

SIERO Y CENTRO

Llanera organiza para este puente unas jornadas gastronómicas de la matanza

04.12.12 - 00:32 - R. ARIAS | LLANERA.

Una docena de establecimientos hosteleros de Llanera organizan este puente de la Constitución las cuartas jornadas gastronómicas en torno a la matanza. Desde el jueves día 6 hasta el domingo 9 de diciembre, ofrecerán un menú que tendrá el pote asturiano y las patatas rellenas de picadillo como opciones de primer plato, y callos o adobo con patatines de segundo. Todo ello regado con un vino tinto y aderezado con un postre casero.

Los menús, que tendrán un precio unitario de 20 euros, podrán degustarse en las sidrerías La Industrial, Mayte, La Mundina, Blanco, El Pondal, La Llera, el asador La Miranda y los restaurantes Peñamea, La Torre, La Campana, el bar Michen y el asador La Miranda. También participa el Albatros Café.

Las jornadas se presentaron ayer en La Campana, en un acto en el que la Junta local de Hostelería entregó el galardón Cuchara de Cristal al programa Conexión Asturias de la TPA, por haber «puesto en valor la continua, diversa y relevante promoción de la gastronomía regional en cada uno de sus espacios televisivos, favoreciendo con ello la divulgación de la riqueza de nuestra despensa y fogones». Consideran que así se contribuye a dinamizar el turismo gastronómico.