

Cocina en directo del chef David Ariza para potenciar el comercio de proximidad

15/03/2024



El chef ha cocinado un arroz con pescado azul | Nando Verdú.

El Mercado Central ha acogido esta mañana un taller de cocina a cargo del chef David Ariza, dentro del proyecto que ha puesto en marcha la Concejalía de Comercio y Mercados junto con el área de Desarrollo de Solidaridad del País Valenciano para potenciar el trabajo que se desarrolla en los mercados.

El alcalde, **Rubén Alfaro**, ha estado presente en esta demostración destacando la labor que se realiza en los mercados porque "es uno de los recursos que tenemos que explotar como capital de comarca. Los mercados potencian la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente

o el comercio de cercanía".

Por su parte, el chef **David Ariza** ha destacado la importancia de cocinar porque "el 80% de la salud depende de lo que se come y, si no se cocina, ese 80% está en manos de otras personas. Lo que busco transmitir en estos talleres es que hay que recuperar el hábito de cocinar y de comprar el producto fresco". El chef ha cocinado un arroz de pescado azul para el deleite de los presentes.



El primer edil, Rubén Alfaro, ha estado presente en el acto | Nando Verdú.

Las actividades continuarán mañana en el Mercado

Central con una exposición denominada "Con manos de mujer", de 11 a 12:30 horas, la cual abarcará diferentes historias de mujeres referentes en el ámbito de la artesanía, panadería o ganadería como la ganadera eldense María Tornero.