al carbón

Ingredientes

Para el caldo: 8 cabezas de bogavante, 3 kgr. de galeras, 4 cebollas (paisana), 10 zanahorias (paisana), 3 puerros (paisana), 30 l. de agua, 180 gr. de sal, aceite, 5 tomates (tacos), 200 gr. brandy, 8 dientes de ajo.

Para los langostinos: 10 de langostinos de Vinaròs (35 unid./kg), 10 palos de brocheta.

Para el carbón: 1/2 bolsa de té ahumado (China Terry).

Para el germen de soja: 1 paquete de germen de soja, mantequilla noisette, sal fina.

Elaboración

Para el caldo: dorar las cebollas y los ajos en el aceite, añadir el puerro, dorar, poner el tomate y dejar pochar hasta que empiece a pegarse.

Poner las cabezas y las galeras, rehogar todo. Cuando esté seco el fondo, añadir el brandy y flambear. Meter el agua, la sal y cocer cuatro horas a fuego muy lento.

Colar y clarificar.

Para los langostinos: cocer los langostinos y pelar solo el cuerpo, quitarle el cordón de tripa y meter un palo de brocheta por la cola hasta la cabeza.

Cocer en horno a 100° C durante tres minutos.

Para el carbón: triturar en thermomix el té ahumado (China Terry).

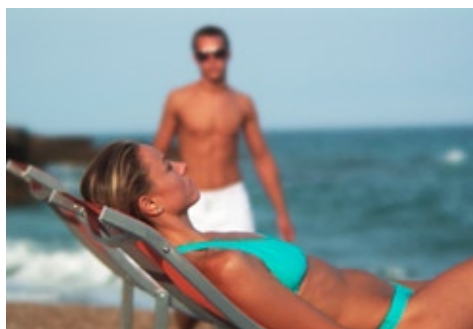
Para el germen de soja: calentar la mantequilla noisette y saltear en ella el germen de soja, sazonar y colocar en el fondo de los platos.

Acabado y presentación

Colocar en el fondo de los platos el germen de soja salteado y, encima, colocar los langostinos ya cocinados. Espolvorear con el polvo de té y sacar el caldo en una jarra aparte.



VINARÒS, DESTINO TURÍSTICO



Vinaròs es una ciudad de 27.000 habitantes, en la Costa Azahar, al norte de la Comunidad Valenciana, con una larga tradición turística. Dispone de una gran cantidad de recursos e infraestructuras de alojamiento y de restauración.

Su tradición marinera, en combinación de la riqueza de hortalizas y verduras de su agricultura, han hecho de la gastronomía uno de sus atractivos principales. El atractivo de su historia, sus playas de arena, sus calas agrestes y cautivadoras, unido a la excelente calidad de sus playas, hacen de Vinaròs un destino turístico de primera magnitud.

Sus costas, aptas para la práctica de cualquier deporte, tienen su complemento en los numerosos equipamientos de la ciudad. Equitación, tenis, golf son atractivas opciones de ocio a las que se añade la rica oferta cultural promovida desde el Ayuntamiento.

Vinaròs ofrece al turista un amplio abanico de posibilidades desde el que poder configurar sus viajes y vacaciones para el ocio y el descanso. Equitación, aeromodelismo, tenis, golf son atractivas opciones de ocio a las que se añaden fiestas y tradiciones como el Carnaval de Vinaròs (Fiesta de Interés Turístico Autonómico), la Semana Santa de Vinaròs, las Fiestas del Langostino y la variada organización de eventos y actividades culturales promovidas por el Ayuntamiento, como el Encuentro Europeo de Escultores de Arena o el propio Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

Con toda esta oferta, Vinaròs se ha especializado y orientado en los últimos años como un destino dirigido a familias, amantes de la buena gastronomía y de la tranquilidad en sus playas y calas.

