

LEVANTERA

# TESORO DEL ESTERO

► Tras la explosión de la cocina del atún rojo, llega **la cocina del estero** con jornadas en El Puerto en la que participan los mejores chefs

vidido en dos fases. El viernes hay previstas varias ponencias que girarán en torno a la sal, los esteros y la necesidad de diferenciar claramente entre los pescados de estero, que se crían de forma natural en estas especies de piscinas naturales que hay en torno a las desembocaduras de los ríos, y el pescado de piscifactorías que se vende en los supermercados.

El sábado y el domingo el encuentro se tornará en fiesta gastronómica y los establecimientos participantes: restaurantes, bodegas, tiendas gourmet, panaderías, pastelerías o productores de sal y de pescado de estero, mostrarán las posibilidades de estos productos. Para ello colocarán unos expositores en el Castillo de San Marcos en los que se ofrecerán a los visitantes del evento cada uno dos

José Monforte EL PUERTO

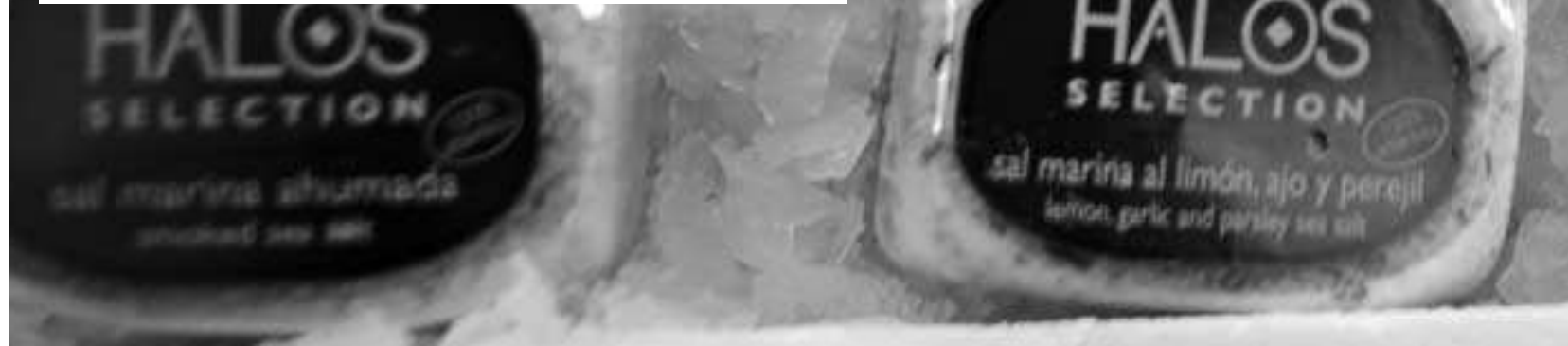
UN nutrido grupo de empresas relacionadas con la gastronomía, entre ellas las más representativas de El Puerto, organizan para septiembre unas jornadas de tres días en el Castillo de San Marcos en las que mostrarán las posibilidades de los mariscos y pescados de estero, uno de los tesoros por descubrir en la provincia de Cádiz

La cocina de los esteros es el próximo tesoro a descubrir en la provincia de Cádiz. Tras la explosión de la cocina del atún rojo de almadraba, ahora la reconocida gastronomía relacionada con los esteros y las salinas, y protagonizada por pescados, mariscos, la sal y las algas, comienza a captar el interés del mundo de la gastronomía. Ante este fenómeno, las diferentes ciudades de la provincia de Cádiz que cuentan con salinas empiezan a tomar posiciones y El Puerto ha presentado candidatura a convertirse en uno de los puntos de referencia de esta cocina, con el aval, además, de sus numerosas salinas y el desarrollo del nuevo restaurante de Angel León, que estará también en unos terrenos rodeados de ellas.

Una veintena de empresas de El Puerto de Santa María, todas ellas relacionadas con el sector de la gastronomía y con bastante peso en la ciudad han presentado de forma conjunta un encuentro gastronómico sobre la sal y los esteros que tendrá lugar entre los días 11 y 13 de septiembre (viernes, sábado y domingo) en el Castillo de San Marcos, en pleno centro de la ciudad. El encuentro estará di-



Promotores y participantes de la iniciativa, el martes en el hotel Monasterio. FOTO CARRETO



125 millones de niños en el mundo  
no saben escribir su nombre.

