



ALCALÁ GASTRONÓMICA

FOMENTUR DESDE 1986

Primavera 2022

SIGA LA PISTA DE ALCALÁ GASTRONÓMICA EN:

- RESTAURANTE SANTO TOMÁS - PARADOR DE ALCALÁ Y HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE
- HEMISFERIO LOFT
- RESTAURANTE NINO
- PLADEMUNT. EL RESTAURANTE IMAGINARIO
- MESA12 RESTAURANTE
- KI-JOTE
- RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS DE ALCALÁ DE HENARES
- SKREI NORUEGO
- LA TERRAZA DEL MERCADO
- LA CASA VIEJA
- LA CÁTEDRA
- LA CÚPULA
- MARTILOTA
- EL CASINO
- NOK ARRO CERÍA
- SACROMONTE
- SACROMONTE II
- TALANIS
- ASADOR - PARRILLA LA ERMITA
- NUBIUM
- TEMPRANILLO RESTAURANTE - VINOTECA
- EL ENCÍN GOLF

ALCALÁ
GASTRONÓMICA
FOMENTUR DESDE 1986



Florece en abril

Los restaurantes de la asociación de hosteleros de Alcalá de Henares, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, listos para un trimestre de creatividad fascinante. Los platos de Semana Santa, la Muestra Gastronómica Literaria, 'Los jueves de mayo tienen migas' y la celebración del 'Día mundial de la tapa' llenan nuestra primavera.

Si en el primer trimestre el peso del calendario de eventos con el que Alcalá Gastronómica-Fomentur alimentó la agenda de Alcalá de Henares se lo llevaron las exhibiciones de 'show cooking' en FITUR, la 36 Semana Gastronómica, los 'Platos que Enamoran en San Valentín' y el 'Mes de la alcachofa'; el segundo trimestre pone el acento en otro festín repleto de originales propuestas.



ABRIL

Las delicias del mes de las letras

Metidos en el mes en el que brotan las cosas buenas, Alcalá de Henares siempre está lista para uno de sus grandes momentos. La ciudad recibe en estos días un sinfín de visitantes que llega atraído por la llamada de la **Semana Santa de Alcalá** -declarada **Fiesta de Interés Turístico Nacional**- y, en especial, por la entrega del **Premio Cervantes de las Letras**, el mayor reconocimiento literario en lengua castellana del mundo que cada 23 de abril pone a Alcalá de Henares en el centro de todas las miradas. Alcalá Gastronómica acompaña estos grandes momentos con su gastronomía, porque ¿qué es una celebración sin una buena mesa que lo acompañe? Es esta mesa en la que la cultura llega armonizada con gastronomía la que nos convierte en un destino especialmente apetecible. Y así se presenta el banquete:

Muestra Gastronómica de la Cocina de Semana Santa

Del 8 al 17 de abril

La Cuaresma es una época de reflexión. Es un tiempo en el que los cristianos intentan emular el ayuno de Moisés y de Jesucristo en el desierto, donde se adentraron para purificar cuerpo y alma.

En Alcalá Gastronómica - Fomentur, queremos celebrar esta Semana Santa con recetas tradicionales del pasado que, como siempre, respetan el presente y nos avanzan hacia el futuro. Sopas, caldos y potentes guisos elaborados a base de verduras y pescados - casi siempre con el bacalao como protagonista en estas fechas- se vuelven protagonistas. El famoso potaje de garbanzos, espinacas y bacalao, entre ellos, un plato castellano, aunque de origen austero, que no puede resultar más completo y delicioso.

Mención a parte en estas fechas merecen los postres. **Los dulces de Semana Santa son los reyes absolutos de la mesa cuaresmal.** Existe mucha variedad en función de la zona de España. Aunque muchos de ellos sean parecidos, en cada lugar y en cada cocina hay un toque personal que los distingue. Es por esto que, con argumentos, cada región presume de sus 'dulces' típicos. Entre ellos: las torrijas de sartén tan versátiles, los buñuelos de viento rellenos de distintas cremas, los pestiños, los bartolillos, las flores manchegas, los 'panellets', las farinosas, las monas de pascua, los hornazos, el pan quemado, las tortas, los huevos de chocolate... Todos estos bocados hacen que la Semana Santa nos provea de una de las dulcerías más ricas del mundo.

