



Comunicado de prensa/Pag. 1  
14 junio 2014.

## EL LANGOSTINO DE VINAROS TRIUNFA EN VITORIA



*Presentado el Certamen de Langostino de Vinaròs.  
Cocidos o hervidos, los langostinos de Vinaròs conquistaron los  
exigentes paladares de Vitoria-Gasteiz, Capital Española de la  
Gastronomía 2014.*

El Restaurante “Zaldiarán”, una estrella Michelin, fue el escenario de la presentación del XII Concurso de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs que tendrá lugar en esta hermosa localidad levantina el próximo 22 de septiembre. La delegación de Vinaròs estaba formada por Elisabet Fernández Millán, teniente de Alcalde y concejala de Turismo y Playas; Marcela Barbé, teniente de Alcalde Bienestar Social; Gabriel Quesada, técnico de turismo y el chef local Juanjo Roda, asesor gastronómico del certamen. En representación de la ciudad de Vitoria, asistieron Miguel Garnica, teniente de alcalde de Promoción Económica; Borja Monje, diputado de Agricultura de la Diputación Foral de Álava y Mariano Palacín, presidente de Capital Española de la Gastronomía. Una delegación de empresarios de hostelería y de comercio se interesaron por la presentación gastronómica castellanense.

La concejala de Turismo, con la ayuda de un video, describió a los periodistas asistentes los atractivos turísticos de Vinaros y “*la importancia de la gastronomía a la hora de atraer a los visitantes. Es por esta razón por la que hemos querido presentar nuestros encantos culinarios y el Certamen del langostino en el mejor marco: Vitoria - Gasteiz, Capital de la Gastronomía 2014*”. El experto en gastronomía de Vinaròs y cocinero, Juanjo Roda, divulgó las características de este pequeño tesoro para el paladar llamado langostino que es capturado, por sistemas tradicionales, en las aguas cálidas que bañan el litoral castellonense. “*La práctica es puramente artesanal. Y la mejor manera es hervidos en agua con mucha sal y una rodaja de naranja*”, desveló.

Patxi Eceiza, chef de “Zaldiarán”, por su parte, explicó el menú preparado para la ocasión y en que se pudo probar el langostino en sus variantes de hervido, a la plancha y en un sabroso e inédito gazpacho de cerezas. “*No se olviden de chupar las cabezas*” recordó. La concejala Elisabet Fernández reconoció el buen saber culinario de “Zaldiarán”, entregándole una reproducción en silicona de un vigoroso langostino. Aunque la nota curiosa la aportó, Juanjo Roda, que mostró varios ejemplares vivos, recién capturados del Mediterráneo y que “*mañana volverán a aquellas aguas*”, precisó.

El XII Concurso de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs se celebrará en el mercado municipal el 22 de septiembre y en él podrán participar un máximo de diez cocineros que representen a algún establecimiento hotelero o empresarial relacionado con la gastronomía a nivel nacional. Los participantes tienen hasta el próximo 7 de septiembre para enviar la inscripción en la que deberán rellenar un formulario que se encuentra en la web [www.llagostidevinaros.com](http://www.llagostidevinaros.com) y enviar una receta con el langostino de Vinaròs como ingrediente protagonista.

SECRETARIA. C/ Santa Isabel 44, 28012 Madrid. Teléfono 915 061 748 - Móvil 609 723 314