

## Medio centenar de niños aprenderán a elaborar dulces tradicionales de Carnaval en Estación Gourmet de la mano de artesanos de la Comunidad

- Los puestos del salón gastronómico ofrecen platos típicos de Carnaval de distintas provincias españolas durante los cuatro días de esta festividad
- Estación Gourmet celebra un concurso de disfraces el sábado por la noche, presentado por la drag queen Nacha la Macha y con premios de hasta 200 euros
- El domingo por la mañana todos los niños que participen en el certamen de disfraces infantil recibirán un regalo y los padres una hora gratis de ludoteca

Medio centenar de niños se reunirán el lunes y el martes de Carnaval en Estación Gourmet, llamados por el olor de las hojuelas, orejas, torrijas, rosquillas o floretas. Y, aunque parezca mentira, no será sólo para comérselos sino para aprender a elaborarlos con sus padres. Seis artesanos de distintas provincias de la Comunidad se encargarán de enseñar a los más pequeños cómo realizar de manera tradicional ancestrales recetas de Castilla y León.

Durante los cuatro días en los que se festejan los carnavales, los puestos del salón gastronómico ofrecerán platos típicos de distintas provincias españolas. Tampoco faltarán los concursos de disfraces, el sábado 14 de febrero por la noche tendrá lugar el certamen de adultos, presentado por la drag queen Nacha la Macha y donde se repartirán tres premios: 200 euros para el mejor disfraz, 100 para el segundo y un pack gourmet, compuesto por 21 degustaciones y bebida, para el tercero. El domingo por la mañana habrá regalos para todos los niños que acudan disfrazados a Estación Gourmet y se presenten al concurso infantil; para los padres, habrá otro regalo: una hora de ludoteca gratis.

El lunes 16 y el martes 17 de febrero, la Escuela Gourmet celebrará sus '2º Cursos de Dulces Típicos de Carnaval', aprovechando las vacaciones escolares. Todos los niños deben asistir acompañados por uno de sus padres, abuelos o familiares con el objetivo de pasar un día en familia aprendiendo las tradiciones culinarias de la Comunidad.

Los cursos tienen un coste de 15 euros por niño y tutor, con un máximo de dos niños por adulto. Tanto mayores como pequeños recibirán gorro y mandil de cocinero, rodillo para amasar y una bandejita para que puedan llevarse a su casa los dulces que han elaborado en el taller.

Seis profesores de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León son los encargados de enseñar a elaborar estos productos. El lunes a las 12.30 horas, Ángeles Leonardo \_\_de la Giralda de Castilla (Matapozuelos – Valladolid)\_\_ revelará su secreto para elaborar sabrosas hojuelas; a las 16.30 horas, el pastelero Javier Cuadrado \_\_de Cuadrisseri (Zamora)\_\_ visitará Estación Gourmet para enseñar a padres e hijos la receta de las orejas zamoranas. A las 18.30 horas, se celebra el último curso de esta primera jornada de talleres de Carnaval y, como no podían ser de otra manera, con tradicionales torrijas, que Virginia San José \_\_de Miel Montes Torozos, (La Santa Espina – Valladolid)\_\_ enseñará a cocinar a los pequeños de la casa.

Para más información:

Comunicación **ESTACIÓN Gourmet** VALLADOLID

Piluca Burgos - 639500656 - [pilarburgos@estaciongourmetvalladolid.com](mailto:pilarburgos@estaciongourmetvalladolid.com)  
Sara Mingueza - 983 294 025 - [comunicacion@estaciongourmetvalladolid.com](mailto:comunicacion@estaciongourmetvalladolid.com)

En la segunda jornada, tres artesanos de la Comunidad acuden desde Salamanca y León para enseñar a elaborar flores, floretas y rosquillas fritas en la Escuela de Estación Gourmet. A las 12.30 horas, los niños podrán aprender la receta para hacer flores de la mano del maestro Genaro Montero, de Rosquillas Ledesminas (Salamanca); a las 16.30 horas, también desde Salamanca (La Vellés), Ever Macías mostrará su buen hacer elaborando floretas; y a las 18.30 horas, Montessori Fernández viene desde el Valle de Sabero (León) para enseñar a los niños todos los trucos sobre las típicas rosquillas fritas de Carnaval.

## 2º Cursos de Dulces Típicos de Carnaval

- Lunes 12.30 h. La Giralda de Castilla (Valladolid): hojuelas.
- Lunes 16.30 h. Cuadriserie (Zamora): orejas.
- Lunes 18.30 h. Miel Montes Torozos (Valladolid): torrijas con miel.
- Martes 12.30 h. Rosquillas Ledesminas (Salamanca): flores.
- Martes 16.30 h. La Espiga de Castilla (Salamanca): floretas.
- Martes 18.30 h. Montessori (León): rosquillas fritas.

- **La Giralda de Castilla:** ubicada en la localidad vallisoletana de Matapozuelos, esta panadería de larga tradición familiar ha conseguido combinar la artesanía en producción con la invocación en algunos de sus productos, como sus famosísimos Mantecados al Verdejo de Rueda o la empanada de conejo escabechado, ambos premiados en el certamen Artesano del Año. La artesana Ángeles Leonardo enseñará a los pequeños a elaborar hojuelas, uno de los dulces más típicos del Carnaval vallisoletano.
- **Cuadriserie:** El pastelero zamorano Francisco Javier Cuadrado, discípulo del famoso Oriol Balaguer y una de las promesas de la alta pastelería regional, es, además de un gran investigador de las nuevas técnicas, un gran defensor de la repostería tradicional, y como no podía ser menos, de lo que en Zamora conocen como orejas, otro de los muchos nombres con los que se denomina a este dulce.
- **Miel Montes Torozos:** en pleno relevo generacional, Virginia San José sustituirá a su padre, Foro, al frente de esta empresa ubicada en La Santa Espina, y que lleva décadas embotando el mejor producto de sus abejas, la miel, uno de los productos imprescindibles para hacer otro de los dulces típicos de las meriendas de Carnaval, las torrijas.
- **Rosquillas Ledesminas:** Genaro Montero fabrica desde hace más de treinta años las rosquillas ledesminas, un dulce cuyo origen se remonta al siglo XIX. Y en Carnaval tampoco se resiste a elaborar las floretas, dulce típico salmantino que lleva al punto de fritura una masa especial sobre la que se unta un hierro con diferentes formas de flores y que formaba parte del ajuar de las mozas charras.
- **La Espiga de Castilla:** Cinco generaciones avalan a la familia Macías Mulas en el mundo de la repostería, que actualmente sigue elaborando los dulces siguiendo las fórmulas artesanales y tal y como los fabricaban sus antepasados con maquinaria que exhiben en su pequeño museo de su tienda de La Vellés. Su artesano Ever Macías enseñará a los pequeños a hacer flores.
- **Montessori:** La selección exquisita de sus materias primas y las recetas más antiguas del Valle de Sabero hacen de los productos de Montessori auténticas obras de arte. En la Escuela de Estación Gourmet, Montessori Fernández elaborará y enseñará a los niños a hacer uno de los dulces típicos de León en Carnaval: las rosquillas.

Para más información:

Comunicación **ESTACIÓN Gourmet** VALLADOLID

Piluca Burgos - 639500656 - [pilarburgos@estaciongourmetvalladolid.com](mailto:pilarburgos@estaciongourmetvalladolid.com)  
Sara Mingueza - 983 294 025 - [comunicacion@estaciongourmetvalladolid.com](mailto:comunicacion@estaciongourmetvalladolid.com)