

Recetas con sabor a Elda

23/02/2019



Imagen del folleto de recetas eldenses | Jesús Cruces.

La Concejalía de Turismo ha presentado un **folleto** que consta de **diez recetas tradicionales de la ciudad** bajo el título *Con sabor a Elda*. Este recetario incluye los pasos e ingredientes necesarios para **elaborar platos tan típicos del municipio** como son la gachamiga, el fandango, los gazpachos o las pelotas, con recetas de la bloguera gastronómica eldense **Mari Carmen Azorín Ricote**, propietaria del Blog "[Rico, no... Ricote!](#)" y colaboradora del semanario *Valle de Elda*.

La presentación del folleto ha tenido lugar esta mañana en la **Feria Gastronómica de IFA**, que se celebra hasta el 25 de febrero, en el stand Costa Blanca y **ya se puede solicitar en la Concejalía de Turismo de forma gratuita**. En este acto han estado presentes la edil

responsable del área, **Belén Alvarado**, el coordinador del programa de recetas, **Antonio Figueras**, y **Mari Carmen Azorín**. En el acto se ha destacado la **"importancia de preservar las recetas tradicionales**, así como de la dieta mediterránea, y **transmitirlas de generación en generación** para que los eldenses sigan con sus signos de identidad y aprecien su historia y su cultura".

Este recetario, que tiene una **tirada de 3.000 ejemplares**, cuenta con el prólogo a cargo del cocinero eldense **Pablo Montoro**. El resto de recetas que se han incluido son boquerones en escabeche con alcachofas, ollica de trigo, potaje de garbanzos con panecillos, buñuelos de calabaza y torta boba.



Esta mañana se ha presentado este nuevo folleto en la Feria Gastronómica | Rafa Bañón.