

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

● Rotundo éxito de las jornadas impulsadas por hosteleros portuenses ● Unas 400 personas acudieron al 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 principa-

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

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

les firmas de la hostelería portuense, que han aunado 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 Volæra, los gin-tonics de Rives o el combinado con ponche de Caballero. Cada talonario incluía además regalos para llevar, como los picos de sabores marinos, las tejas de El Puerto o la sal aro-

matizada. 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 municipales 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 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.



1



2



3

1. El jefe de cocina de Los Rescoldos 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

PROGRAMAS DE VERANO DE INMERSIÓN EN INGLÉS

ENGLISH & FUN

7 CAMPAMENTOS DE VERANO
6 a 18 años
El Puerto Sta Mª, Benaocaz Sierra de Gredos...
Un mínimo de 140 h. y hasta 195 h.1 de contacto y exposición al inglés

VIAJES de Idiomas
a partir de 9 años

INCLUSIÓN DE EXAMEN TRINITY
CLASES EN INGLÉS
INFORMATE EN TECs

ACTIVIDADES, TALLERES, VELADAS, COMPETICIONES, PROYECTOS EDUCATIVOS, SISTEMA DE BIENESTAR+INTEGRACIÓN

tecs.es | tlf. 902 350 356 | Solicita más información en TecS