Patronato Municipal de Turismo

Plaza Jovellar, 2 _ 12500 Vinaròs
_Tel. 964 455 253 _ Fax 964 455 625
turismevinaros@gmail.com
turismo@vinaros.org
www.turisme.vinaros.org



VINARÒS GASTRONÓMICO EL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO GASTRÓNOMICO DE VINARÒS



Los clubs de producto turístico de Vinaròs nacen como propuesta del Patronato de Turismo y el Ayuntamiento de Vinaròs a raíz de la realización del Plan de Marketing Turístico de Vinaròs y de acuerdo con las líneas estratégicas marcadas por el Plan Estratégico de Turismo ESPAÑA 2020, que apoya este modelo de gestión como forma de comercialización y promoción de un destino.

En 2009 nace el club gastronómico de Vinaròs. La iniciativa surge de la importancia del sector gastronómico en la ciudad. El reconocimiento que tiene la gastronomía de Vinaròs por medio de su producto más emblemático, el langostino de Vinaròs, dan fuerza a la idea de crear un club que propicie una mejor promoción y comercialización de la ciudad como destino turístico gastronómico.

En la Costa del Azahar castellanense la gastronomía vinarocense es una de las que marca tendencia respecto a innovación y calidad. Fruto de esto es la apuesta por dar un paso más y crear el club de producto turístico gastronómico. Para dar a conocer el club se ha creado una marca identificativa, a la que se ha añadido el texto: Vinaròs Gastronómico. La marca está representada a través de un logo compuesto por dos cubiertos situados en forma de V. La V significa Vinaròs pero también ok o visto bueno de calidad.

Vinaròs gastronómico ha nacido pues en tierra aliñada. El colectivo de cocineros y restaurantes locales ha demostrado su experiencia y saber hacer en innumerables ocasiones, lo que es una clara muestra del dinamismo de este subsector turístico en la economía local.

Los principales beneficiarios de este club son los restaurantes, pero también queda espacio para que en un futuro se puedan incorporar las cafeterías, vinacotecas o tiendas de alimentación. El objetivo pasa por fomentar una gastronomía de calidad entre todos los oferentes de esta tipología de servicios en Vinaròs. El destino Vinaròs apuesta de este modo por una cultura de la calidad que tiene como base su tradición gastronómica.

El club gastronómico de Vinaròs no pretende substituir a nadie, sino todo lo contrario, el objetivo pasa por unir esfuerzos entre todos los agentes del sector de la restauración y alimentación sin que cada uno deje de hacer su trabajo.

El club está trabajando en la organización de jornadas gastronómicas, en la transmisión de una mejora de la calidad entre sus asociados, en la búsqueda de los mejores canales de promoción y comercialización para dar a conocer la gastronomía de Vinaròs.

En esta ocasión presentamos los nueve establecimientos vinarocenses que han alcanzado, en la 1ª fase de inicio del club, los criterios establecidos por la Mesa de Trabajo multisectorial turística, que se creó a tal efecto. No obstante, el carácter de continuidad con el que se concibe el proyecto posibilita que tanto los restaurantes que no han podido acceder, como los que han desestimado la idea en un principio, tengan aún la opción de formar parte de los clubs en un futuro.



PRESENTACIÓN DE LAS II JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS

Un año más, desde la recuperación del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en 2003, el Patronat de Turisme del Ajuntament de Vinaròs organiza este destacado acontecimiento al que, desde el año pasado, se han sumado las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

La gastronomía se ha consolidado como uno de los componentes indispensables de la cultura en el mundo contemporáneo. Cualquier ciudad o país debe tener una buena oferta gastronómica a cargo de establecimientos de restauración con buenos profesionales y con el apoyo de un público fiel y exigente.

La oferta turística española está aprovechando la gran riqueza gastronómica de nuestro país para complementar y dar valor al principal producto turístico español, el sol y playa. Nuestro destino, Vinaròs, es una clara prueba de esta apuesta en la que el sector de la restauración junto con el Patronat de Turisme del Ajuntament de Vinaròs ha unido esfuerzos para crear el club de turismo gastronómico Vinaròs Gastronòmic y mejorar, si cabe, la oferta gastronómica de la destinación.

Espero que a través de este dossier que tiene en sus manos conozca y deguste el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino y las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino que se desarrollan a lo largo del mes de septiembre.

