

NOTA DE PRENSA



22 de enero de 2026, Madrid

Castilla y León “El cielo nos ha elegido” arranca este jueves 22 de enero en Fitur

- Nueve cocineros de Castilla y León unirán gastronomía y vino en el Espacio Enogastronómico del Stand de la Junta de Castilla y León del 22 al 25 de enero.

La 46 Feria Internacional de Turismo, FITUR, que se celebrará en Madrid del 21 al 25 de enero, abre sus puertas como evento referente del turismo a nivel mundial. La Junta de Castilla y León promociona la oferta turística bajo el lema “El Cielo nos ha elegido” un mensaje promocional en torno al fenómeno natural que supondrá el eclipse solar de agosto 2026 y que tendrá a Castilla y León como comunidad privilegiada para su visualización a nivel mundial.

La Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León (Hosturcyl) apuesta en FITUR por la promoción de la gastronomía y el vino, en el Espacio Enogastronómico del stand de la Junta de Castilla y León. Debido al éxito de la edición anterior, ha organizado un ShowCooking donde participarán nueve cocineros de las diferentes provincias de Castilla y León desde el jueves 22 hasta el domingo día 25 de enero.

El jueves 22 abrirá la jordana, Jesús Alejos del Restaurante Ángela de Valladolid y su propuesta “Entre Fogones y Viñedos” marinado con Lubiano 6 meses, de 12.00h a 13.30h; el siguiente turno de 15.30h a 17.00h. será para Santiago Vicente del Hotel Rural Don Sancho en Zamora, presentará “El jardín del Rey” el cual acompaña de Vino de Contrabando de Bodegas Siesto.

El viernes 23 el Restaurante Portal de Lino de Salamanca, con su chef Jorge Lozano dará su showcookin de 11.00h a 12.30h. con su elaboración “Ensaladilla de ibéricos fisán” marinado con Hito Rosado; a continuación de 13.30h. a 15.00h. será el turno de Cocinandos con Juan José Pérez y Yolando León, con una estrella Michelin, desde León y bajo su propuesta “Lenteja pardina con setas de Castilla y León y su Humus” marinado con Trasto Prieto Picudo.

Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289

prensa@valladolidhosteleria.com

www.valladolidhosteleria.com

www.hosturcyl.com

NOTA DE PRENSA



El sábado 24, desde Palencia presentará Alberto Beltrán del Restaurante Maño “Morcilla de la abuela con quesito de la tierra” acompañado de la Bodega Carreprado y Bodega Valdesneros; de 16.00h. a 17.30h. Samuel Pedrosa, chef del Club de Jubilados Villaralbo, Zamora, deleitará al público con “Quitando el frío con trompetas” marinado con Vino de Contrabando; para cerrar el sábado de 18.30h. a 20.00h. desde Ávila, Los Fogones de Raúl, nos presentará Raúl Rodríguez “Canelón crujiente de carrillera de ternera avileña” acompañado de Portia Roble.

El domingo 25, empieza la jornada Ángela Vázquez del Restaurante El Bosque Encantado, desde Burgos con su “Bombón de Morcilla” marinado con Vientos de Pueblo de Bodega Septién; para cerrar el evento Mario Sanz de La Gastro Tasquita de Soria nos ofrecerá su “Boletus de Robellanos” marinado con De Postín.

El público podrá degustar de estas propuestas en el Espacio Enogastronómico en los turnos organizados y hasta completar aforo. En las redes sociales de Hosturcyl se publicará un reportaje visual del evento.