EDUCAR ES DAR OPORTUNIDADES

902 444 844 | www.entreculturas.org

HAZTE SOCIO

Colabora. Santander Central Hispano 0049 0001 54 2210040401 BBVA 0182 5906 86 0010008001

# TESORO DEL ESTERO

► Tras la explosión de la cocina del atún rojo, llega **la cocina del estero** con jornadas en El Puerto en la que participan los mejores chefs

José Monforte EL PUERTO

UN nutrido grupo de empresas relacionadas con la gastronomía, entre ellas las más representativas de El Puerto, organizan para septiembre unas jornadas de tres días en el Castillo de San Marcos en las que mostrarán las posibilidades de los mariscos y pescados de estero, uno de los tesoros por descubrir en la provincia de Cádiz

La cocina de los esteros es el próximo tesoro a descubrir en la provincia de Cádiz. Tras la explosión de la cocina del atún rojo de almadraba, ahora la desconocida gastronomía relacionada con los esteros y las salinas, y protagonizada por pescados, mariscos, la sal y las algas, comienza a captar el interés del mundo de la gastronomía. Ante este fenómeno, las diferentes ciudades de la provincia de Cádiz que cuentan con salinas empiezan a tomar posiciones y El Puerto ha presentado candidatura a convertirse en uno de los puntos de referencia de esta cocina, con el aval, además, de sus numerosas salinas y el desarrollo del nuevo restaurante de Ángel León, que estará también en unos terrenos rodeados de ellas.

Una veintena de empresas de El Puerto de Santa María, todas ellas relacionadas con el sector de la gastronomía y con bastante peso en la ciudad han presentado de forma conjunta un encuentro gastronómico sobre la sal y los esteros que tendrá lugar entre los días 11 y 13 de septiembre (viernes, sábado y domingo) en el Castillo de San Marcos, en pleno centro de la ciudad. El encuentro estará di-

vidido en dos fases. El viernes hay previstas varias ponencias que girarán en torno a la sal, los esteros y la necesidad de diferenciar claramente entre los pescados de estero, que se crían de forma natural en estas especies de piscinas naturales que hay en torno a las desembocaduras de los ríos, y el pescado de piscifactorías que se vende en los supermercados.

El sábado y el domingo el encuentro se tornará en fiesta gastronómica y los establecimientos participantes: restaurantes, bodegas, tiendas gourmet, panaderías, pastelerías o productores de sal y de pescado de estero, mostrarán las posibilidades de estos productos. Para ello colocarán unos expositores en el Castillo de San Marcos en los que se ofrecerán a los visitantes del evento cada uno dos



Promotores y participantes de la iniciativa, el martes en el hotel Monasterio. FOTO CARRETO





tapas que tengan como base la sal o los productos de los esteros. Paralelamente, las bodegas ofrecerán vinos para acompañar. Para acceder a la muestra será necesario comprar una entrada que saldrá a 30 euros y dará derecho a probar todas las tapas, vinos y productos. Para cada día se venderán tan sólo 400 entradas.

Las entradas para el evento ya están a la venta a través de la propia página web creada por la organización (pinchar aquí para verla).

Nicolás Terry, coordinador del evento y muy conocido en El Puerto, por haber organizado encuentros relacionados con la vela en la localidad, presentó la iniciativa el pasado martes en el hotel Monasterio de El Puerto, rodeado de las empresas que participarán. Terry resaltó la

importancia de esta cocina y confesó que fue el propio director del hotel Monasterio, Manuel Izquierdo, el que tuvo la idea, "que fue muy bien acogida en el sector. Desde febrero en que empezamos a darle forma hemos mantenido siete reuniones, hasta que hoy hemos presentado el proyecto al público".

El proyecto se presentó ya ayer con página web propia, diseñada por el portuense Miguel Ángel Moreno y logotipo, de Rocio Rodríguez y supone un primer intento del sector por reivindicar la fuerza de la gastronomía en El Puerto de Santa María. De hecho, la ciudad es la que lidera la clasificación provincial si se tienen en cuenta las puntuaciones de las guías gastronómicas nacionales como Michelin o Repsol, donde El Puerto obtiene, en ambos casos, las mejores puntuaciones de la provincia.

