

GASTRONOMÍA >> 'GUISOS DE LA ABUELA' | DEGUSTACIÓN PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Alborada, con la tradición

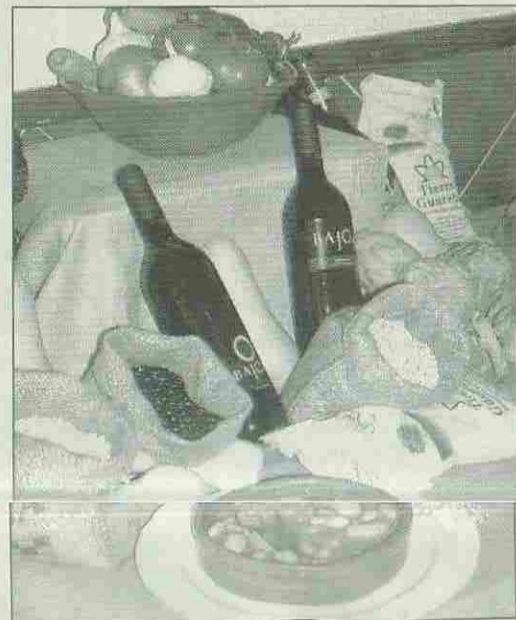
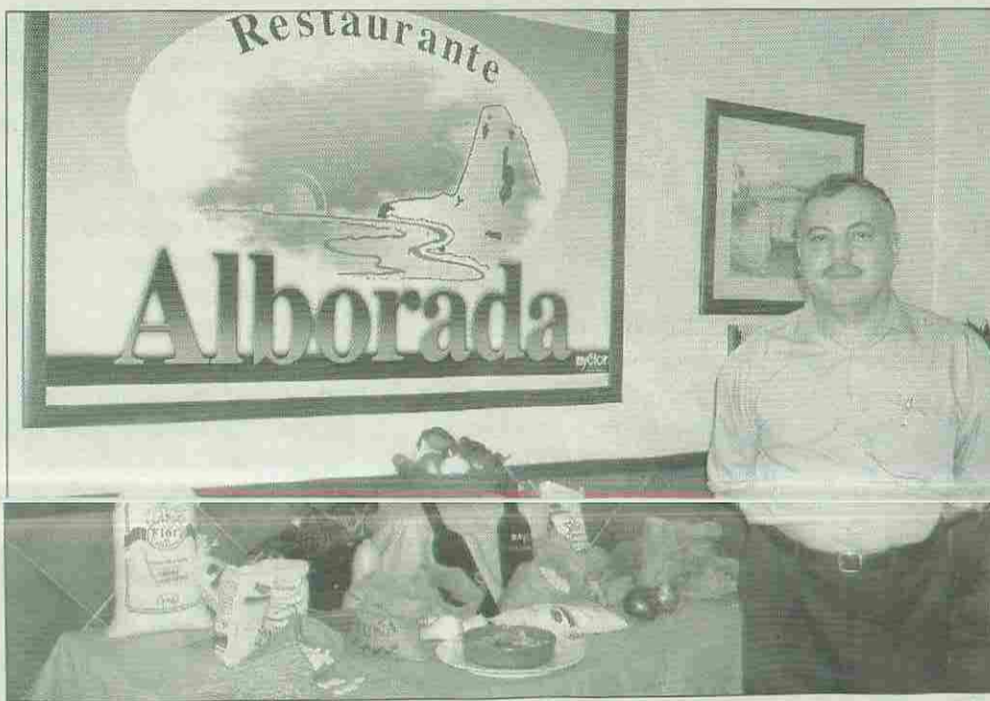
El objetivo de estas jornadas es reivindicar en la cocina el uso de las legumbres y de la cocina tradicional

El propietario del restaurante Alborada, Juan Díaz, se enorgullece de organizar por segundo año consecutivo las Jornadas Gastronómicas de las Legumbres 'Los Guisos de la Abuela'. La gran acogida que tuvo la degustación el año anterior ha animado a este sevillano y a su esposa Elisa, que se encarga de la cocina, a repetir este evento que comenzó ayer y que se prolongará hasta el próximo domingo 8 de febrero. La importancia de estas jornadas reside fundamentalmente en la reivindicación de los guisos tradicionales y "de cuchara", y en la magistral fusión de los productos de nuestra tierra malagueña con las mejores legumbres españolas, desde Castilla y León hasta Andalucía.

Por R. GARCÍA DEL RÍO
I MÁLAGA

El Restaurante Alborada celebra desde ayer y hasta el próximo domingo 8 de febrero las II Jornadas Gastronómicas de las Legumbres 'Los Guisos de la Abuela'. Este establecimiento repite el evento por segundo año consecutivo debido al gran éxito obtenido en la primera edición. Juan Díaz, regente y propietario de Alborada, invitó a la degustación de ayer a importantes personalidades del sector en Málaga, como al presidente de la escuela de cocineros de Torremolinos y al presidente de la Confederación de Empresarios, mientras que en el ámbito político los personajes destacados fueron el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, y el concejal de Turismo, Antonio Urda, entre otros.

El objetivo fundamental de estas jornadas es "reivindicar los guisos tradicionales y las comidas cuya base son las legumbres, ya que esta época concentra la temporada de la recolección de este grupo alimenticio, lo que propicia que sea el momento óptimo para que las legumbres frescas sean consumidas", asegura Díaz. Los platos que se pueden degustar en este restaurante de familia resultan tan apetecibles como los nombres que los describen: judión de La Granja (castellano-leonesa) con lechón ibérico, berza malagueña con garbanzo de Antequera, potaje de garbanzos de Fuentesauco (Zamora) con tagarinas y 'pringá' de ibérico, lentejas de La Armuña (Segovia) guisadas con verdura, potaje de garbanzos con bacalao, alubias pintas del Barco de Ávila con pulpo y almejas, y potaje de habas con jamón ibérico y alcachofa. Todos estos manjares podrán ser degustados esta semana en el Alborada, ya que la familia Díaz lanza una invitación para que todos los públicos se reencuen-



Juan Díaz y su esposa regentan el restaurante Alborada, un establecimiento que ofrece una variada carta y un exquisito trato al cliente. | PABLO BLANES

tren con la cocina tradicional y con los "guisos de la abuela". Además el restaurante Alborada situado en la calle Pepa Guerra, en el local 52 de la Urbanización Pueblosol, junto al Centro de Salud de Arroyo de la Miel, reúne las características para hacer que cualquier persona deguste una comida extraordinaria, pero como si se encontrara en su propia casa en un local lleno de recogimiento y con poco aforo. La calidez de una atención personalizada y el mimo en la elabo-

ración de los platos garantiza el éxito de un gran almuerzo. Este matrimonio sevillano ha conseguido asimilar la esencia de la gastronomía malagueña, enriqueciéndola con los estupendos sabores de la capital andaluza y con los mejores productos salidos de las raíces de la tierra. Finalmente, sólo queda animar a esta pareja de andaluces a organizar la III edición de las Jornadas Gastronómicas para poder disfrutar de nuevo de una buena comida de toda la vida.

welcometospain.net
Su entrada a España a través
de Internet
Welcome to Spain.net
Todo un mundo de servicios e información
turística a su alcance www.welcometospain.net