Cocina en directo como experiencia turística para los huéspedes de este hotel en Granada

LOCALIZACIÓN: Lanjarón, Granada.

DURACIÓN VTR: 1'38"

RESUMEN: En el Hotel Alcadima, ubicado en el municipio granadino de Lanjarón, quieren que la experiencia que se lleven sus huéspedes no la olviden fácilmente. Junto a ellos, preparan platos típicos de la comarca, se los explican y les enseñan a hacerlos. Una apuesta por la gastronomía de la zona para ofrecer experiencias al turista.

VTR:

En este hotel rural de la localidad granadina de Lanjarón, a la entrada de la Alpujarra, quieren ir un poco más allá con la estancia de sus clientes, y les ofrecen la posibilidad de conocer algunos platos típicos de la comarca delante de los fogones.

Amanda Rodríguez
Adjunta a dirección
Hotel Alcadima

"Compartir con ellos, pues, todo lo que a nosotros nos hace ser nosotros mismos, ¿vale? Pues eso. Nuestra tradición, nuestra cocina, nuestra cultura, todo eso, nos gusta compartirlo a través de la cocina".

Gonzalo es el responsable de estos platos que preparan delante de los huéspedes y que comparten con ellos. Les enseñan a prepararlos y les cuentan de dónde vienen.

Gonzalo Rodríguez
Gerente y Chef Hotel Alcadima

"Es un punto más dentro de sus vacaciones. Me empecé a preocupar mucho por la gastronomía que había en la comarca, me juntaba con señoras mayores que eran las que me iban diciendo un poco los platos tradicionales que hacían".

En esta ocasión preparan una cazuela de arroz con verduras, y Gonzalo, con la ayuda de Amanda, va explicando paso a paso su preparación.

Amanda Rodríguez
Adjunta a dirección
Hotel Alcadima

"Recetas que son muy sencillitas, muy simples, pero que son muy tradicionales nuestras, los ayudamos, los invitamos, digamos, a que vengan, a que se unan con nosotros, a que vean cómo es cocinar en directo esas recetas".

Junto al arroz, una ensalada con productos de la costa tropical granadina, a pocos kilómetros de donde nos encontramos, y unas sardinas.

Gonzalo Rodríguez
Gerente y Chef Hotel Alcadima

"Unas sardinas, vamos a moragarlas, que es la forma de conservación antigua. No solamente era con sardinas, se hacía con boquerones, se hacía con atún".

Amanda Rodríguez
Adjunta a dirección
Hotel Alcadima

"Recetas de antaño que con el tiempo se han ido perdiendo, pues, ir compartiéndolas con nuestros huéspedes".

Y para acompañar, una 'limoná' granadina. Un menú que hace partícipes a los turistas y a los que hace vivir una experiencia diferente en sus vacaciones.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es