

Tras el éxito del año pasado, ASBRU (Asturianos en Bruselas) celebrará entre el **4 de julio y el 6 de julio** la tercera edición de las Jornadas Gastronómicas, que cuentan con el apoyo del Gobierno del Principado de Asturias y del restaurante Les Asturiennes (Casa de Asturias, Rue Saint-Laurent 36-38, en donde las mismas tendrán lugar).

Este año el chef invitado es el joven cocinero asturiano **José Antonio Campoviejo**, uno de los cocineros con mejor reputación que hay en Asturias, conocido especialmente por su gran imaginación y por su facilidad en combinar cocina clásica e innovadora. José Antonio tiene 37 años, fundó en 1997 en Arriendas (Asturias) **El Corral del Indianu**, y al segundo año, en 1999, consiguió ya **una estrella michelín** que mantiene con éxito ininterrumpidamente desde entonces. (www.elcorraldelindianu.com)

Las Jornadas contarán con tres "pases" (cena del viernes 4 de julio a las 20.30h, cena del sábado 5 de julio a las 20.30h, y comida del domingo 6 de julio a las 13.30h), en cada uno de los cuales los participantes podrán degustar el menú.

Asimismo, 20 personas tendrán la ocasión de participar en un curso de cocina impartido por el propio José Antonio el sábado 5 de julio a las 11h.

Por cortesía de la Consejería de Turismo del Principado de Asturias, durante cada uno de los "pases" de las Jornadas SE SORTEARA ENTRE LOS PARTICIPANTES UN FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS EN ASTURIAS CON LOS SIGUIENTES GASTOS PAGADOS: VUELOS, ALOJAMIENTO, UNA CENA O COMIDA Y UN COCHE EN ALQUILER DURANTE TODA LA ESTANCIA. Los afortunados podrán escoger su estancia de dos noches entre más de quince casonas asturianas diferentes y todo ello a aprovechar desde el 15 de septiembre al 15 de diciembre de 2008. Asimismo, durante los pases se sortearán otros premios "sorpresa" vinculados a la gastronomía asturiana.

El menú de las Jornadas tendrá un precio único de **62 euros** y el curso de cocina de **25**. Dado que el número de plazas disponibles es limitado (85 para cada comida y 20 para el curso de cocina), las personas interesadas en asistir deberán inscribirse previamente enviando un correo electrónico correo@asbru.be indicando el número e identidad de los comensales y el "pase" elegido, así como un teléfono de contacto. Simultáneamente los participantes deberán ingresar el precio de la comida (y del curso de cocina eventualmente) en la cuenta de ASBRU (Banco BBVA, 642-0020200-25) indicando en el asunto de la transferencia el nombre de los comensales. Una vez realizado el ingreso, ASBRU enviará vía email una confirmación de la reserva que se irán registrando por orden de recepción.

Para más información, contactar con Ángela Iglesias, encargada de prensa de ASBRU: 0476.64.37.56

MENU

Tembloroso de foie con manzana ácida
Sopa de navaja con regaliz y pistacho
La vaca y el toro inspirándonos en un *vitello tonnato*
Sabores de antaño/Texturas de hoy: fabada

Taco de bonito con esencia de su marmita

Corte ibérico con *gnocchi* de afüega el pitu y boniato

Arroz con leche tradicional

Vino tinto de Corias (pendiente de confirmar)

Agua