

ESPÁRRAGOS DE VILLENA: INNOVACIÓN Y ARRAIGO EN LAS MEJORES MESAS

La riqueza de nuestra tierra y la climatología tan particular de Villena nos hace referentes en el desarrollo de productos hortofrutícolas. En la búsqueda de la excelencia, el espárrago verde de Villena se ha convertido en un ingrediente indispensable en las mejores propuestas gastronómicas, donde se le reconoce y distingue por la viveza de su color, su sabor intenso y tierna textura que nos permite degustarlos directamente en crudo, a la brasa o como protagonistas de las cuidadas elaboraciones gourmet de estrellas de la restauración.

Los espárragos verdes son, además, un placer saludable, un bocado de vida por su alto contenido en vitaminas y antioxidantes que ayuda a combatir enfermedades, prevenir el envejecimiento, y contienen pocas calorías y carbohidratos.

El factor humano es el ingrediente que hace de nuestros espárragos verdes un producto exquisito. El minucioso cuidado diario que cada agricultor/a dedica a su cultivo bebe de la tradición familiar, el arraigo al territorio y la constante búsqueda de la innovación en lo referente a los procesos de producción, las garantías de calidad y la sostenibilidad de las explotaciones.

Sin duda, estas cualidades se multiplican cuando incorporamos el criterio de proximidad como valor añadido. Los espárragos de Villena que, en el momento del corte alcanzan los 18 cm, pueden disfrutarse con todos sus nutrientes y cualidades intactas al tratarse de un producto de Km. 0 que pasa del campo a la mesa, en menos de 24 horas.

Cosechamos bocados de vida.

ORGANIZA:



M.I. AYUNTAMIENTO DE
VILLENA
FORTALEZA MEDITERRÁNEA

GABINETE / **PROMOCIÓN
DESARROLLO**



Espárragos
Hernández
Villena



EL SALÓN DE LA CERVEZA



VILLENA
FORTALEZA MEDITERRÁNEA



VILLENA
FORTALEZA MEDITERRÁNEA
TURISMO



- Rafael Pardo Domene
- Productos La Rambla
- Juan Sáez Fernández

I JORNADAS DEL ESPÁRRAGO DE VILLENA 2019

5 y 6 de abril
Mercado Municipal



ES
PÁ
RR
AG
OS

Degustación del Espárrago de Villena a la plancha. Tapea en la Cocina del Mercado.

Degustación del Espárrago de Villena “Atrévete en Crudo”.

“Los productores te regalan un manojo de espárrago de Villena por tu compra de fruta y verdura en el Mercado “



Viernes 5 de Abril

18:00. Show Cooking: Delicias saludables con espárragos.
Director del club de cocina Reverde.
Aprende las mejores recetas en el Obrador Mercado. Entrada Libre.

18:00. Animación infantil “Lanzamiento de cohetes - espárragos”.
Parque del Mercado. *Patrocinado por Agrícola Villena Cooperativa.*
Requiere inscripción previa.

19:15. Conferencia “Saber más para comer mejor ”
Dietista Nutricionista del Centro de Nutrición y Salud Reverde.
Parque del Mercado, entrada libre.

19:30. Taller de cocina infantil, con animación de Pepa Piruleta.
Obrador del Mercado. *Patrocinado por Agrícola Villena.*
Requiere Incripción Previa

21:00. Concierto en directo: “The Herbers”. Parque del Mercado.
Organizado por Concejalía de Cultura y Kakv. Entrada Libre

Sábado 6 de Abril

10:00. Exhibición del Corte del Espárrago de Villena.
Salida desde Cooperativa Agrícola a campos de cultivo. Asistencia libre.

11:30. Animación infantil. “Lanzamiento de cohetes - espárragos”.
Parque del Mercado. *Patrocinado por Agrícola Villena Cooperativa.*
Requiere inscripción previa.

11:30. Cata de cerveza y Espárrago de Villena.
Patrocinado por El Salón de la Cerveza. Requiere inscripción previa.

13:00. Animación infantil “Lanzamiento de cohetes - espárragos”.
Parque del Mercado. *Patrocinado por Agrícola Villena Cooperativa.*
Requiere inscripción previa.

13:00. Cata de Vino y maridaje con Espárrago de Villena.
Patrocinado por Bodega Cooperativa Las Virtudes. Requiere inscripción previa.

12:30: Marching Band Dixie Project.
Patrocinado por la Concejalía de Cultura y la Kakv.

Durante estos días, los restaurantes ofrecerán tapas de espárrago de Villena.

+ Información e inscripciones: gdeayto@villena.es - T. 96580 64 98