

Cuisine en direct comme expérience touristique pour les hôtes de cet hôtel de Grenade

LIEU: Lanjarón, Grenade.

DURÉE VTR: 1'38"

RÉSUMÉ: Dans l'Hôtel Alcadima, situé dans la municipalité grenadine de Lanjarón, ils veulent que leurs hôtes n'oublient pas facilement l'expérience vécue. Avec ceux-ci, ils préparent des plats typiques de la région, les leur expliquent et leur montrent comment les préparer. Un pari sur la gastronomie de la zone pour offrir des expériences au touriste.

VTR:

Dans cet hôtel rural de la localité grenadine de Lanjarón, juste à l'entrée de l'Alpujarra, ils veulent aller un peu plus loin dans l'hébergement de leurs clients, et ils leur offrent la possibilité de connaître quelques plats typiques de la région derrière les fourneaux.

Amanda Rodríguez
Adjointe de direction
Hôtel Alcadima

"Partager avec eux tout ce qui fait que nous soyons ce que nous sommes. Notre tradition, notre cuisine, notre culture, tout cela, nous aimons le partager à travers de la cuisine".

Gonzalo est le responsable de ces plats qu'ils préparent devant les hôtes et qu'ils partagent avec eux. Ils leur montrent comment les préparer et leur racontent d'où ils viennent.

Gonzalo Rodríguez
Gérant et Chef Hôtel Alcadima

"C'est une chose en plus dans leurs vacances. J'ai commencé à me préparer beaucoup sur la gastronomie de la région, j'ai rencontré des personnes âgées qui me racontaient un peu les plats traditionnelles qu'elles faisaient".

Dans le cas présent ils préparent un ragoût de riz et légumes, et Gonzalo, avec l'aide d'Amanda, explique pas à pas sa préparation.

Amanda Rodríguez
Adjointe de direction
Hôtel Alcadima

"Des recettes très simples mais de notre tradition, nous les aidons, les invitons, leur disons qu'ils viennent, qu'ils s'unissent à nous, qu'ils voient comment nous cuisinons en direct ces recettes".

Avec le riz, une salade de produits de la côte tropicale grenadine, à quelques kilomètres d'où nous nous trouvons, et des sardines.

Gonzalo Rodríguez
Gérant et Chef Hôtel Alcadima

"Nous allons faire mariner des sardines, qui est l'ancienne manière de conservation. Non seulement pour les sardines mais aussi pour les anchois et le thon".

Amanda Rodríguez
Adjointe de direction
Hôtel Alcadima

"Des recettes d'autrefois qui, avec le temps, ont été perdues, et les partager avec nos hôtes".

Et pour accompagner, une citronnade de Grenade. Un menu qui permet aux touristes de participer et de vivre une expérience différente durant leurs vacances.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es