

NOTA DE PRENSA. MADRID 16 DE ABRIL DE 2007

## **Presentación de alto nivel para el Aplec en Madrid**

### **Los "vips" copan las mesas del Tour en el Palacete de los Duques de Pastrana**

**Hoy lunes, 16 de abril de 2007, 13.30 horas,  
Palacete de los Duques de Pastrana (paseo de la  
Habana 208)**

La presentación del Aplec del Caracol en Madrid ha superado hoy todas las expectativas de la Fecoll, entidad organizadora de la promoción gastronómica del Caracol Tour. Xavier Pérez, presidente de la Fecoll, ha estado arropado por el Ayuntamiento de Lleida –Àngel Ros, alcalde; Maria Burgués, teniente de alcalde; y Montserrat Mínguez, concejala de Economía–; los patronatos de turismo Ara Lleida y Turisme de Lleida; el director general de Turespaña, Fèlix Larrosa; la vicepresidenta primera del Congreso, Carme Chacón; senadores y diputados; el secretario general de Política de Defensa, Luis Cuesta; así como por los concejales del Ayuntamiento de Madrid, María Dolores Navarro y Rafael Merino.

El sector turístico no ha querido quedarse atrás y entre otros, asistieron la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, además de agentes de viajes que han participado en el workshop dedicado al paquete del Aplec.

El Consejo Superior de Deportes acompañado por el Llista Blava Hoquei, la Confederación de Casas y Centros Regionales de España, Colegios profesionales, San Miguel, Grupo Paradis, Telefónica, Grup Confort, Cava Addaia y la Cooperativa de

Artesa de Segre han puesto el broche final a la lista de invitados de la que ha sido una de las presentaciones más multitudinarias del Caracol Tour.

No en vano, Madrid ya es estación veterana de la promoción gastronómica del Aplec, por lo que ya existen fuertes vínculos con la administración, entidades y empresas locales.

La próxima cita, el día 2 de mayo en el Hotel Palafox de Zaragoza..

## **Paulo Wilson y Sonsoles Suárez.**

El compositor mozambiqueño, Paulo Wilson – compañero de la periodista, Sonsoles Suárez– ha amenizado el aperitivo previo al menú degustación. La popular pareja ha compartido también el menú degustación que sirvió en el Palacete de los Duques de Pastrana.

## **La Escuela de Hotelería y Turismo**

Los alumnos de la Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida deleitaron a los comensales con un menú 100% caracolero en el que se degustaron siete recetas diferentes. El Caracol Tour es, además de una promoción gastronómica, una escuela de prácticas para los alumnos de la escuela. El centro colabora de forma habitual con la Fecoll y, en esta ocasión, es el responsable del sugerente menú degustación que incluye tres aperitivos (paté, coca y tempura de caracoles), tres platos principales (caracoles a la gurmada, a la llauna i en cachipanda) y un sabroso postre de pera asada con regaliz y anís.

## **Caracoles para el gran**

## **público madrileño**

Los restaurantes Paradis Madrid –C/Marqués de Cubas 14 (Tel. 91 429 73 03)– y Paradis Casa América –C/Recoletos 2-Palacio de Linares (Tel. 91 575 45 40)– se adhieren a la promoción de la fiesta del Aplec del Caragol de Lleida y, hasta el 22 de abril, ofrecen en sus cartas diversos platos elaborados con caracoles. La iniciativa va dirigida a dar a conocer la fiesta y la cocina leridana entre el gran público de Madrid.