

BLOG DE ARANPRESS

[INICIO](#)[CONTACTO](#)[RSS](#)

El cocinero de Top Chef, Julio Velandrino, cocina mañana en los fogones de La Almazara

Escrito por [aranpress](#) el 26-11-2015 en [Aranjuez](#).[Comentarios \(0\)](#)

Buscar en el blog

[buscar](#)

Contacto

[Contactar](#)

Suscríbete

[RSS](#) | [Atom](#)

Archivo

[Nov-2015 \(58\)](#)
[Oct-2015 \(47\)](#)
[Sep-2015 \(74\)](#)
[Aug-2015 \(53\)](#)
[Jul-2015 \(54\)](#)
[Jun-2015 \(34\)](#)
[May-2015 \(41\)](#)
[Apr-2015 \(40\)](#)
[Mar-2015 \(43\)](#)
[Feb-2015 \(31\)](#)
[Jan-2015 \(27\)](#)
[Dec-2014 \(34\)](#)
[Nov-2014 \(34\)](#)
[Oct-2014 \(59\)](#)
[Sep-2014 \(71\)](#)
[Aug-2014 \(24\)](#)
[Jul-2014 \(21\)](#)
[Jun-2014 \(21\)](#)
[May-2014 \(23\)](#)
[Apr-2014 \(21\)](#)
[Mar-2014 \(27\)](#)
[Feb-2014 \(29\)](#)

Blog personal

[Noticias y comentarios personales](#)

Categorías

[Aranjuez](#)
[Autobuses urbanos](#)
[tauromaquia](#)
[Fiestas](#)
[Biblioteca](#)
[Embalses](#)
[Sotomayor](#)
[Piragüismo](#)
[Pantanos](#)
[Mar de Ontígola](#)
[Tajo](#)
[San Martín de la Vega](#)
[Paisaje Cultural](#)
[Educación](#)
[Agua](#)
[Chinchón](#)

**Fotos:** [Carlos López](#)

Margarita Martínez. El cocinero murciano, Julio Velandrino, concursante de Top Chef y seleccionado para el Bocuse d'or, participará mañana viernes en una jornada gastronómica en Aranjuez, que servirá para promocionar los productos de la huerta ribereña y sus vinos más conocidos.

Velandrino se pondrá a los fogones del restaurante La Almazara, donde preparará once bocados, en los que combinará la utilización de hortalizas de temporada con platos típicos de su tierra, como el arroz caldero.

Durante la presentación de la iniciativa, que tuvo lugar en la tarde de ayer, Julio Velandrino, aseguró que "soy murciano y que voy a decir de nuestra huerta, pero siento debilidad por la de Aranjuez, aquí descubrí que los productos de la vega no deben servir solo para guarnición o ser una parte secundaria del plato, sino que tienen que ser protagonistas".

Velandrino trabajó en el restaurante del ribereño Rodrigo de la Calle, estrella Michelin, y con él se adentró en los secretos de la gastrobotánica, aunque en su cocina no faltan otros productos como la carne, siendo especialista en la creación de fondos.

"En esta cita con Aranjuez voy a utilizar coles de bruselas, alcachofas, calabaza, tomate -que aún los hay en la huerta- fresón, y un producto nuevo para mí, el Kale".

Esta última es "un tipo de col que solo tiene hojas y se está poniendo muy de moda, porque contiene mucho hierro y propiedades anticancerígenas", ha asegurado Fernando Alcázar, agricultor de la vega ribereña.

Entre los platos que se podrán degustar mañana en La Almazara se encuentran un Cremoso de queso manchego, alcachofas de Aranjuez, setas de temporada, un arroz caldero del Mar Menor y postres a base de fresón -todavía queda algo de temporada- y chocolate.

Los vinos elegidos para la ocasión son los del Regajal, los más famosos de Aranjuez, asegurando el propietario de la bodega, Daniel García-Pita, que "estos son ecológicos y orgánicos y estoy encantado de poder participar en una iniciativa como esta en la que se dan a conocer los productos de nuestra tierra".

La convocatoria de esta jornada ha contado con un gran respaldo por parte del público, de hecho, ya se han cubierto todas las reservas, un total de 70.

Carlos Tejedor, propietario de La Almazara, ha asegurado que "aquí tenemos por norma ofrecer en primer lugar los productos de Aranjuez y pensé que era una buena iniciativa promocionarlos a través de esta jornada, que también sirve para animar algo la noche del viernes, que es un poco tristonera en nuestra ciudad". De hecho, Tejedor tiene pensado realizar más jornadas de este tipo, en las que también introducirá algún ingrediente de tipo cultural.

La iniciativa ha contado además con el apoyo del Ayuntamiento, cuyo concejal de Comercio, Oscar Blanco, ha afirmado que "actividades como esta contribuyen a crear la marca Aranjuez, donde tenemos grandes cocineros y productos de mucha calidad".

Tras su paso por Aranjuez, el chef, Julio Valandrino, se marcha el sábado a Valladolid como representante de Murcia en el certamen culinario Bocuse d'or, uno de los más prestigiosos del mundo, en el que se elegirá al mejor cocinero español que representará a España en el internacional de Budapest, que tendrá lugar en mayo.

 [Aranjuez, Valandrino, Top Chef.](#)

 Me gusta 235  Twittear  G+1 0

Comentarios

No hay ningún comentario

[Añadir un comentario:](#)

[Policía Local](#)
[Aanjuez](#)
[río Tajo](#)
[Fiestas Motín](#)
[Acipa](#)
[Valdemoro](#)
[Aeanjuez](#)

Tags

[manifestación Aranjuez Tajo Teatro Higuera](#)
[Parte Policía Local Policía Nacional Expulsión](#)
[Valandrino Top Chef Germán Sancho Invisible](#)
[Copa Globos Juanjo Torrejón PSOE violencia](#)
[ACIPA Dimisión Partido Popular Empleo Joven](#)
[Sagunto Rodrigo Medina Industria Pleno](#)
[Confederación Extraordinaria Paga](#)

Comentario:

Código de validación:



Enviar comentario