Mamen Obiol
Concejala de Turismo



II JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS



PROGRAMACIÓN

del 5 al 27 de septiembre
II Jornadas de Cocina Aplicada
al Langostino de Vinaròs.

Ocho restaurantes del Club de Producto turístico Vinaròs Gastronómico ofrecerán un menú especial.

día 16 de septiembre | 10 h, 15 h y 20 h.
Cata de café artesanal, 100% arábica. Ofrecido por Antiqua Cafés&Tes

Art Lounge. C/ Costa Borràs, 13 y paseo Colón, 9
Tickets en el Tourist Info Vinaròs y en el mismo establecimiento. Precio: 4 €
Un ticket permite el acceso a una de las catas que se hará a lo largo del día según los horarios previstos.

día 17 de septiembre
El Langostino Divertido.

En el salón de actos de la Biblioteca Municipal, de 18 h a 19 h, el cocinero de Vinaròs, Juanjo Roda impartirá una actividad de animación infantil.
Inscripciones en el Tourist info Vinaròs.
La actividad es para un máximo de 25 niños, de edades comprendidas entre los 5 y los 8 años.

día 21 de septiembre
VII Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.

**VII CONCURSO NACIONAL DE COCINA APLICADA
AL LANGOSTINO DE VINARÒS**



PROGRAMACIÓ

Día 21 de septiembre

Concurso de Cocina Aplicada al Langostino 2009

17.00 h | 19.00 h.

Realización de las recetas por parte de los participantes al Concurso,
en la plaza de San Agustín

19.00 h | 20,00 h

Valoración de las recetas por el jurado,
en el Auditorio Municipal Wenceslau Ayguals d'Izco

20.30 h.

Entrega de premios del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs 2009

22.00 h.

Cena de gala en las caballerizas del Santuario de la Misericordia.

Cena ofrecida por Rubén Sánchez del restaurant El Bodegón de Daimiel, Cocinero ganador del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en la edición 2008.

Adquisición de tiquets en el Tourist Info Vinaròs. Precio: 75 €



Cena de gala

en las caballerizas del Santuario de la Misericordia

a cargo de Rubén Sánchez del restaurante El Bodegón de Daimiel
(Ciudad Real). Ganador del Concurso Nacional de Cocina Aplicada
al Langostino de Vinaròs 2008



Cremoso de queso manchego con mermelada de pimiento rojo



Foie gras con crema de *ceps*



“Tiznao” 2005



Crema de ajo blanco con crujiente de jamon y polvo de ajo



Langostinos de Vinaròs con escabeche suave de verduras y mayonesa de “ojo de liebre” (tempranillo)



Bonito en escabeche viejo de La Mancha



Queso dulce con mermelada de fresas



Chocolate, galleta y crema de café



Galletas para acompañar el café



Bodega ofrecida por Bodegas Vicente Gandia



Cafés aràbica Guatemala Volcán de Oro y Kenia Cimazul AA, ofrecidos por Antiqua Cafés & Tes



Precio menú: 75 €

**RESTAURANTES DEL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO VINARÒS GASTRONÓMICO CON
MENÚ ESPECIAL DURANTE LAS JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO**



*Restaurante
Bergantín*
Gerente: Carlos Albiol

C/ Varadero, s / n
964 455 990
45 € (iva incluido)

*Restaurante
La Cocina de Javier Ramos*
Gerente: Javier Ramos

Av. Barcelona, 11
610 035 059
42 € (iva incluido)



Ensalada con carpaccio de langostinos
o Langostinos a la piedra

Langostinos con cohombros de mar y naranja

Crema de langostinos con delicia de rape

Caldereta de langostinos

Helado de verano con *llepolstins*

Vinos, aguas y café

Ensalada tibia de langostinos con frutos secos
y vinagreta de cebollino

Crêpes de langostinos con cebolla confitada

Espuma de marisco con crujiente de langostino

Pimientos rellenos de langostinos con salsa americana

Langostinos fríos con salsa tártara

Paupiettes de lenguado al horno con langostinos al vino de Jerez

Tarta fría de dos chocolates

Vino Rioja D.O. Loriñón - Cava Brut Nature de Rovellats - Café



*Restaurante
Rafel, lo cristalero*
Gerente: Emilia Doménech

C/ Cervantes, 2
964 402 048
42 € (iva incluido)

