



El próximo viernes 4 de septiembre la Plaza de Toros de Villafranca de los Barros volverá a ser la sede del único evento extremeño que aúna música y gastronomía. La IX edición del Gastromúsica llega este año cargada de novedades, así lo daban a conocer esta mañana en rueda de prensa el Diputado de Turismo, Lorenzo Molina, y el Concejal de Turismo, Alfonso Solís. La presentación se ha realizado en la Diputación Provincial de Badajoz, y a ella han acudido un nutrido grupo de medios de comunicación regionales, que darán a conocer en el día de hoy las bondades de este festival ya consolidado no sólo a nivel regional, sino también a nivel local.

Lorenzo Molina resaltaba que el Patronato de Turismo lleva desde sus inicios apostando por este festival, un festival que mezcla la promoción de la cultura musical y de la cultura gastronómica “y que se celebra en un lugar idóneo, como es la Ciudad de la Música”.

Destacaba el Diputado la estrecha colaboración que siempre ha existido entre la Diputación Provincial y el Ayuntamiento de Villafranca para la organización de este evento, que Diputación patrocina con un objetivo claro, como es “el desarrollo turístico de la cultura musical y gastronómica, y a su vez dar a conocer los productos propios de nuestra tierra a través de su elaboración en los restaurantes de la región”.

Por su parte el Concejal de Turismo, Alfonso Solís, explicaba sobre todo las importantes novedades que Gastromúsica introduce en esta su edición número nueve. Recordaba el Concejal que Gastromúsica ha pasado por diferentes formatos, en un principio fue una cena tipo buffet, luego paso a tener un formato mixto, ya que el primer plato se servía en la mesa y el segundo y los postres era tipo buffet, y en esta ocasión será un menú degustación servido en la mesa, en el que habrá dos primeros platos, dos segundos platos y dos postres, mas el Jamón de la “Dehesa de Extremadura” y la Torta de Barros.



El evento se celebrará un año más en la Plaza de Toros de Villafranca y a partir de las 22'00 horas, y será el preámbulo al comienzo de la XIX Fiesta de la Vendimia y Tradicional Velá de

la Virgen Coronada.

Participarán 5 restaurantes, tres de ellos son villafranqueses (Hotel Acosta, Montealba, Restaurante Buiza), uno de Cáceres (Eustaquio Blanco) y uno de Badajoz (Lugaris), así como participarán varias empresas colaboradoras como Panadería Asensio, Panadería El Angel, Decoflor Floristería, Quesería Tierra de Barros, Sociedad Cooperativa San José y Sociedad Cooperativa San Isidro.

Cada restaurante elaborará 225 platos, a excepción del que sirve el postre que elabora 550. En total son 1500 platos.

Desde hoy están puestas a la venta las entradas en la Oficina de Turismo a un precio de 25 euros.

Durante la cena actuará un año más el Cuarteto Aulos (dos clarinetes y dos saxofones), y al finalizar la cena la Orquesta Azul.