

NOTA DE PRENSA

Martes, 06 de septiembre de 2011

Pego: Arroz con estrellas Michelin

El prestigioso jefe de cocina Martín Berasategui apadrina el inicio de la siega de la variedad Bomba de Pego



Ayer arrancó en el parque natural del Marjal de Pego la siega del arroz, que se prolongará durante toda la semana, y lo hizo con un invitado de excepción, el afamado cocinero Martín Berasategui, que se ha convertido en el más internacional embajador del producto estrella del humedal pegolino: el arroz Bomba.

Unas 3.000 hanegadas del Marjal se dedican en la actualidad en exclusiva al cultivo del arroz Bomba. Es, de hecho, la variedad por la que se han decantado los arroceros locales de entre las que hace unos años promovió un programa de agricultura ecológica en el que colaboraban la conselleria y sindicatos agrarios. Y ayer, Berasategui no dudó en calificar al arroz Bomba de Pego como "el mejor del mundo".

De hecho, el chef dijo estar "orgulloso" de encontrarse allí donde germina el arroz que "utilizo en mi restaurante de pata negra". Berasategui conoce de la existencia del Bomba pegolino gracias a que un vecino de la población como Sergi Martínez trabaja con él ("es mi brazo derecho", dijo) en su restaurante de Lasarte, con 3 estrellas Michelin. Gracias a él, dijo, "probé el arroz de Pego hace muchos años, y desde entonces siempre digo que tengo el mejor arroz del mundo en mi casa". Un grano, añadió, que "merece con creces estar en todos los restaurantes de la marca Martín Berasategui", que suman 6 estrellas Michelin.

Pero el prestigioso cocinero quiso también corresponder a un pueblo como el de Pego que le proporciona esta materia prima que "proviene de un trabajo en el que muchos os dejáis la piel y los huesos", y que "se riega con un agua -el del Marjal- que no podría ser más natural". Por ello, ese "excelente arroz" tendrá a partir de



ahora más presencia internacional. "A partir de hoy, en todas las cartas donde esté la marca Martín Berasategui, estará el nombre de Pego", prometió, ya que se hará constar la procedencia pegolina del arroz. Es lo menos que puede hacer, señaló, para premiar "la profesionalidad, la nobleza y el saber hacer que encuentro siempre que vengo a Pego".

Berasategui procedió a continuación a segar las primeras espigas de la temporada, abriendo la semana de siega en el Marjal.

El alcalde de Pego, Carmelo Ortola, confió en que "se le pueda dar más difusión" al arroz Bomba "a través de una persona del prestigio" de Martín Berasategui, al que acogió con "orgullo".

FUENTE: Sergi García - DIARIO INFORMACIÓN www.diarioinformacion.com



MANCOMUNITAT
DE SERVEIS SOCIALS
I TURISME DE PEGO,
L'ATZÚVIA I LES VALLS

Turisme

NOTA DE PRENSA

Martes, 06 de septiembre de 2011

Pego: Berasategui impulsa la promoción del arroz bomba pegolino con su incorporación a las cartas de sus restaurantes



Justifica el gesto de detallar su procedencia "por constituir el mejor arroz del mundo"

La promoción del arroz bomba de Pego ha adquirido esta semana una nueva dimensión con el anuncio del prestigioso cocinero Martín Berasategui de incorporarlo a las cartas de todos los establecimientos de su marca con el detalle expreso de procedencia. La iniciativa corroborada por quien atesora el mayor número de estrellas Michelin en sus establecimientos de toda la geografía nacional, en el transcurso de su visita a la inauguración de la siega del referido cereal, invitado por el Ayuntamiento pegolino, que le ha llevado a departir con los más de doscientos congregados en el Ullal de Bullent en plena marjal, entre los que, se encontraban una nutrida representación de la hostelería local y de la Asociación Valenciana de Agricultores con su presidente, Cristóbal Aguado, a la cabeza, para dar soporte a los grupos arroceros.

FUENTE: CANFALI EDICIÓN www.marina-alta.net

NOTA DE PRENSA

Martes, 06 de septiembre de 2011

La Marina

Berasategui promocionará el arroz de Pegó en sus restaurantes

El cocinero inició la siega de la variedad que se cultiva en el Marjal de Pegó - Oliva y degustó un menú elaborado con productos locales

En el equipo de Berasategui trabaja el pegolino Sergi Martínez artífice de la visita. El cocinero vasco utilizó una hoz para segar la primera espiga y se subió a la cosechadora.

«Un buen restaurante se obtiene con buenos platos, y éstos con productos de primera calidad», así explicó ayer Martín Berasategui la razón por la que acudió a Pegó a iniciar oficialmente la siega de la variedad de arroz bomba que se cultiva en las 4.500 hectáreas del Marjal de Pegó-Oliva, donde anunció que a partir de ahora en las cartas de sus restaurantes pondrá que los arroces son de Pegó.