*Restaurante
La Isla*
Gerente: José Castell

Pº San Pedro, 5
964 452 358
48 € (iva incluido)



Ostra y copa de cava

Surtido de lechugas con membrillo, nueces, aguacate y langostinos

Crema tibia de langostinos y dados de manzana con aroma de azafrán

Langostinos a la sal marina y ahumados

Rossejat o fideuà con langostinos al estilo marinero

Canelón de piña caramelizada, rellena de mascarpone
y frutos del bosque

Vino blanco, rosado, tinto o cava, a escoger - Café

Almejas a la marinera

Chipirones salteados con verduras

Langostinos de Vinaròs al gusto

Arroz caldoso con langostinos

Helado de pistacho y turrón con frutas naturales

Blanc Chardonnay, café y licor

**RESTAURANTES DEL CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO VINARÒS GASTRONÓMICO CON
MENÚ ESPECIAL DURANTE LAS JORNADAS DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO**



*Restaurante
Lúgano*
Gerente: Mercedes Escribano

Pda. Saldonar, 6
964 450 966
46 € (iva incluido)

*Restaurante
Mesón de La Mera*
Gerente: Mariano Luis Fernández

Pl. San Antonio, 27
964 401 617
45 € (iva incluido)



Crema de espárragos blancos con tomate y langostino

Ensalada de langostinos
Langostinos flambeados al whisky
Carpaccio de langostinos
– Dos entrantes a elegir –

Merluza con salsa verde y langostinos

Semi-frío de vino tinto

Vino o cava - Café

Carpaccio de langostinos al ajilimójili
Ensalada de flan de langostinos, alga nori y vinagreta a la salsa de soja
Croqueta de langostino
Langostinos al vapor
Brocheta de langostinos con fruta tropical al curry

(Almuerzo) Arroz con rape y langostinos o Fideuà de Vinaròs con langostino

(Cena) Rape con langostinos a la marinera

Postre "La Mera"

Vino tinto D.O. Rioja - Vino blanco D.O. Penedés - Aguas - Café



*Restaurante
El Langostino de Oro*
Gerente: Salvador Alcaraz

C/ San Francisco, 31
964 451 204
43 € (iva incluido)

*Restaurante
Vinya d'Alòs*
Gerente: Francisco Llopis

Pº de Blasco Ibañez, 13
964 454 962
45 € (iva incluido)



Ensalada de bacalao ahumado con langostinos
a la vinagreta de mango

Mejillones en tempura con erizos de mar
gratinados con langostinos

Crêpe de queso con champiñones y verduras
salteadas con langostinos

Arroz marinero con langostinos o
Fideos a banda con ortigas 2 langostinos

Postres caseros

Vinos, aguas y café

Sorbete de langostino

Piruleta de langostino frito con copos de arroz y jugo de soja

Langostinos hervidos al estilo Vinya d'Alòs

Brocheta de langostinos a la sal gorda

Salteado de setas, langostinos, ajos tiernos y crema de marisco

Caldereta de rape con langostinos y judías verdes
al perfume de Pernod

Tarta casera

Vinos blancos y tintos, cava, aguas y café

CONTACTOS

- _ Alcalde: D. Jordi Romeu Llorach.
- _ Concejala de Turismo: Dña. Mamen Obiol Aguirre.
- _ Ayuntamiento: Tfno. 964 407 700.
- _ Patronato Municipal de Turismo Plaza Jovellar, 2- 12500 Vinaròs.
Tfno. 964 455 253 - Fax: 964 454 600.
- _ Oficina de Turismo: Tfno. 964 453 334- Fax: 964 455 625.

_ Infraestructuras

- _ Auditorio W. Ayguals de Izco. Tfno. 964 407 700. 250 pax.
- _ Casa de Cultura. Tfno. 964 454 552. 50 pax.
- _ Casa del Mar. Tfno. 964 456 712. 65 pax.
- _ Espacio Arte y Sala Conferencias Caixa Vinaròs. Tfno. 964 455 601. 100 pax.
- _ Círculo Mercantil y Cultural. Tfno. 964 450 033. 60 pax.

