

**JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL RESTAURANTE LAVID**

# Abanico de sensaciones del sur

El cocinero del restaurante «Becerrita» de Sevilla, Francisco Sánchez Pachón, ofreció ayer una buena muestra de la tradición gastronómica andaluza

JOSÉ AGUADO

**D**ía dedicado a la cocina tradicional andaluza en las jornadas gastronómicas del restaurante «Lavid» de Aspe, una nueva muestra del empeño del restaurante por acercar a sus asistentes la cocina de distintas regiones de la geografía española, un intento de trasladar sensorialmente a través de la cocina y los productos típicos de otras zonas. El cocinero invitado, Francisco Sánchez Pachón, del restaurante «Becerrita» de Sevilla, elaboró un menú basado en las tradiciones del sur de España, donde destacaron unas setas de temporada «serrana»



El cocinero invitado, Francisco Pachón, posa tras la comida con el equipo de cocina de la jornada de ayer

con trigueros y jamón y un guiso de galete de atún rojo de almadraba. En el apartado de vinos, destacaron un vino generoso La Gitana (Palomino Fino) D. O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda acompañando a los entrantes; y un vino dulce Santa Águeda Naranja (Zalema, Moscatel) acompañando al

postre, elaborado añadiendo cortezas de naranja amarga para darle unos toques frutales característicos. En esta ocasión, la cata dirigida hacia los más de 200 comensales fue ofrecida por Javier Carmona, director de la Escuela de Cata, Maridaje y Análisis Sensorial de Alicante, a la cual los responsables de «Lavid»

quisieron agradecer la posibilidad de contar con la presencia de Carmona a pesar de sus compromisos. En esta jornada, destacaron la presencia del equipo directivo del Grupo Soledad de Aspe y de Jesús María Becerra, dueño del restaurante «Becerrita», que se desplazó hasta Aspe desde Sevilla.

**MENÚ DE HOY**

Por Rafael Soler Atanet. Jefe de cocina del restaurante «Villa Davinci» de Moraira

*Entretenimientos*

Pan, aceite y sal  
Blanco y negro con patatas a lo pobre  
Royal de bacalao con coliflor y ajos tiernos

*Entrantes*

Gnoquis de queso, tomate, anchoas y hielo de pepino  
Berberechos, chirivía y manzana verde  
Hervido valenciano

*Primer plato*

Atún a media sal, tomate seco y pólvara de aceitunas.

*Segundo plato*

Lomo ibérico, cebolla y mayonesa.

*Postre*

Flan de Yogurt, caramelo y cookies.

*Bodega*

Vino Rosado y espumoso: Pago de Tharsys (Garnacha) Bodegas y Viñedos Pago de Tharsys. D. Cava. Vino Blanco: Castaño (Macabeo, Chardonnay) Bodegas Castaño D. O. Yecla  
Vino Tinto: Borrasca (Monastrell) Bodegas Salvador Poveda D. O. Alicante  
Vino Dulce: Cristali (Moscatel) Bodegas Vins del Comtat D. O. Alicante

<b>Restaurante Lavid</b> www.lavid.info · e-mail: reservas@lavid.info		Reservas 965 492 102 · 965 496 175 · 606 981 399 Ctra. de Aspe-Alicante, km 0,5 · 03680 ASPE (Alicante)	
 <b>AYUNTAMIENTO DE ASPE</b>	 <b>ALFREDO DIEZ PUERTO</b> Sacramento, 13 · Tfnos. 96 549 07 85 ASPE (Alicante) MERCADO DE ABASTOS · Puesto 38-40   ASPE Tel. 965 494 621   667 485 845	 <b>CONGELADOS Hermanos MATEO, S.L.</b> Avda. Denia, 45 03013 ALICANTE Móvil 629 666 307	 <b>CASTELLÓ CASAS</b> C/ Santa Faz, 97 · 03680 Aspe (Alicante) Telf.: 96 549 03 50 · Fax: 96 549 23 48 e-mail: info@castellocasas.com
 <b>Zume Juana S.L.</b> ALMACÉN Y OFICINAS: C/ del Dracma, parc. 45, pol. ind. Las Arzobayas Tel. 965 112 002 · 965 110 021 · 659 956 912 · fax 965 115 996 ventas@jumesal.com · info@telefonica.net	 <b>ANÍS SALAS</b> <b>LICORES 27</b>	 <b>Cafés BRASILIA</b> JOSÉ MANUEL SAN ROQUE TEROL C/ Médico Antonio Pavia, 5-3º pta.1 03680 ASPE (Alicante) Telf. 965 49 28 25 · 696 682 816	 <b>INSAN TURBO TIRES</b> tel: 965 493 478 · Fax: 965 491 241 web: www.insaturbo.com e-mail: info@insaturbo.com
 <b>Naturalia &amp; Co.</b> Buffet de comida sana y natural franquicia nacional	 <b>LEOPOLDO</b> GENERAL DE SUMINISTROS Tel.: 96 549 13 18	 <b>GUILLÉN DISTRIBUCIONES</b> DISTRIBUCIONES GUILLÉN, S.L. ARTES GRAFICAS, 5   03008 ALICANTE Tlf: 965 103 333   Fax: 965 103 715 comercial@distribucionesguillen.com	 <b>Heretat de Cesilia</b>
 <b>ByS</b> Barberá Y Sagales. S.L. Concesionario Oficial de SAN MIGUEL SCHWEPPE Aguas VALTORRE	 <b>CARMENCITA</b> NUEVO té chai con especias	 <b>GARCÍA GALERA</b> comercial. s. l. ctra. valencia km 107,7 03000 san joan (Alicante) 965 492 189	 <b>BRADIPE</b> PREPARACIONES DE HERRIQUEN 965 492 189 · 965 491 712
 <b>savonna</b> el auténtico espresso italiano 902 996 860   www.savonna.es	 <b>Bardisa y Cia. S.L.</b> Capitán Segarra, 12 · ALICANTE Tels. 965 211 289 · 965 211 783 bardisas@ono.com cavasalicante@ono.com www.bardisa.net		

**PRODUCTOS SUMINISTRADOS POR LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DEL MERCADO MUNICIPAL DE ASPE**

