

## **VALENCIA, L'ECCELLENZA È SERVITA**

*Lo chef Ricard Camarena protagonista dell'appuntamento con la cucina valenciana ieri a Milano presso Eataly Smeraldo*

Milano, 18 giugno 2015 – **Valencia** ha conquistato **Milano** portando tutti i sapori e le suggestioni della sua ricca cultura enogastronomica, in una serata all'insegna della migliore cucina locale insieme allo **chef Ricard Camarena**.

L'evento, organizzato da **Turismo Valencia** in collaborazione con l'Ente Spagnolo del Turismo, si è svolto ieri presso Eataly Smeraldo a Milano. Tra i più apprezzati e conosciuti chef spagnoli, Ricard Camarena ha replicato il successo ottenuto proprio due anni fa a Milano insieme a Turismo Valencia, realizzando uno show cooking di due suoi cavalli di battaglia: i **nastri di cipolla mantecati con acciughe, caffè e aglio nero**, un piatto delicato in cui spicca il sapore del caffè, ingrediente sapientemente abbinato a un piatto salato; e **il risotto cremoso con asparagi verdi, lievito e vino Manzanilla**, che rievoca l'aroma del pane durante la lievitazione. Ad accompagnare la degustazione una selezione di vini della celebre cantina valenciana **Bodegas Vegamar**: Vegamar Brut Nature, Vegamar Selección Merseguera, Vegamar Blanco e per concludere Vegamar Dulce.

Durante la serata, lo chef dell'omonimo ristorante Ricard Camarena Restaurant, 1 stella Michelin, ha anche **rivelato l'apertura di un nuovo ristorante**, che verrà inaugurato a Valencia il prossimo autunno: si chiamerà **Habitual** e ruoterà intorno ai sapori della cucina mediterranea.

L'**enogastronomia** rispecchia nella sua ricchezza il grande patrimonio culturale della città, offrendo continui spunti e suggestioni per scoprire un lato sempre diverso di Valencia. L'incredibile varietà di risi, frutta e verdura coltivati a km zero compongono l'essenza della cucina valenciana, a cui è possibile abbinare uno dei tanti vini prodotti nella regione, che vanta una lunga tradizione vinicola.

“In questi ultimi anni la fama di Valencia è cresciuta moltissimo e gli italiani hanno imparato a conoscerla sempre meglio. – commenta **Leticia Colomer**, responsabile di



Turismo Valencia per l'Italia – “Tuttavia, c'è ancora molto da scoprire: per questo abbiamo voluto portare proprio a Milano, città dell'Esposizione Universale, la nostra cucina, simbolo dell'ecletticità di Valencia e cifra distintiva del nostro modo di vivere”.

Per informazioni sulla città: [www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com)