

## PUBLIRREPORTAJE

## GASTRONOMÍA



## José Monforte

Paloma Arjona es la jefa de cocina del restaurante Pantalán G, en Puerto Sherry. Había colocado en el plato una especie de esponja de color verde. La curiosidad te pica y le pones el dedo encima para ver si está blandita. Lo está. Esta joven cocinera, formada en la Escuela de Hostelería de Jerez, reconoce que le ha costado unas pocas horas dar con la tecla, pero al final lo ha logrado, una especie de bizcocho, muy esponjoso y de un brillante color verde que le da su ingrediente principal el plancton marino, un nuevo alimento humano que se realiza en exclusiva en El Puerto de Santa María en un gran campo de tubos verdes situado junto al puerto pesquero, en la empresa Fitoplanc-ton Marino, una de las patrocinadoras del encuentro... tecnología de "champion li" aquí mismo.

Arjona ha jugado con la suavidad del bizcocho para descansar el paladar de unas pequeñas lonchas de lubina de estero con un toque picante. Es una de las características del "ceviche", un plato peruano y que ahora está muy de moda en los restaurantes más innovadores de la provincia.

Este ceviche era una de las 14 tapas, más dos postres y copazo, que pudieron disfrutar durante el pasado fin de semana las 500 personas que acudieron a la segunda edición del encuentro de la sal y los esteros, una iniciativa de un grupo de destacados hosteleros locales con la finalidad de potenciar esta peculiar cocina de la Bahía de Cádiz, orientada en torno a los mariscos, los pescados y la sal, y también con la idea de que la ciudad recupere su relevancia gastronómica. De hecho es la mejor posicionada de la provincia en las guías gastronómicas nacionales.

La convocatoria ha vuelto este año a colgar su cartel de "no hay entradas" y lo hizo una decena de días antes de comenzar el even-

● Una treintena de empresas muestran el lado más innovador de la gastronomía con productos salineros en la feria de la sal y el estero celebrada en el Castillo de San Marcos

## El Puerto saca brillo a la cocina de los esteros



to. En esta ocasión comenzaban con un acto "en el que todo nos emocionamos de alguna manera" resalta Nicolás Terry, el coordinador del evento, el homenaje a uno de los "provocadores" de lo que se podría llamar la cocina gaditana más allá del pescao frito, los hermanos Hermoso, los protagonistas de la transformación en Sanlúcar de una pequeña taberna familiar, Casa Bigote, en un restaurante de prestigio nacional, el sitio del mundo donde mejor se "doman" a los langostinos.

Terry habla de "éxito" de estas segundas jornadas. "Se han vendido todas las entradas. Creo que la gente se ha ido contenta y creo que se ha dado un nivel gastronómico alto. Agradezco mucho a los patrocinadores nuestra confianza en nosotros. Nos han apoyado la Diputación, el Patronato Provincial de Turismo y al Ayuntamiento del Puerto. Creo que este evento es un buen ejemplo de la colaboración entre el sector público y el sector privado".

Más de 900 kilos de doradas y lubinas han empleado los hosteleros para hacer sus platos. Las ha proporcionado una empresa de Barbate Lubimar, otro ejemplo de alta tecnología en la provincia de Cádiz. En sus esteros crían doradas y lubinas en lo que denominan cultivos de estero pero de alta calidad. Los pescados reciben una mezcla de alimentación natural y piensos, crecen sin estar aglomerados y se les deja crecer hasta que alcanzan tamaños superiores al kilo, lo que les lleva unos dos años de crianza por ejemplar.

Romerijo, otro de los pesos fuertes de la hostelería portuense, los que lograron marcar a El Puerto en el mapa de España como destino para comer marisco recién cocido, optó también por presentar una tapa con un toque de cocina hispanoamericana, unos langostinos de estero también presentados en crudo y que se sumergían en un gazpacho



## PUBLIRREPORTAJE

## GASTRONOMÍA



## José Monforte

Paloma Arjona es la jefa de cocina del restaurante Pantalán G, en Puerto Sherry. Había colocado en el plato una especie de esponja de color verde. La curiosidad te pica y le pones el dedo encima para ver si está blandita. Lo está. Esta joven cocinera, formada en la Escuela de Hostelería de Jerez, reconoce que le ha costado unas pocas horas dar con la tecla, pero al final lo ha logrado, una especie de bizcocho, muy esponjoso y de un brillante color verde que le da su ingrediente principal el plancton marino, un nuevo alimento humano que se realiza en exclusiva en El Puerto de Santa María en un gran campo de tubos verdes situado junto al puerto pesquero, en la empresa Fitoplanc-ton Marino, una de las patrocinadoras del encuentro... tecnología de "champion li" aquí mismo.

Arjona ha jugado con la suavidad del bizcocho para descansar el paladar de unas pequeñas lonchas de lubina de estero con un toque picante. Es una de las características del "ceviche", un plato peruano y que ahora está muy de moda en los restaurantes más innovadores de la provincia.

Este ceviche era una de las 14 tapas, más dos postres y copazo, que pudieron disfrutarse durante el pasado fin de semana las 500 personas que acudieron a la segunda edición del encuentro de la sal y los esteros, una iniciativa de un grupo de destacados hosteleros locales con la finalidad de potenciar esta peculiar cocina de la Bahía de Cádiz, orientada en torno a los mariscos, los pescados y la sal, y también con la idea de que la ciudad recupere su relevancia gastronómica. De hecho es la mejor posicionada de la provincia en las guías gastronómicas nacionales.

La convocatoria ha vuelto este año a colgar su cartel de "no hay entradas" y lo hizo una decena de días antes de comenzar el even-

● Una treintena de empresas muestran el lado más innovador de la gastronomía con productos salineros en la feria de la sal y el estero celebrada en el Castillo de San Marcos

# El Puerto saca brillo a la cocina de los esteros



to. En esta ocasión comenzaban con un acto "en el que todo nos emocionamos de alguna manera" resalta Nicolás Terry, el coordinador del evento, el homenaje a uno de los "provocadores" de lo que se podría llamar la cocina gaditana más allá del pescao frito, los hermanos Hermoso, los protagonistas de la transformación en Sanlúcar de una pequeña taberna familiar, Casa Bigote, en un restaurante de prestigio nacional, el sitio del mundo donde mejor se "doman" a los langostinos.

Terry habla de "éxito" de estas segundas jornadas. "Se han vendido todas las entradas. Creo que la gente se ha ido contenta y creo que se ha dado un nivel gastronómico alto. Agradezco mucho a los patrocinadores nuestra confianza en nosotros. Nos han apoyado la Diputación, el Patronato Provincial de Turismo y al Ayuntamiento del Puerto. Creo que este evento es un buen ejemplo de la colaboración entre el sector público y el sector privado".

Más de 900 kilos de doradas y lubinas han empleado los hosteleros para hacer sus platos. Las ha proporcionado una empresa de Barbate Lubimar, otro ejemplo de alta tecnología en la provincia de Cádiz. En sus esteros crían doradas y lubinas en lo que denominan cultivos de estero pero de alta calidad. Los pescados reciben una mezcla de alimentación natural y piensos, crecen sin estar aglomerados y se les deja crecer hasta que alcanzan tamaños superiores al kilo, lo que les lleva unos dos años de crianza por ejemplar.

Romerijo, otro de los pesos fuertes de la hostelería portuense, los que lograron marcar a El Puerto en el mapa de España como destino para comer marisco recién cocido, optó también por presentar una tapa con un toque de cocina hispanoamericana, unos langostinos de estero también presentados en crudo y que se sumergían en un gazpacho



## PUBLIRREPORTAJE

aromatizado con plancton.

En la misma línea de pescado en crudo, Puerto Escondido, el nuevo restaurante que ha abierto en El Puerto el cocinero gaditano Pablo Terrón. Tras estar en Madrid varios años ha decidido volver a su tierra para empezar aventura en pleno centro, en la calle Puerto Escondido. En las jornadas presentó un ceviche de dorada adornado con cítricos y presentado sobre una rodaja de lima.

Las sorpresas no sólo estaban en los platos sino hasta en los picos. La firma portuense De La Espiga ofrecía unos, los han bautizado con el nombre de olas, realizados con salicornia, una planta que crece junto a los esteros.

La innovación también en la cerveza. Hasta tres diferentes se podían tomar en las jornadas y dos de ellas muy personales. Además de las cervezas de Volæra, la pionera en El Puerto en este competitivo sector de las cervezas artesanales, se pudieron probar dos espumosas con mucha personalidad. Por un lado "La Portuense" una bebida que lleva como ingrediente salicornia. Es una cerveza, por definirla de alguna manera, con un toque salinero. No se queda atrás en originalidad 15 x 30, una cerveza elaborada por el grupo Merino, los que tienen en la ciudad la famosa tienda Vinos y Maridaje. Se trata de una espumosa que ha estado fermentando en botas que han contenido antes vino oloroso, con lo que la cerveza deja un regusto final a medio camino entre este vino y la cerveza. No iba nada mal para acompañar otro producto relacionado con los esteros... aunque no lo parezca, el jamón ibérico de bellota.

La sal tiene un papel primordial en la curación de los jamones, indican desde Montesierra, la firma jerezana especializada en ibéricos. Su expositor en la feria, en el que cortaban jamón del bueno a cuchillo, era de los que tenía más colas. También se inspiraron en el jamón la familia Fernández Serrano, los de la Bodega del Bar Jamón. Ofrecieron una combinación muy original, unas lonchas de ese que perfuma el ambiente, servido sobre pan muy crujiente y adornado con una pincelada de una especie de aceite de plancton marino.

Voy a descansar de tanta tapa. No hay vino con el que se pueda descansar mejor que con un oloroso. Dicen que ayuda a pensar... Se podía tomar el de Gutiérrez Colosía, de las bodegas Grant u optar por el vermouth de las bodegas Caballero, los anfitriones por segundo año del encuentro ya que ceden el histórico Castillo de San Marcos para el evento. No cabe duda de que el sitio contribuye de forma fundamental a darle "caché" a este evento, sin duda alguna el acontecimiento gastronómico más elegante de los que tienen lugar en la provincia.

Gutiérrez Colosía también es-



taba presente en la muestra con la última apuesta de la familia Gutiérrez Pou, Bespoke, un sitio de esos "indefinibles", una taberna de vinos pero con aires modernos donde tomar jereces en rama acompañados de unas tapas o también optar por los cócteles elaborados también con vinos de la zona. Al evento trajeron un cartucho con una tortilla de salicornia y unas croquetas bechamelosas con lubina. Para mojar ofrecían una especie de crema de plancton.

Otro de los expositores que llamaba la atención era el de El Faro de El Puerto. Javier Córdoba, del catering El Faro, se ocupaba personalmente de que los trozos de dorada de estero que estaba asando sobre una brasa de car-

bón quedarán perfectos: en estado jugoso, que es lo suyo y con la piel un poco crujiente. Para acompañar una crema de calabaza y un crujiente.

Si alguien quería añadir algo más de sal al pescado la empresa Andaluza de Sales Marinas, que produce sal en los esteros que rodean El Puerto, ofrecía unos tarros con su producto.

Momento tinto, con una de las bodegas con más personalidad de la provincia, las de Forlong. Producen diversos vinos ecológicos que dieron a probar en el encuentro gastronómico. También se pudo probar el vino en rama de Monje producido en El Puerto por esta pequeña bodega local.

El vino de Monje iba a la perfección con una especie de "Car-

mela" salada en miniatura que presentaba la Taberna del Chef del Mar, el sitio de los platos para compartir de Angel León en el centro de El Puerto. En su interior pescado de estero con una salsa-crema de esas enamorantes.

También enamoraba la teja que había hecho con plancton y almendra el restaurante Los Portales, otro gran clásico de El Puerto. Servía para coronar unos trozos de lubina que venían cubiertos con una salsa de carabineros. El plato recordaba a un elegante coctel de mariscos pero servido, en vez de en copa, en medio de unas finas lonchas de calabacín que lo envolvían.

También llevaba envoltorio la tapa de El Laúl, el restaurante de

los hermanos Silóniz en la antigua carretera de El Puerto a Rota. Se trataba de un canelón realizado con lubina y langostinos de estero. Los Rescoldos, el restaurante del cocinero Joaquín Ramírez, presentó un pastel de lubina acompañado de verduritas asadas y una salsa de plancton y unas uvas como decoración, un recuerdo a que estamos en época de vendimia.

El Bar Jamón, otro clásico de El Puerto, regentado por el conocido Pepe Fernández, también optó por las verduras que servían de cama a una lubina, adornada con unos camarones por lo alto. El hotel Monasterio también optó por un lomo de pescado de estero presentado sobre un armonioso timbal de verduras.

El módulo de hostelería del Instituto Juan Lara cerraba el apartado de tapas saladas con unas albóndigas de lubina, de las que se comen en un bocado, bañadas con una sobreusa aromatizada con plancton marino.

Pero el plancton marino demostró el pasado fin de semana su versatilidad para la cocina. El maestro heladero Massimo Posi, de la heladería Da Massimo, en el centro de El Puerto lo empleó para hacer un helado que acompañaba con un granizado de limón. La Heladería Piccola de Vista Hermosa puso el lado clásico con un helado de avellana y otro de yogurt con tocino de cielo.

El fin de fiesta a cargo de Rives, la destilería de El Puerto, que en el patio del castillo puso la sobremesa con un llamativo coctel de maceración de Rives 1880 con Plancton Marino, y Guindilla aromatizado con Limón Verde y Sal Negra.



aromatizado con plancton.

En la misma línea de pescado en crudo, Puerto Escondido, el nuevo restaurante que ha abierto en El Puerto el cocinero gaditano Pablo Terrón. Tras estar en Madrid varios años ha decidido volver a su tierra para empezar aventura en pleno centro, en la calle Puerto Escondido. En las jornadas presentó un ceviche de dorada adornado con cítricos y presentado sobre una rodaja de lima.

Las sorpresas no sólo estaban en los platos sino hasta en los picos. La firma portuense De La Espiga ofrecía unos, los han bautizado con el nombre de olas, realizados con salicornia, una planta que crece junto a los esteros.

La innovación también en la cerveza. Hasta tres diferentes se podían tomar en las jornadas y dos de ellas muy personales. Además de las cervezas de Volæra, la pionera en El Puerto en este competitivo sector de las cervezas artesanales, se pudieron probar dos espumosas con mucha personalidad. Por un lado "La Portuense" una bebida que lleva como ingrediente salicornia. Es una cerveza, por definirla de alguna manera, con un toque salinero. No se queda atrás en originalidad 15 x 30, una cerveza elaborada por el grupo Merino, los que tienen en la ciudad la famosa tienda Vinos y Maridaje. Se trata de una espumosa que ha estado fermentando en botas que han contenido antes vino oloroso, con lo que la cerveza deja un regusto final a medio camino entre este vino y la cerveza. No iba nada mal para acompañar otro producto relacionado con los esteros... aunque no lo parezca, el jamón ibérico de bellota.

La sal tiene un papel primordial en la curación de los jamones, indican desde Montesierra, la firma jerezana especializada en ibéricos. Su expositor en la feria, en el que cortaban jamón del bueno a cuchillo, era de los que tenía más colas. También se inspiraron en el jamón la familia Fernández Serrano, los de la Bodega del Bar Jamón. Ofrecieron una combinación muy original, unas lonchas de ese que perfuma el ambiente, servido sobre pan muy crujiente y adornado con una pincelada de una especie de aceite de plancton marino.

Voy a descansar de tanta tapa. No hay vino con el que se pueda descansar mejor que con un oloroso. Dicen que ayuda a pensar... Se podía tomar el de Gutiérrez Colosía, de las bodegas Grant u optar por el vermouth de las bodegas Caballero, los anfitriones por segundo año del encuentro ya que ceden el histórico Castillo de San Marcos para el evento. No cabe duda de que el sitio contribuye de forma fundamental a darle "caché" a este evento, sin duda alguna el acontecimiento gastronómico más elegante de los que tienen lugar en la provincia.

Gutiérrez Colosía también es-



taba presente en la muestra con la última apuesta de la familia Gutiérrez Pou, Bespoke, un sitio de esos "indefinibles", una taberna de vinos pero con aires modernos donde tomar jereces en rama acompañados de unas tapas o también optar por los cócteles elaborados también con vinos de la zona. Al evento trajeron un cartucho con una tortilla de salicornia y unas croquetas bechamelosas con lubina. Para mojar ofrecían una especie de crema de plancton.

Otro de los expositores que llamaba la atención era el de El Faro de El Puerto. Javier Córdoba, del catering El Faro, se ocupaba personalmente de que los trozos de dorada de estero que estaba asando sobre una brasa de car-

bón quedarán perfectos: en estado jugoso, que es lo suyo y con la piel un poco crujiente. Para acompañar una crema de calabaza y un crujiente.

Si alguien quería añadir algo más de sal al pescado la empresa Andaluza de Sales Marinas, que produce sal en los esteros que rodean El Puerto, ofrecía unos tarros con su producto.

Momento tinto, con una de las bodegas con más personalidad de la provincia, las de Forlong. Producen diversos vinos ecológicos que dieron a probar en el encuentro gastronómico. También se pudo probar el vino en rama de Monje producido en El Puerto por esta pequeña bodega local.