_ Alojamientos

- _ Hotel Vinaròs Playa****. Tfno. 964 401 240. 160 hab.
- _ Hotel Crystal Park**. Tfno. 964 401 122. 16 hab.
- _ Hotel Duc de Vendôme**. Tfno. 964 450 944. 12 hab.
- _ Hotel La Bolera**. Tfno. 964 400 224. 28 hab.
- _ Hotel Roca**. Tfno. 964 401 312. 36 hab.
- _ Hostal Teruel**. Tfno. 964 400 424. 20 hab.
- _ Hotel Casablanca**. Tfno. 964 450 425. 20 pax pensión / 20 pax hotel.



_ Restaurantes miembros del Club de Producto Vinaròs Gastronómico

- _ Bergantín. Tfno. 964 455 990. 80 pax. Cocina marinera y mediterránea.
- _ De la Mera. Tfno. 964 401 617. 42 pax. Cocina de temporada y mediterránea.
- _ El Langostino de Oro. Tfno. 964 451 204. 55 pax. Cocina marinera.
- _ La Cocina de Javier Ramos. Tfno. 610 035 059. 50 pax. Cocina marinera/mediterránea
- _ La Isla. Tfno. 964 452 358. 80 pax. Cocina marinera.
- _ L'Ermitea. Tfno. 964 456 847. 200 pax. Mediterránea, vegetal y paella típica.
- _ Lúgano. Tfno. 964 450 966. 42 pax. Cocina creativa y de mercado.
- _ Rafel "lo cristalero". Tfno. 964 402 048. 50 pax. Mediterránea i autor.
- _ Vinya d'Alòs. Tfno. 964 454 962. 90 pax. Cocina marinera y mediterránea.

_ Restaurantes

- _ Restaurant Marisqueria Vin-arròs Tfno. 964 828 372. 60 pax. Cocina marinera.
- _ Casa Machaco. Tfno. 964 450 019. 32 pax. Cocina marinera.
- _ Casa Pocho. Tfno. 964 451 095. 38 pax. Cocina marinera local.
- _ Duc de Vendôme. Tfno. 964 450 944. 50 pax. Cocina mediterránea.
- _ El Faro. Tfno. 964 456 362. 44 pax. Cocina de autor.



- _ Granada. Tfno. 964 453 303. 50 pax. Cocina mediterránea e internacional.
- _ Iruña. Tfno. 964 459 199. 70 pax. Cocina vasca y mediterránea.
- _ La Bolera. Tfno. 964 402 800. 60 pax. Cocina mediterránea.
- _ La Perdiu. Tfno. 964 452 600. 50 pax. Cocina mediterránea.
- _ Paladium. Tfno. 964 459 328. 800 pax. 3 salones.
- _ Roca. Tfno. 964 401 312. 450 pax. 2 sal. Cocina tradicional y mediterránea.
- _ Teruel. Tfno. 964 400 424. 68 pax. Cocina mediterránea.
- _ Veles e Vents. Tfno. 964 459 130. 165 pax. Mediterránea platos "Els Ports".
- _ La Cuina. Tfno. 964 454 736. 40 pax. Cocina mediterránea e internacional.
- _ L'Abadia. Tfno. 964 452 079. 70 pax. Cocina tradicional e innovadora.

Actividades complementarias

- _ Aqua Sub Vinaròs. Tfno. 964 456 661.
- _ Buenaventura del Mar. Tfno. 964 455 861.
- _ Club Náutico de Vinaròs. Tfno. 964 456 661.
- _ Karting Club Vinaròs. Tfno. 964 765 110.
- _ Aeródromo Maestrat-Vinaròs. Tfno. 678 562 281.
- _ Campo de Golf Panorámica. Tfno. 964 493 072.
- _ Centre Ecuestre Ciudad de Vinaròs. Tfno. 964 451 902.
- _ Club de Tenis. Tfno. 964 451 902.