Los organizadores también resaltaron ayer el hecho de que haya sido la iniciativa privada la que capitanee el proyecto, aunque resaltaron que han obtenido el respaldo del ayuntamiento, cuyo alcalde y el nuevo delega-

## 11

**Septiembre.** Es la fecha en la que el pescado de estero se empezará a reivindicar desde El Puerto

do de Turismo estuvieron ayer en la presentación y también de la Diputación.

Entre los restaurantes que participarán en el evento están firmas importantes de la ciudad como Aponiente, El Faro del Puerto, Los Rescoldos, Romerijo, Los Portales, El Laúl, La Bodeguilla del Bar Jamón o el Bar Jamón. También están hoteles como el propio Monasterio, Los Jándalos o Los Cántaros y bodegas como Osborne o Caballero o firmas del sector de las bebidas espirituosas como Rives y las destilerías Picó. Se han sumado también al proyecto tiendas especializadas como El Gourmet de El Puerto de Santa María, Cien Palacios, la firma que elabora las famosas tejas, o la panadería La Espiga. El sector de las empresas relacionadas con los productos salineros contará con firmas como Fitopecton Marino, los que producen el plancton marino ideado por Angel León, una empresa productora de sal y también Lubimar, una firma dedicada a la producción de pescados de estero.

FITO CARRETO

**AHORA + QUE NUNCA**  
**TU APOYO ES NECESARIO**

902 22 22 92  
 www.cruzroja.es

**+ Cruz Roja**



tapas que tengan como base la sal o los productos de los esteros. Paralelamente, las bodegas ofrecerán vinos para acompañar. Para acceder a la muestra será necesario comprar una entrada que saldrá a 30 euros y dará derecho a probar todas las tapas, vinos y productos. Para cada día se venderán tan sólo 400 entradas.

Las entradas para el evento ya están a la venta a través de la propia página web creada por la organización (pinchar aquí para verla).

Nicolás Terry, coordinador del evento y muy conocido en El Puerto, por haber organizado encuentros relacionados con la vela en la localidad, presentó la iniciativa el pasado martes en el hotel Monasterio de El Puerto, rodeado de las empresas que participarán. Terry resaltó la

importancia de esta cocina y confesó que fue el propio director del hotel Monasterio, Manuel Izquierdo, el que tuvo la idea, "que fue muy bien acogida en el sector. Desde febrero en que empezamos a darle forma hemos mantenido siete reuniones, hasta que hoy hemos presentado el proyecto al público".

El proyecto se presentó ya ayer con página web propia, diseñada por el portuense Miguel Ángel Moreno y logotipo, de Rocio Rodríguez y supone un primer intento del sector por reivindicar la fuerza de la gastronomía en El Puerto de Santa María. De hecho, la ciudad es la que lidera la clasificación provincial si se tienen en cuenta las puntuaciones de las guías gastronómicas nacionales como Michelin o Repsol, donde El Puerto obtiene, en ambos casos, las mejores puntuaciones de la provincia.

Los organizadores también resaltaron ayer el hecho de que haya sido la iniciativa privada la que capitaneé el proyecto, aunque resaltaron que han obtenido el respaldo del ayuntamiento, cuyo alcalde y el nuevo delega-

## 11

**Septiembre.** Es la fecha en la que el pescado de estero se empezará a reivindicar desde El Puerto

do de Turismo estuvieron ayer en la presentación y también de la Diputación.

Entre los restaurantes que participarán en el evento están firmas importantes de la ciudad como Aponiente, El Faro del Puerto, Los Rescoldos, Romerijo, Los Portales, El Laúl, La Bodeguilla del Bar Jamón o el Bar Jamón. También están hoteles como el propio Monasterio, Los Jándalos o Los Cántaros y bodegas como Osborne o Caballero o firmas del sector de las bebidas espirituosas como Rives y las destilerías Picó. Se han sumado también al proyecto tiendas especializadas como El Gourmet de El Puerto de Santa María, Cien Palacios, la firma que elabora las famosas tejas, o la panadería La Espiga. El sector de las empresas relacionadas con los productos salineros contará con firmas como Fitopecton Marino, los que producen el plancton marino ideado por Angel León, una empresa productora de sal y también Lubimar, una firma dedicada a la producción de pescados de estero.

FITO CARRETO



Dirección: Miguel Pelayo

Plaza de la Catedral, 3  
Tlf.: 956 265 391

