**Alfa Romeo estará presente en la sexta edición de Culinart Sierra Oeste**

* **Tres nuevas categorías de platos, una solidaria y dos históricas, en el concurso-exposición para chefs.**
* **Nace el Foro de Educación y Formación en Hostelería y Gastronomía y se recupera el gastrovan.**
* **Esta edición contará con la exposición de Maridajes Alfa Romeo, con las obras gastronómicas de la marca italiana: “La guía secreta de chefs” y “Templos del producto”.**

**Madrid, 14 de diciembre de 2018.-** La sexta edición de CulinArt Sierra Oeste, que estará auspiciada por el Ayuntamiento de Robledo de Chavela, se celebrará el lunes 17 de diciembre en el C.C. El Lisadero de Robledo.

La Muestra Culinaria de la Sierra Oeste recala por segundo año consecutivo en Robledo y lo hace con algunas novedades como la puesta en marcha del Foro Educación y Formación en Hostelería y Gastronomía, en el que participan representantes de Universidad Francisco de Vitoria, IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, Grupo Aranda Formación, IES María de Zayas y Sotomayor e IES Escuela de la vid.

Precisamente, Escuela de la vid recibirá uno de los dos galardones especiales de CulinArt Sierra Oeste 2018, el denominado premio Historia, por sus 60 años. El premio Promoción se concederá, por el Centro de Innovación Gastronómica, al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra) de la Comunidad de Madrid. Otras de las novedades, recuperada de la edición 2013 cuando se estrenó, es el concepto de gastrovan por el que los visitantes inscritos serán trasladados a lugares de interés y panorámicos de Robledo para degustar tapas elaboradas por los chefs Pablo Barrera (restaurante Santa María) y Luis Enrique Ventero (El Mojete). También en el concurso-exposición de platos para cocineros y alumnos se estrenan tres categorías, pues a los tradicionales Plato Mamá Vale, idóneo para servir en navidad pero con valor inferior a 3 euros; y Plato Regio, o plato estrella que contenga, al menos, un ingrediente propio de la comarca; se suman el Desayuno Paloma Escolar para la mejor nutrición matinal de niños de familias con severas limitaciones económicas, Cocina en tiempos de Carlos V, o interpretación de platos típicos en tiempos de este monarca (misma época de ‘los dragones de Robledo’); y Alimentación aeroespacial, o interpretación de comidas propias de los astronautas de las misiones espaciales Apolo.

**Maridajes Alfa Romeo y Stelvio Q**

Alfa Romeo ha encontrado en la gastronomía el mejor aliado para nutrir algunos de sus valores de marca, como la innovación, la excelencia o la esencia. De ahí nació la iniciativa Maridajes Alfa Romeo, una idea que reúne experiencias gastronómicas únicas que maridan con Alfa Romeo y que en CulinArt estará representada por sus dos principales obras.

‘‘Guía Secreta de Chefs'' es una obra gastronómica en la que se recogen las direcciones secretas de diferentes chefs galardonados con estrella Michelin. Emplazados en diferentes puntos a lo largo de la geografía española, estos maestros de los fogones descubren al lector sus lugares de referencia en la ciudad en la que se encuentra sus restaurantes. Direcciones que representan la tradición y vanguardia de sus provincias, así como las raíces de su cocina.

Por su parte, “Templos del producto” es una obra gastronómica en la que dos de los críticos con mayor reputación en España, Borja Beneyto y Carlos Mateos, hacen un recorrido a través de 14 restaurantes de culto en los que el producto es el gran protagonista, en los que la materia prima es la pieza fundamental de su éxito. Ilustrado con la fotografía de Joan Pujol-Creus, se han necesitado 18 meses y más de 20.000 kilómetros para llevar a cabo la producción y edición de una obra que en el territorio de la cocina ya está considerada como una verdadera referencia.

En cuanto a ponencias en esta edición de CulinArt, destaca la dedicada a ‘Recuperación de variedades tradicionales’, por parte del Imidra. Mientras que las catas principales serán las de dos productos madrileños de cierta excelencia, con varias distinciones internacionales, como Quesos La Cabezuela (Fresnedillas de la Oliva) y el Aceite de Oliva Virgen Extra Fructum (Arganda del Rey).

El colofón de CulinArt Sierra Oeste lo pondrá la presencia del Alfa Romeo Stelvio Quadrifoglio, el primer SUV de la historia de la marca italiana que, gracias a su motor de 510 CV, pulverizó el récord del exigente circuito de Nürburgring, convirtiéndose en el modelo más rápido y deportivo de su categoría.

Por último, no faltará, como lo lleva haciendo desde 2012, el espectáculo Zarzuela, cocina en vivo de Iván Hernández Blázquez (Toixos) con música y cata de nuevo vino blanco Kronos Selección Malvar de Madrid.

A su conclusión se celebrará la ceremonia de premios y reconocimientos y la clausura del evento. Como de costumbre, CulinArt Sierra Oeste se celebrará en apoyo a los programas de la Asociación Madrileña de Ayuda a la Infancia, Amaif; y el acceso a la muestra será gratuito.

Programa horario lunes 17 diciembre VI CulinArt Sierra Oeste 2018

* 11:00 h. Apertura VI CulinArt Sierra Oeste. Bienvenida a cocineros.
* 11:05 h. Inauguración oficial por ediles de Robledo de Chavela y autoridades asistentes.
* Presentación platos de los cocineros.
* 11:30 h. Foro Educación y Formación en Hostelería y Gastronomía. Participan: Universidad Francisco de Vitoria, IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, Grupo Aranda Formación, IES María de Zayas y Sotomayor e IES Escuela de la vid.
* 12:15 h. Entrega galardones especiales CulinArt Sierra Oeste 2018: premio Historia a Escuela de la vid (60 años) y premio Promoción a Imidra, Centro de Innovación Gastronómica.
* 12:20 h. Ponencia ‘Recuperación de variedades tradicionales’, por Félix Cabello Sáenz de Santa María, director de Investigación Agroalimentaria del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra) de la Comunidad de Madrid.
* 12:45 h. Exposición de las obras de Maridajes Alfa Romeo: ‘Guía secreta de chefs' y 'Templos de producto'.
* 13:00 h. Gastrovan con cocinero Pablo Barrera de restaurante Santa María, de Sta. Mª de la Alameda
* 13:45 h. Gastrovan con cocinero Luis Enrique Ventero de El Mojete, de Robledo de Chavela.
* 14:30 h. Comida elaborada por Javier González Redruello, restaurante La Almenara, de Robledo.
* 17:00 h. VI Foro de Cocineros.
* 18:00 h. Cata del galardonado aceite AOVE Fructum producido en Arganda del Rey.
* 18:30 h. Degustación de los premiados quesos de cabra La Cabezuela, de Fresnedillas de la Oliva.
* 19:00 h. Zarzuela: cocina en vivo de Iván Hernández Blázquez (Toixos) con música, y cata de nuevo vino blanco Kronos Selección Malvar de Madrid.
* 19:30 h. Ceremonia de galardones y reconocimientos VI CulinArt Sierra Oeste. Clausura muestra.

**Contacto de prensa Fiat Chrysler Automobiles Spain S.A.:**

Rosa Caniego

Email: [rosa.caniego@fcagroup.com](mailto:angeles.rojo@fcagroup.com)

Tlf.: 695 58 36 01