GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El otoño más gastronómico de Lienzo

Actualidad Empresarial | 01/10/2024 | 00:00

El mes de septiembre llegó cargado de eventos y encuentros gastronómicos para la chef María José Martínez y el equipo del restaurante Lienzo, y el mes de octubre no quiere ser menos para los artífices de uno de los restaurantes con Estrella Michelin referencia de la ciudad de Valencia como es Lienzo. El día 21 de octubre y dentro de las XV Jornadas Gastronómicas de Vila – real «Olla de la plana», la chef de Lienzo participará en «Cuina en Viu», el evento estrella dentro de estas destacadas jornadas en la provincia de Castellón, apoyadas por «Castelló Ruta de Sabor» y «L'Exquisit Mediterrani», donde ponencias y exhibiciones de cocina relacionadas con las ollas, potajes y pucheros tendrán lugar.

El día 25 de octubre la chef de Lienzo realizará un showcooking sobre la miel en Bicorp (Comarca de Navarrés – Comunidad Valenciana), organizado por el Ayuntamiento de Bicorp.

Unos días después, María José Martínez llevará de nuevo la esencia de Lienzo al encuentro de gastronomía Orígenes (Gran Canaria), será el día 28 para participar en una mesa redonda, y el 29 para mostrar su visión de la cocina con la Gran Lubina Atlántica Aquanaria, una delicadeza gastronómica y sostenible que se puede disfrutar en algunos de los mejores restaurantes del mundo y que se cría en Gran Canaria.

Un poco más lejos, a 1.575 km de distancia y ya entrando en noviembre, el día 4, María José Martínez viajará a Perugia (Italia), será para cocinar junto a la valorada chef italiana Ada Stifani, propietaria del restaurante Ada, que posee una Estrella Michelin y que se encuentra en el casco histórico de la bella ciudad de Perugia. Las dos cocineras harán un plato cada una con la Gran Lubina Atlántica Aquanaria y crearán un menú exclusivo para esta cena uniendo sus particulares visiones de la alta cocina española e italiana.

Las reservas para esta cena se pueden hacer ya en el Restaurante ADA.

El final del verano y la entrada del otoño ha incorporado nuevos platos que la chef María José Martínez elabora con productos ecológicos de temporada, siempre sin olvidar una de sus grandes señas de identidad, la miel y sus derivados, en clara defensa a la esencial labor de las abejas como polinizadoras y equilibrio necesario del medio ambiente y nuestra alimentación. Entre ellos los comensales descubrirán su «Jardín», donde el propóleo es protagonista, el escudo natural de las abejas contra las infecciones y los incendios, y con el que Lienzo abre su nuevo menú reafirmando su filosofía de defender su colmena, su cocina y el compromiso con la sostenibilidad. En el interior de esta original propuesta, en unas delicadas piezas de vidrio en forma de flor y creadas conjuntamente por la chef y la artista Sara Sorribes, se encuentra un puchero tradicional valenciano con tintura de propóleo, un auténtico cóctel creado para protegerte de las amenazas del otoño y el invierno, y entre todo el jardín una flor comestible. Otra

experiencia en sala es la «Cebolla tierna y judía Bobby cocinadas en arcilla con pil pil de llisa, pil pil de chufa D.O. Valencia y hueva de Llisa», cocinada en arcilla y que mantiene todas las propiedades de sus ingredientes frescos. Y en el capítulo de postres el `Dragón´ llena la sala de color con la sorprendente fruta del dragón, que en la naturaleza abre solo sus flores de a 8 de la mañana para ser polinizada por los murciélagos, hoy en día son los agricultores los que hacen este trabajo, con un pincel y una a una en cultivo ecológico

Con estos y otros platos Lienzo aborda el otoño con tres menús diferentes para ofrecer una cocina creativa, mediterránea, sostenible y muy sana. En la dirección de sala y sumillería Juanjo Soria propone vinos que amplían la experiencia gastronómica, ha sido recientemente nombrado el primer sumiller de la Comunidad Valencia por Top100 Sommeliers España.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/249511-el-otono-mas-gastronomico-de-lienzo.htm