**Agrupación profesional de exportadores, comercio interior de
pescado y marisco del puerto de Vinaròs**

- _ Andrés Polo SI | C/Raimundo De Alos, 8 Vinaròs. Tfno. 964 453 072.
- _ Cinta Pescados y Mariscos SI | C/Ángel, 39 Vinaròs. Tfno. 657 970 882.
- _ Emilio Querol SI | C/Pintor Puig Roda, 29 Vinaròs. Tfno. 606 312 948.
- _ Francisco Gil Sa | Partida Capsades, 40 Vinaròs. Tfno. 964 400 640.
- _ Maria Miaja Moreno | Vinaròs. Tfno. 657 853 478.
- _ Pesca Adell SI | C/Traval, 14 Bajos Vinaròs. Tfno. 964 451 761.
- _ Pescados Albiol Chaler Cb | C/ Pablo Iglesias, 55 Vinaròs. Tfno. 645 987 876.
- _ Pescados Ortí SI | Lonja Casilla 12, Vinaròs. Tfno. 649 908 463.
- _ Pescados y Mariscos Fresquet SI | C/San Pascual 11-1º D, Vinaròs. Tfno. 964 407 235.
- _ Pescados y Mariscos Maco SI | C/Raimundo De Alos, 8. Vinaròs. Tfno. 964 451 881
- _ Pescavina SI | Lonja Pescado, 7 Vinaròs. Tfno. 606 430 453.
- _ Rosario Gellida Lorenzo | Camino Alcanar, 28 Vinaròs. Tfno. 964 452 509.
- _ Reyes Benicarló SI | C/ Las Almas, 8 Vinaròs. Tfno. 964 400 568.



PATROCINADORES



Bodegas Vicente Gándia, fundada en 1885, es la primera bodega de la Comunidad Valenciana, y pionera de los vinos valencianos de calidad. Se trata de una bodega familiar, dirigida por la tercera y cuarta generación, que conjuga con maestría los métodos tradicionales con las más avanzadas técnicas de viticultura y vinificación.

En la Finca Hoya de Cadenas, un modélico viñedo de 250 hectáreas, la bodega elabora grandes vinos como Ceremonia, Hoya de Cadenas Reserva Privada, Generación 1 o Fusta Nova. La Finca cuenta con una bodega ultramoderna a pie de viña, concebida para preservar todas las características del terruño y complementada con una cava subterránea de 14,000 barricas de roble, donde se afinan los vinos de esta firma centenaria.

El último gran logro de la bodega es El Miracle, una gama de vinos y cavas de corte de moderno, que seducen por su estilo frutal y cosmopolita, viticultura de precisión adaptada a los paladares del siglo XXI.



La "espresión" de la perfección

Antiqua Cafés & Tes, tuesta únicamente café de variedad arábica, mucho más escaso que la variedad robusta, recolectado tras una exhaustiva selección de los mejores granos y de forma manual. El arábica es muy exigente para su crecimiento y se encuentra especialmente en zonas de altitudes a partir de los 900 m., por lo que también se le conoce como "café de altura".

Algo tan especial no podía tratarse más que con el cuidado de un artista, el maestro tostador que utilizando la técnica del microtostado, en cantidades máximas de 12 kg. solamente y de forma totalmente artesanal, le concede el tiempo exacto, la temperatura adecuada, la humedad perfecta, a cada grano de café para que alcancen su máxima "espresión".

El objetivo de una producción tan limitada es entregar, siempre, un producto recién tostado y en perfectas condiciones. El resultado es la excelencia en el café. Cafés 100% naturales y con 0% de torrefacto

Antiqua Cafés, naturalmente mejor.



PATROCINADORES



Deltebre, Capital Gastronómica
de las Tierras de L'Ebre

Del 3 al 5 de octubre se celebrará en la localidad catalana de Deltebre la III Feria Gastronómica de las Tierras del Ebro. En la feria se podrán realizar degustaciones gastronómicas, existirá la posibilidad de ver demostraciones de cocina en directo y se podrá asistir a catas de vinos y venta de productos autóctonos de calidad.

Los días 3 y 4 estará abierta a todo el público y el día 5 tan sólo a profesionales. Más información en www.deltebre.net



Organiza:



Patrocinadores:

