

## ENCUENTROS DE LA SAL Y EL ESTERO



Ángel León y su restaurante Aponiente es uno de los participantes en los Encuentros de la Sal y el Estero.

ROMÁN RÍOS

- El evento se realizará en el Castillo de San Marcos

**Nicolás Terry** EL PUERTO

Falta tan solo una semana para que echen a andar en la ciudad, unas jornadas gastronómicas denominadas "Encuentro de la Sal y el Estero", que por vez primera se celebraran desde la tarde del viernes 11 al domingo 13.

La idea nació en el mes de febrero en una reunión para hablar de turismo, en dicha reunión se dieron citas los más importantes restauradores de la ciudad, tras sopesar que hacer y a quién hacer partícipe, se decidió que las jornadas se abrieran al amplio abanico de la restauración portuense, donde no solo tuviesen cabida los restaurantes, sino también las bodegas y destilerías de la ciu-

**Ángel León**  
Chef

*El estero y la sal forman parte de nuestra cultura y de nuestra vida"*

dad, así como el comercio y los "complementos" todos ellos relacionados con la gastronomía.

El segundo escalón era dotarlo de un nombre y una razón de ser y que mejor que centrarnos en nuestras salinas y en sus esteros, muy presentes desde hace años en la economía de la ciudad, que tras un largo periplo de decadencia parece que florece de nuevo.

Fue el restaurador Fernando Córdoba el que dio con la tecla del nombre y las bautizó como un "Encuentro de la Sal y el Estero", donde un ciclo de conferencias se alternaría con unos días donde las degustaciones de tapas, caldos, cervezas y pasteles se ofrecerán a los clientes que decidan

# El Puerto se viste de gala gastronómica



Yayo y Willy Siloniz del Laúd otro de los restaurantes participantes.

visitar los stands de los expositores que se ubicaran en el Castillo de San Marcos, cuya titularidad pertenece a las bodegas Caballero que lo ha cedido para la ocasión. Según manifiesta el director de relaciones externas de la compañía Juan Mateos, "ya que Caballero está convencido que este evento significa mucho para la ciudad y que mejor lugar para

organizarlo por vez primera que uno de sus monumentos más significativos".

Para acceder a la muestra gastronómica habrá que adquirir una entrada, cuyo coste es de 33 euros. Con esta entrada cada visitante, tendrá derecho a degustar dos tapas en los nueve restaurantes que ocupan el "espacio Gastronómico".

Con la entrada se obsequia a cada poseedor de la misma una copa de cristal, con el logo de las jornadas grabadas que servirá para degustar bien los vinos del marco de Jerez presentes, los vinos de autor de la tierra, la cerveza artesana o las diversas combinaciones espirituosas de las tres bodegas y dos destilerías que ocupan el "espacio Bebida", com-

## Los participantes

### "Espacio Gourmet":

Restaurantes Aponiente, El Laúd, Bodeguilla del Bar Jamón, El Faro del Puerto, Los Rescoldos, Romerijo, Hotel Monasterio y Bar Jamón.

### "Espacio Bebidas":

Bodegas Caballero, Bodegas Grant, Bodegas Forlong, Cerveza artesanal Volaera, Rives (Destilerías Guadalete)

### "Espacio Inter":

Gourmet El Puerto, Tejas del Puerto 100 Palacios, Pico De laespiga.

### "Espacio Partners":

Lubimar, Plancton marino, Andaluza de Sales Marinas y UNIC

pletándose con el pan y pico así como el postre de los tres establecimientos que conforman "el espacio Inter". Las entradas se pueden adquirir en casi todos los hoteles de la ciudad, en los propios establecimientos participantes, en el bar La Chicha Ye-Ye y a través de la página web del evento, [www.jornadasesteroyosal.com](http://www.jornadasesteroyosal.com) y el sábado 12 y domingo 13 en la entrada principal del Castillo de San Marcos.

Las jornadas cuentan con la colaboración del Ayuntamiento de la ciudad y de la Diputación Provincial a través de Patronato Provincial de Turismo.

Este periódico ha tenido la oportunidad de poder hablar con varios de los establecimientos participantes en los Encuentros de la Sal y el Estero, que a modo de portavoces del resto de participantes han querido señalar varios aspectos:

Para Ángel León estas jornadas, "Me parece una iniciativa preciosa, que además saca a flote dos cuestiones que me emocionan y que necesariamente considero que han de ponerse en valor... el estero y la sal, forman parte de nuestra cultura y de nuestra vida..."

Eduardo Siloniz que junto a su hermano Guillermo regentan el restaurante El Laúd, "estos Encuentros marcan y antes y un después en la relación entre todos los profesionales, ya que nos hemos unido todos para remar en la misma dirección y conseguir que el Puerto siga brillando en el firmamento gastronómico".

Los 20 que conforman los 3 espacios de las jornadas lanzan este mensaje, cuyo portavoz, y en nombre de todos es Ángel León: "Si no luchamos por lo nuestro nadie lo hará, es una ocasión perfecta para conocer, amar y degustar lo que nuestra tierra nos da..." y todos de nuevo y como una piña invitan tanto a los portuenses como a jerezanos, puer-toreales, cañailas, roteños, chipioneros, sanluqueños y gaditanos acudan a visitar el Puerto el fin de semana próximo, la cita es en el Castillo de San Marcos los días 11 y 12.