La visita de Berasategui no es casualidad. El cocinero cuenta entre su equipo de trabajo con un pegolino, Sergi Martínez, que tiene mucho que ver en que el reconocido gastrónomo asistiera al inicio de la siega. Según explicó Martínez «hay muy buenos productos que vienen de Francia, pero el arroz de Pegó lo tenemos muy cerca y tiene una calidad excelente».

De ahí surgió la visita, y con retraso incluido, Berasategui llegó al Ullal de Bullent, donde el Ayuntamiento habilitó una carpa para paliar el fuerte sol. Tras saludar a todas las autoridades presentes y al centenar de personas que acudieron, leyó un discurso en el que aseguró que los buenos restaurantes surgen de los buenos platos, y éstos de las materias primas con que se hacen.

Explicó que la variedad de arroz que se cultiva en Pegó, tiene un «grano duro, terso y tiene muy buena absorción, así como mucho sabor». Y reconoció el esfuerzo de los agricultores que cultivan el arroz y que utilizan «el agua más natural imposible».

El cocinero tuvo una mención especial en su discurso para su compañero de equipo, y pidió un gran aplauso para Martínez. También se acordó de Evarist Miralles, restaurador de Pegó que va a participar en un certamen nacional de cocina.

Nadie quiso perderse el momento de la siega y cogió una hoz para cosechar las primeras espigas junto a Martínez y Miralles. Posteriormente, la siega manual simbólica, dio paso a la mecánica mucho más rápida. En menos de 10 minutos estaba el campo de arroz completamente recogido y cuatro potentes segadoras almacenaban en su interior los granos de arroz. Berasategui subió incluso a una de ellas y comprobó desde dentro de la cabina las sensaciones de la cosecha.



MANCOMUNITAT
DE SERVEIS SOCIALS
I TURISME DE PEGO,
L'ATZÚVIA I LES VALLS

Turisme

La «tournée» de Berasategui por Pego, siguió con una visita al Museo del Arroz, la firma en el libro de autoridades de la localidad, y una cena en el restaurante L'Om cuyo jefe de cocina pasó la noche en vela, por la responsabilidad de que sus platos fueran degustados por tan distinguido comensal.

El menú fue anguila en «all i pebre», «coques de dacsá», «pilota de putxero», embutidos caseros y arroz a banda de Pego, todo ello regado por vinos de las bodegas valencianas.

FUENTE: CARLOS LÓPEZ - www.lasprovincias.es



TINO CALVO

Martin Berasategui, ayer, en Pego con Evarist Miralles, Sergi Martínez y el alcalde.

NOTA DE PREMSA

Dimarts, 06 de Setembre de 2011

Martín Berasategui: “En mi casa siempre hay el mejor arroz del mundo, por supuesto que es el de Pego”

Així definia ahir de vesprada, en l'inici de la sega de l'arròs del Parc Natural de la Marjal de Pego, un dels més prestigiosos cuiners de l'Estat Espanyol, l'arròs que es cultiva a Pego. Martín Berasategui anava, però, més enllà afirmant que “a partir de hoy, en todas las cartas donde veáis a Martín Berasategui estará el nombre de Pego. No solamente pondré arroz, sino que pondré de donde viene”. El gran cuiner basc va tallar, amb una corbella, unes espigues d'arròs i li les va donar al millor cuiner d'Espanya 2011, Evarist Miralles.

La notícia més important d'avui podria tenir molts titulars i és que la visita de Martín Berasategui a Pego es pot llegir des de molts punts de vista i tots ells positius. El prestigiós cuiner basc va congrega a l'Ullal del Bullent, al bell mig del Parc Natural de la marjal de Pego, no només a gran part dels representants municipals de Ciutadans de Pego, PSPV i Bloc; sinó també a representants de les organitzacions agràries com el president d'AVA, Cristòbal Aguado i el membre de la Junta Directiva de la Unió de Llauradors, el pegolí Carles Garcia, sinó també al president de la Cooperativa Agrícola de Pego, el president de la Comunitat de Regants, la presidenta de l'Associació de Comerciants i, sobretot, va acudir una nodrida representació dels restaurants del poble de Pego.

Martín Berasategui va inaugurar una jornada important en el món de l'arròs, aquella que dóna inici a la sega d'un dels aliments que més presència té a taula. L'alcalde de Pego, Carmelo Ortolà, agràia al prestigiós cuiner el seu desplaçament a Pego “per a participar amb nosaltres en aquesta sega de l'arròs bomba” i es mostrava orgullós, com a màxim representant del municipal, de la seua presència a la localitat, una presència que reconeixia Ortolà, havia estat gràcies a Sergi Martínez, un dels més directes col·laboradors de Berasategui darrere dels fogons en el seu restaurant de Lasarte, amb tres estrelles Michelin.

Martín Berasategui es va mostrar, des del principi i fins al final de la visita, proper amb el públic present. Una visita, aquesta, que va tenir tres escenaris principals, l'Ullal del Bullent on va presenciar la sega de l'arròs en primera persona, pujat a la cabina d'una de les segadores que hi treballaven, el museu etnològic que conserva la memòria de com es cultivava i es segava abans l'arròs i el restaurant L'Om, l'escollit per a degustar els productes més propis del nostre municipi.

Berasategui va destacar que “el millor que jo tinc és, amb diferència, l'equip que tinc”, un equip en el que, des de cinc anys està integrat el pegolí Sergi Martínez, un jove de 28 anys que després de conèixer els secrets de El Poblet, es va fer un lloc entre els fogons d'una de les millors cuines de l'estat amb tres estrelles

Michelin, la de Martín Berasategui. Aquest el definia com “un braç dret meu en totes les coses que veieu que em passem pel món”.

Va ser el mateix Sergi Martínez qui va presentar l'arròs bomba al gran mestre i va encertar, ja que des de fa cinc anys, Berasategui afirma que “en ma casa sempre hi ha el millor arròs del món, per suposat que és el de Pego”. El prestigiós cuiner definia l'arròs bomba de Pego com “especial” perquè es mostrava com “un gra dur, ters, amb molt bona absorció i amb molt de sabor”. El que el portava a asseverar que “este arròs mereix, amb escreix, estar en tots els restaurants on està el nom de Martín Berasategui”. Anant més enllà, Berasategui es comprometia a què “a partir de hui, en totes les cartes on vegeu a Martín Berasategui estarà el nom de Pego. No solament posaré arròs, sinó que posaré d'on prové”.

Reivindicava Martín Berasategui la cuina de la nostra infantesa, eixa cuina que conserven encara les mestresses de casa, la gent que, sense tindre titulació gastronòmica, estima el fet de combinar sabors per a fer gaudir la resta. “Jo demà més que hui faig art a la cuina, demà-passat més que demà avantguarda en la cuina, però sóc, superrespectuós, per aquells que un munt d'anys més tard, ens fan seguir provant els plats tradicionals. Aquells que cuinaren aquells plats tradicionals que hui seguim demanant, eren un 'artistassos' increïbles”.

El prestigiós cuiner va animar i aplaudir als restaurants i bars de Pego i els va oferir la seua amistat.

No es va oblidar Martín Berasategui del millor cuiner d'Espanya 2011, del pegolí Evarist Miralles que va rebre de les mans del prestigiós cuiner les primeres espigues d'arròs bomba segades amb una corbella tradicional. Va destacar Berasategui que Evarist “és el representant nacional en el millor concurs del món de cuina, que és el Bocuse d'Or” i el fet que per a ell és un gran orgull “estar al costat dels joves i, sobretot, al costat dels joves que tenen talent, dedicació. Joves que van a fer història”.

Quasi de nit ja va seguir la visita de Martín Berasategui per Pego, que va incloure, a més de la visita al Museu Etnològic, la signatura en el llibre d'autoritats de la localitat. Acabava la nit, asseguts a taula, amb un menú ben pegolí, «all i pebre», «coques de dacsa», «pilota de putxero», embotits casolans i arròs a banda de Pego, tot això regat per vins dels cellers valencians.



FONT:

www.radiopego.com



Autoridades culinarias visitan L'Alfàs del Pi: Con una recepció oficial, presidida por el alcalde, **Vicente Arques**, visitó por primera vez el Ayuntamiento de l'Alfàs del Pi el chef con más estrellas Michelin del mundo, 24 acumuladas en sus 35 años de trayectoria profesional repartidas en 26 locales del planeta, el restaurador francés, **Jöel Robuchón**, estando acompañado por uno de los mejores pasteleros, también de todo el mundo, el alicantino **Paco Torreblanca**. La presencia de estas dos autoridades culinarias en una población eminentemente turística obedece a un intento del equipo de gobierno municipal alfasino de buscar nuevas fórmulas que deses-



Berasategui promocionará el arroz bomba de Pego

El prestigioso chef **Martín Berasategui**, invitado de honor al acto del inicio oficial de la siega de la variedad de arroz bomba que se cultiva en la Marjal de Pego-Oliva, anunció durante su intervención que a partir de ahora en las cartas de sus restaurantes pondrá que la procedencia de sus arroces son de Pego: *"Un buen restaurante se obtiene con buenos platos, y estos con productos de primera calidad"*, resaltó el maestro de los fogones.

