

El pasado día 26, el Mercat de Sant Roc, tuvo el placer de acoger por unas horas, a 6 estudiantes entre 17 y 20 años de la Escuela de cocina LYCÉE TECHNIQUE PROFESSIONNEL SAINT JOSEPH L'AMENDIER de la población francesa Angouleme, y que se encuentran en Alcoy desde el pasado día 23 y hasta el 25 de octubre.

A través de José María Guarinos Pericás, del C.I.P.F.P. Batoi, quien informa que es el 4º año consecutivo de colaboración con el programa de becas Leonardo de Europa- Gestión de estancia y prácticas.

El motivo de la visita al Mercat de Sant Roc, fue conocer en directo algunas materias primas de los platos que van a aprender a cocinar, así como la historia del Mercat de Sant Roc.

La visita duró más de dos horas, y estuvo en todo momento guiada por Paco Abellán, socio del Mercat que dominaba el idioma francés, quien les mostró cada producto típico de la zona.

Tras el recorrido por todos los puestos de venta, se les ofreció a los estudiantes una degustación de algunos productos, y platos elaborados en los puestos del Mercat, como son el tomate del terreno, alficós, embutidos, aceitunas rellenas y agua sal, pericana, capellà torrat, sangueta.....

De los 13 platos que degustaron, lo que más les gustó fueron los embutidos y las aceitunas rellenas. Tanto los estudiantes como los integrantes del Mercat de Sant Roc, quedaron satisfechos con la visita.

MERCAT SANT ROC

per "calitat"