

## La cita otoñal de las jornadas gastronómicas combinará tradición y nueva cocina

Caldos, potajes y hongos serán las especialidades hasta el día 31, pero también habrá talleres de cocina y desayunos mediterráneos

A.C.

Desde hoy y hasta el próximo 31 de octubre, los cuatro restaurantes participantes en las VI Jornadas Gastronómicas del Valle de Mena ofrecerán menús temáticos hechos a base de caldos, potajes y hongos, en los que se combinará la tradición y nueva cocina. Durante estos quince días los comensales que se acerquen a estos negocios de Villasana de Mena y Ribota de Ordunte podrán saborear desde unas alubias pochadas con todos sus sacramentos hasta un solomillo de vaca con hongos o boletus a la plancha bañados con vinos de La Rioja o de la Ribera del Duero.

Una vez más, las jornadas tratarán de atraer al público menés y al foráneo para degustar los sabores del otoño, pero además invitarán a participar a muchos vecinos. Los primeros que disfrutarán de

las jornadas, los días 19 y 26 serán los escolares del colegio de Nuestra Señora de las Altices que participarán en los talleres de cocina que ofrecerá el restaurante La Peña-hotel Cadagua. En ellos conocerán la variedad de setas comestibles, serán invitados a catas de sabores y verán cómo se elabora un plato en la cocina. Los días 4 y 5 de noviembre tendrán una nueva cita, esta vez en la Taberna del Cuatro, para conocer los desayunos mediterráneos, a base de pan con aceite, tomate o jamón serrano.

Y para los adultos, la cita será el día 30 de octubre en el Urtegi de Ribota, donde se celebrará el III Concurso de mermeladas, dulces, miel y licores caseros. En ella, se podrán degustar las delicias elaboradas con moras, guindas, manzanilla, ciruelas, escaramujo o saúco, entre otros productos naturales del Valle de Mena. La cita otoñal de las jornadas viene precedida de dos quincenas temáticas y una cita de tres días que se dedicaron a la matanza, el cordero y las setas de abril y las cazuelitas y la carne de vaca monchina. Por delante aún queda la quincena del 1 al 15 de diciembre, donde los protagonistas serán la carne de caza y las setas de invierno. A lo largo de la misma se celebrará un concurso de postres navideños, será presentado el libro Las cocinas del Camino de Santiago y se entregarán los premios del concurso de pinchos celebrado en julio con la participación de nueve establecimientos que elaboraron más de 2.000 unidades.



Los niños volverán a ser protagonistas este mes con nuevos talleres de cocina para escolares.

A.C.