El acto tuvo lugar en el l'Ullal de Bullent, en pleno marjal, donde el Ayuntamiento pegolino

habilitó una carpa y donde acudieron autoridades y más de un centenar de invitados.

Durante su discurso, Berasategui tuvo una mención muy especial para **Sergi Martínez**, que le acompañaba, miembro de su equipo y nativo del propio Pego, y que ha tenido mucho que ver para que el laureado cocinero –ateso-



ra el mayor número de estrellas Michelin en sus establecimientos de toda la geografía española- fuera el ilustre invitado en el comienzo de la siega de un arroz que tiene ahora a un embajador de lujo. ■

NOTA DE PREMSA

Dijous, 15 de Setembre de 2011

L'ocupació turística d'agost arriba al 75% a Pego, l'Atzúvia i Les Valls

Els apartaments turístics s'ocuparen quasi al 100% i les cases rurals arribaren al 80% d'ocupació. El nombre de visites a l'oficina de turisme s'ha mantingut aquest estiu respecte a l'anterior.

A 15 de setembre, a poc més d'una setmana per a entrar a la tardor, es podria dir, tot i les bones temperatures, que la temporada d'estiu es dona, extraoficialment, per acabada. Un bon moment per a fer recompte de com ha estat la temporada turística a Pego. Des de l'oficina de Turisme, la seua tècnica, Mari Nieves Mayor, informava que les visites per a conèixer què visitar i quines activitats realitzar durant l'estiu s'han mantingut en les xifres de l'estiu passat, dades que la duïen a afirmar que "ací no s'ha notat la crisi, ni cap baixó de turistes". No opinava el mateix al respecte de l'ocupació turística, ja que, tot i que l'agost ha repuntat, en global el període estiuenc ha sigut "fluix".

Detallant eixes xifres d'ocupació es confirma que a l'agost l'ocupació ha estat positiva, arribant a una mitjana d'un 75%. Els allotjaments més demandats han estat els apartaments turístics, que han fregat el 100% i les cases rurals que han arribat al 80% d'ocupació. Durant els mesos de juny i juliol l'ocupació ha oscil·lat entre el 50% i el 70%. El pitjor registre es dona en aquest mes de setembre en que les xifres globals no superen el 30% d'ocupació.

Tornant a les visites turístiques, la majoria de la gent que es dirigeix a l'Oficina de Turisme per a informar-se sobre Pego ho fa d'una manera general. No obstant, hi ha un percentatge important de gent que directament pregunta sobre la marjal o la cova del Rull.

Al respecte de les activitats que programa l'Oficina de Turisme de Pego, l'Atzúvia i les Valls, s'activen a octubre, no obstant, demà divendres està prevista una visita nocturna a la marjal per a apreciar els sons que hi habiten al Parc Natural. Aquesta visita està organitzada pels tècnics del Parc Natural i és la segona que es realitza després de l'èxit que va suposar la primera experiència.

El diumenge, 9 d'octubre, s'inicien les activitats turístiques programades per la Tourist Info. Eixe diumenge, l'activitat està enfocada a senderistes professionals, ja que la ruta és la del Barranc de l'Infern, segons comentava Mari Nieves Mayor. El dissabte 15 d'octubre, hi ha una eixida cicloturista per la marjal que té un cost de 5 euros. El dissabte, 29 d'octubre, també hi ha programada una visita guiada a la marjal, però, en aquest cas a peu; aquesta activitat té un preu de 4 euros.



FONT:

www.radiopego.com

NOTA DE PREMSA

Dimarts, 27 de Setembre de 2011

"Sigues turista en la teua ciutat. Turisme som tots, tot és turisme"

Avui, el Dia Mundial del Turisme, l'Ajuntament de Pego ha oferit, junt als educadors ambientals del Parc Natural de la Marjal Pego-Oliva, una visita guiada per l'aiguamoll.

Avui se celebra el Dia Mundial del Turisme. Per a commemorar-ho l'oficina de Turisme de Pego, l'Atzúvia i les Valls, que està integrada dins la xarxa Tourist Info de la Generalitat Valenciana, ha organitzat aquest matí una visita guiada gratuïta a la marjal que ha estat guiada pels educadors ambientals del Parc Natural.

Mari Nieves Mayor, tècnica de l'oficina de turisme pegolina incidia en el lema de la campanya de sensibilització triat, 'Sigues turista a la teua ciutat. Turisme som tot, tot és turisme', per a no només arribar als visitants foranis del municipis sinó i, sobretot, als habitants autòctons de cada poble. Assegurava Mayor que "els propis habitants del municipi són els primers que deuriem conèixer el que tenim, el que oferim perquè ho hem de valorar per a poder saber el que tenim".



FONT:

www.radiopego.com