

## PRIMERA EDICIÓN DE LOS ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE LA SAL Y EL ESTERO

● La celebración de las jornadas impulsadas por hosteleros portuenses, un rotundo éxito ● Unas 400 personas se dieron cita ayer en el Castillo de San Marcos en el primer día de degustaciones

# Gastronomía alrededor de las salinas

**Teresa Almendros** EL PUERTO

Escoja un escenario de película cargado de historia. Reúna a un grupo de los hosteleros más prestigiosos de la ciudad y deles rienda suelta para que elaboren dos platos cada uno en torno a un mismo lema. Añada una pizca de imaginación, una buena dosis de trabajo y un cuarto y mitad de entusiasmo. Ya lo tiene, es la receta del éxito.

Las cerca de 400 personas que asistieron ayer en El Puerto a los I Encuentros de la Sal y el Estero salieron encantadas con el desarrollo de esta iniciativa impulsada por algunas de las principales firmas de la hostelería portuense, que han aunar esfuerzos en torno a un proyecto común y han logrado ofrecer durante estos dos días (las jornadas continúan hoy) un producto atractivo en un formato innovador y a un precio asequible.

Por un importe de 30 euros el visitante puede degustar hasta 16 tapas, dos en cada establecimiento, y degustar los caldos de varias bodegas portuenses, así como la cerveza artesana Volaera, los gin-tonics de Rives o el combinado con ponche de Caballero. Cada talonario in-

Cada comensal pudo degustar 16 tapas relacionadas con el pescado y la sal

cluía además regalos para llevar, como los picos de sabores marinos, las tejas de El Puerto o la sal aromatizada. Colaboraban también la firma automovilística Maserati y la empresa Lubimar, que ha facilitado toda la materia prima para la elaboración de los platos.

La jornada de ayer se abrió a las once y media de la mañana con la presencia de las autoridades muni-



1



2



3

1. El jefe de cocina de Los Rescaldos da los últimos toques a sus platos en la bodega del Castillo. 2. Una imagen del recinto tomada desde arriba durante el evento. 3. Una foto de familia de los organizadores. 4. El placton de Aponiente, uno de los sabores más demandados. Fotos: F.Hortelano/D.C



4

cipales y de la Diputación provincial. Tras unas palabras del coordinador de las jornadas, Nicolás Terry, y del anfitrión y presidente de Bodegas Caballero, Luis Enrique Caballero, tomó la palabra en nombre de los organizadores Olga Romero, de la firma Romerijo, recordando que han sido muchos los meses de trabajo hasta llegar a este resultado. Olga Romero destacó el papel que han jugado en este proyecto profesionales como Fernando Córdoba o Lolo Izquierdo y se mostró convencida de que esta iniciativa tendrá continuidad. "El Puerto tiene que sorprender al mundo gastronómico", dijo.

El diputado provincial Jaime Armario destacó la importancia de estas iniciativas para romper la estacionalidad del turismo y recordó que el próximo mes el relevo lo tomará el festival Monkey Week, otro proyecto impulsado desde la ciudad y que ya se ha consolidado. Por parte municipal intervino en la apertura el concejal de Turismo, Ángel Quintana, quien aseguró que con este tipo de iniciativas se demuestra que "El Puerto está muy vivo" y confió en un futuro halagüeño para la ciudad. Posteriormente

Los mini gin-tonics con placton marino, sal negra y guindilla causaron sensación

se incorporaría al encuentro el alcalde, David de la Encina, que felicitó también a los organizadores por este proyecto que ya es una realidad.

Las colas a la entrada del castillo de San Marcos dieron buena muestra del interés que había generado el evento, una cita que sin duda tendrá continuidad ya que ha dejado muy buen sabor de boca.



Esprohident\_Esc

## Elige una Profesión Sanitaria

PERIODO  
MATRICULACIÓN:  
HASTA EL 30  
DE SEPTIEMBRE

■ Técnico Superior en PRÓTESIS DENTALES (2 años)

Posibilidad de acceso a ODONTOLOGÍA, MEDICINA, ENFERMERÍA y los demás GRADOS UNIVERSITARIOS. ■ Bolsa de Trabajo ■ Becas oficiales ■ Prácticas de empresa

GRAN VARIEDAD DE CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN Y FORMACIÓN CONTINUADA

Escuela de Protésicos e Higienistas Dentales Ntra. Sra. del Rocío

C/ Pizarro, 9 • Tel.: 956 18 59 43 • e.mail: escuela@esprohident.com • JEREZ [www.esprohident.com](http://www.esprohident.com)