Muestra Gastronómica Literaria

Del 18 al 24 de abril

La Muestra Gastronómica Literaria tiene lugar en el mes de abril con motivo de la entrega del Premio Cervantes. Este año, el máximo galardón de la literatura en castellano tiene como premiada a la escritora **Cristina Peri Rossi**. Traductora y activista política uruguaya, la autora lleva exiliada en España desde 1972 y es residente en Barcelona, donde ha desarrollado la mayor parte de su carrera literaria. Hoy la aplaudimos por ser la última en subir al distinguido podio de los Premios Cervantes.

Con la **Muestra Gastronómica Literaria** lo que, desde la asociación de hosteleros de Alcalá de Henares, Patrimonio de la Humanidad, se pretende es rendir tributo a quien cada 23 de abril pisa el Paraninfo de la Universidad para recoger el prestigioso galardón. Para ello, durante una semana los restaurantes de la asociación de hosteleros ponen a disposición del público una serie de menús y platos cuyas recetas se han inspirado en el lugar de origen de quien ese año recoge el premio.

Así es que esta primavera serán los sabores de Uruguay, país natal de Cristina Peri Rossi, los que **del 18 al 24 de abril** florezcan sobre las mesas de Alcalá Gastronómica, como en su día florecieron bocados de otros premiados de lugares muy distintos al actual.

MAYO

Un mes con mucha miga

Hay meses en los que Alcalá Gastronómica se pone temática. Por ejemplo, en marzo, cuando la alcachofa se presta como la estrella de la carta, o en diciembre, cuando las setas y la caza marcan pauta. Lo mismo sucede en mayo. Este mes la cocina tradicional es protagonista y las migas la receta a explorar bajo el título de unas jornadas que piden elegirlas a finales de semana.

A lo largo de todo el mes de mayo y bajo el título '**Los Jueves tienen migas**' los restaurantes asociados presentan su particular versión de este plato tradicional. Se trata de un manjar mítico elaborado con miga de pan tostado, carnes, verduras y huevo que, incluso, llegó a hacer las delicias de Quijote y Sancho en sus andanzas cervantinas.

Una vez más, un mayo más, los paladares tendrán la oportunidad de sorprenderse con las singulares reinterpretaciones, vanguardistas o tradicionales, de este clásico de la cocina castellana en las mesas de los restaurantes de Alcalá Gastronómica en Alcalá de Henares.

JUNIO

Para comérselo a pequeños bocados

Ya casi cada día del año tiene una causa que conmemorar o un hito que celebrar. El 15 de junio queda reservado para el mejor de los pequeños bocados. Y es que esa es la fecha elegida para celebrar el **Día Mundial de la Tapa**.

Con las ganas de sol y terraza corriendo ya por las venas, Alcalá Gastronómica - Fomentur cierra el trimestre con un mes de junio dedicado a las **Tapas y Menús de las Tapas**. Programados para ser servidos la misma semana del día mundial de la Tapa **del 13 al 19 de junio**, esta es otra de las razones por las que Alcalá de Henares está en el mapa de los imprescindibles a visitar.

'Tapear' es un verbo que se conjuga de manera genuina en Alcalá de Henares, hasta el punto de que, desde hace años se ha convertido en una de las señas de identidad de la ciudad. Gracias a los chefs de la asociación, además, escala puestos. La creatividad y profesionalidad con la que cada pequeño bocado es elaborado, la calidad de las materias primas con las que se trabaja, la excelente fusión de sabores que convierten a cada pieza en una pequeña obra maestra y la manera en que maridan con una escogida selección de cervezas artesanas hacen de esta propuesta un plan inmejorable para encaminarse hacia la temporada estival.

Pero no se despiden. En el tercer trimestre, Alcalá Gastronómica no cierra por vacaciones.