

jueves 28 de enero de 2016

Un pionero menú homenajea al Sitio de los Dólmenes de Antequera uniendo historia y gastronomía con una retrospectiva al Neolítico

El Área de Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Antequera y Reina Restaurantes colaboran en el impulso de esta iniciativa que utiliza, a través de investigaciones realizadas aplicadas a la alta cocina, ingredientes y materias primas que existían en la Prehistoria. Se complementará con una conferencia sobre la dieta de los constructores de Los Dólmenes el sábado 20 de febrero.



Descargar imagen

La teniente de alcalde delegada de Cultura, Ferias y Patrimonio Histórico, Ana Cebrián, y el director del Museo de la Ciudad de Antequera (MVCA), Manuel Romero, han presentado en la mañana de hoy el Menú Neolítico "Tierras de Antequera", una iniciativa que combina historia y gastronomía de alta cocina en homenaje al Sitio de los Dólmenes de Antequera, candidatura española 2015 para su inclusión en la lista indicativa de Patrimonio Mundial de la UNESCO. También han estado presentes en la rueda de prensa Jesús López, representante de Reinas Restaurantes, y Francisco Arrebola, responsable comercial de Cervezas Malaqa.

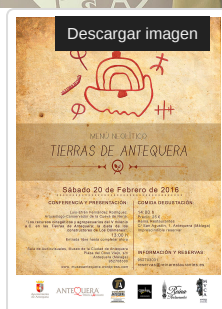
El próximo sábado 20 de febrero a las 13:00 horas, el Museo de la Ciudad de Antequera acogerá una conferencia del arqueólogo Luis-Efrén Fernández, conservador de la Cueva de Nerja, en la que abordará "Los Recursos Cinegéticos y Agropecuarios del V Milenio a.C. en las Tierras de Antequera: la dieta de los

Constructores de Los Dólmenes".

Esta ponencia servirá como particular "entremés" al estreno a continuación del "Menú Neolítico" que ha confeccionado el prestigioso equipo culinario del establecimiento antequerano Reina Restaurantes en colaboración directa con el MVCA y que pretende ofrecer una degustación basada en elementos e ingredientes



Descargar imagen



Descargar imagen

propios de las épocas en que fue habitada la Cueva del Toro en El Torcal de Antequera o en la que fueron construidos los Dólmenes, coincidiendo en que se ha demostrado que fue durante la Revolución Neolítica cuando el hombre empezó a mejorar el control de su alimentación mediante la práctica progresiva de la agricultura y la ganadería.

Por tanto, una vez terminada la conferencia que permitirá acercarse a los hábitos alimenticios de los pobladores antequeranos en el Neolítico, Reina Restaurantes estrenará a partir de las 14:00 horas, en su establecimiento de calle San Agustín, un ingenioso y elaborado menú que consta, como aperitivo, de habas; como entrada, un steak tartar de ciervo con arándanos acompañado de tostas; de primero, crema de habas de cocción lenta con germinado de lentejas y aire de bellota; de segundo, lomo de venado cocinado a fuego directo con salsa de miel y frutos rojos con falso carbón de vegetales y puré de trigo al romero; finalmente, como postres, panal de queso y miel con espejo de frutos rojos así como cebada con leche a modo de café. Todo ello complementado con pan ácimo de cereales (sin levadura) y una excepción en forma de cerveza artesanal "Menga" de la mano de Cervezas Malaqa.

Este menú, que se servirá con un precio de 25 euros, se estrenará como decimos el próximo 20 de febrero y se conservará dentro de la carta de Reina Restaurantes durante un par de meses con el objetivo, por un lado, de homenajear al Sitio de Los Dólmenes contribuyendo así gastronómicamente con la candidatura a Patrimonio Mundial de la UNESCO; por otro, acercar elementos característicos de la alimentación en el Neolítico intentando hacer unas mínimas y necesarias adaptaciones para convertirlos en un prodigioso menú surgido de fogones antequeranos.

La teniente de alcalde Ana Cebrián ha mostrado su satisfacción por el desarrollo de una iniciativa que logra unir historia y gastronomía de una forma rigurosa, novedosa y también atractiva, agradeciendo la labor de investigación realizada al respecto por el propio director del MVCA, Manuel Romero, y el equipo de Reina Restaurantes con los hermanos Jesús y Nacho López al frente. "Nunca se ha hablado antes de un menú Neolítico, en un momento además muy especial para la ciudad que viene a sumarse a todos los gestos y acciones que se están realizando en apoyo de la candidatura del Sitio de los Dólmenes a Patrimonio Mundial de la UNESCO", afirma Cebrián.

La entrada para la conferencia del 20 de febrero será gratuita hasta completar aforo en la sala de audiovisuales del MVCA, mientras que para la comida degustación en Reina Restaurantes es necesaria la reserva previa en el teléfono 952 70 30 31 o a través de la dirección de correo electrónico reservas@reinarestaurantes.es