

- EcoDiario
- España
- Deportes
- Apuestas
- Entradas
- TV
- Evasión

Castilla-La Mancha reivindica su gastronomía en la Expo de Milán

1/10/2015 - 11:18

Tweet 32

Compartir 0

G+1 0

Share

Wow! 0

Más noticias sobre:

- Milán
- Gastronomía
- Castilla-la mancha
- Repsol



La consejera Patricia Franco durante su visita a Expo Milán.

Nos encontramos en la **Semana de Castilla-La Mancha** dentro de la **Exposición Internacional de Milán**. Una Expo, que se celebra en la capital lombarda bajo el lema *'Nutrir el planeta; energía para la vida'*, y en la que la región española ha querido reivindicar su gastronomía y, por extensión, su oferta turística.

- "Queremos hacer que Castilla-La Mancha alcance una posición estratégica a nivel mundial en turismo y gastronomía", afirmó ayer Patricia Franco, consejera de Economía, Empresas y Empleo en la ciudad italiana, coincidiendo con el Día de Castilla-La Mancha, la jornada principal de toda una semana dedicada a este territorio.

La consejera aseguró que **"hay experiencias que sólo pueden vivirse en Castilla-La Mancha"**, dado que surgen de las condiciones de su diversa orografía, variedad de paisajes y riqueza patrimonial y gastronómica. "Es una región única", declaró Patricia Franco, invitando a que la conozcan en profundidad no sólo los que la visitan por primera vez, sino también los propios castellanomanchegos.

Tras estas palabras la consejera inició su visita al Pabellón de España, en compañía del cónsul general de España en Milán, Antonio Cosano; de la consejera de Turismo de España en Milán, Maite de la Torre Campo; de la vicecomisaria del Pabellón de España, Begoña Cerro; y del director del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, Fernando Laviña.

Antonio Cosano manifestó que esta Semana de Castilla-La Mancha en el Pabellón de España va a permitir a miles de visitantes de todo el mundo disfrutar de cuanto esta región ha traído hasta Milán. "Es aquí donde había que estar para darse a conocer, justo ahora, en esta Expo Universal", indicó

Cosano.

Tras la firma en el libro de honor y la proyección de dos vídeos -uno que reúne en imágenes los mayores atractivos turísticos y gastronómicos de Castilla-La Mancha, además de otro específico del proyecto Cuenca Abstracta 2016-, la consejera castellanomanchega visitó también los distintos pabellones de esta Expo Milán.

Fusión gastronómica

El recorrido de Patricia Franco concluyó de la manera más apropiada, con un evento gastronómico, un **showcooking** a cargo de los cocineros **Iván Cerdeño**, del restaurante toledano El Carmen de Montesión (1 estrella Michelin), y **Víctor Sánchez-Beato**, del restaurante también toledano Locum (2 soles Repsol).



Los dos chefs plantearon una original **fusión gastronómica manchego-italiana**, con platos como un atún marinado en escabeche con crema de berenjena y dulce de pimiento. En esta receta se combinan esa forma tradicional de elaborar los pescados de las zonas de interior y dos productos tan manchegos como la berenjena y el pimiento. Entre el público asistente se encontraba el director del Instituto Cervantes en Milán, Arturo Lorenzo, y el director de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Milán, Andrea Beltramone.

PUBLICIDAD

idealista [10 casas en venta diseñadas por arquitectos famosos para celebrar la Semana de la](#)

¿Sabes esa cara que se te pone cuando te dicen que has hecho muy bien tu trabajo?
Hoy la tenemos todos los que hacemos CaixaBank.

Gracias a nuestros clientes, empleados y accionistas por convertirnos en el mejor banco de España.
Gracias por formar parte de CaixaBank.

Euronomy Awards for Excellence
Mejor Banco de España 2015

CaixaBank
[Tú]eres la Estrella

Nuestros partners: CanalPDA | **Boxoffice** - Industria del cine | **ilSole** - English version | **Empresite: España - Colombia** | Administradores y Ejecutivos | **Ranking de Empresas**

Ecoprensa S.A. - Todos los derechos reservados | Nota Legal | Política de cookies | Cloud Hosting en Acens