El vino de Monje iba a la perfección con una especie de "Car-



los hermanos Silóniz en la antigua carretera de El Puerto a Rota. Se trataba de un canelón realizado con lubina y langostinos de estero. Los Rescoldos, el restaurante del cocinero Joaquín Ramírez, presentó un pastel de lubina acompañado de verduritas asadas y una salsa de plancton y unas uvas como decoración, un recuerdo a que estamos en época de vendimia.

El Bar Jamón, otro clásico de El Puerto, regentado por el conocido Pepe Fernández, también optó por las verduras que servían de cama a una lubina, adornada con unos camarones por lo alto. El hotel Monasterio también optó por un lomo de pescado de estero presentado sobre un armonioso timbal de verduras.

El módulo de hostelería del Instituto Juan Lara cerraba el apartado de tapas saladas con unas albóndigas de lubina, de las que se comen en un boca, bañadas con una sobreusa aromatizada con plancton marino.

Pero el plancton marino demostró el pasado fin de semana su versatilidad para la cocina. El maestro heladero Massimo Posi, de la heladería Da Massimo, en el centro de El Puerto lo empleó para hacer un helado que acompañaba con un granizado de limón. La Heladería Piccola de Vista Hermosa puso el lado clásico con un helado de avellana y otro de yogurt con tocino de cielo.

El fin de fiesta a cargo de Rives, la destilería de El Puerto, que en el patio del castillo puso la sobremesa con un llamativo coctel de maceración de Rives 1880 con Plancton Marino, y Guindilla aromatizado con Limón Verde y Sal Negra.

mela" salada en miniatura que presentaba la Taberna del Chef del Mar, el sitio de los platos para compartir de Angel León en el centro de El Puerto. En su interior pescado de estero con una salsa-crema de esas enamorantes.

También enamoraba la teja que había hecho con plancton y almendra el restaurante Los Portales, otro gran clásico de El Puerto. Servía para coronar unos trozos de lubina que venían cubiertos con una salsa de carabineros. El plato recordaba a un elegante coctel de mariscos pero servido, en vez de en copa, en medio de unas finas lonchas de calabacín que lo envolvían.

También llevaba envoltorio la tapa de El Laúl, el restaurante de



## PROVINCIA | El Puerto



Los empresarios participantes en las jornadas, junto a los organizadores y representantes municipales, ayer a las puertas del Castillo.

# Las Jornadas de la Sal y el Estero se consolidan con su segunda edición

● Unas 500 personas han participado en las degustaciones ofrecidas por cerca de 30 empresas

**T.Almendros/I.González** EL PUERTO

Durante este fin de semana se están celebrando las Jornadas de la Sal y el Estero, una iniciativa en la que participan de la mano cerca de una treintena de empresas y establecimientos hosteleros de El Puerto, coordinados por la batuta de Nicolás Terry.

Ya la primera edición del evento celebrada en el Castillo de San Marcos el pasado año fue un gran éxito, y en este segundo año se ha demostrado que el éxito no fue flor de un día sino que gracias al esfuerzo y al trabajo común ha tenido continuidad.

Las jornadas comenzaban en la tarde del viernes con varias ponencias, a cargo de Fernando Hermoso y el colectivo salinero Marisma 21, así como con la entrega de un reconocimiento a Casa Bigote, de Sanlúcar, como restaurante emblemático de la provincia.

Pero el plato fuerte de las jornadas se iniciaba ayer con la degustación de las sorpresas preparadas por algunos de los mejores restaurantes portuenses, siempre con la sal y el estero co-



Una de las ponencias que se desarrollaron en la tarde del viernes en torno a las jornadas.

ANDRÉS MORA

mo fuente de inspiración.

La presentación de las jornadas corrió a cargo de Nicolás Terry, que ejerció de maestro de ceremonias. La primera en intervenir fue Olga Romero, de la firma Romerijo, quien recordaba "la ilusión y nervios que había el año pasado" cuando aún no se sabía cómo iban a salir las jornadas. "Ahora seguimos con la misma ilusión y más ganas", aseguró, agradeciendo la presencia del alcalde, David de la Encina, y la labor de los organi-

zadores y los alumnos y profesores del IES Juan Lara -cuyo módulo de Hostelería también contaba con un stand-. "Gracias, también, a todos mis compañeros, los verdaderos artífices, por todo el trabajo, ganas, ilusión y esfuerzo", concluyó.

Intervino a continuación Emilio Romero Caballero, vicepresidente de Bodegas Caballero, quien dijo a los asistentes que "aquí tenéis vuestra casa", confiando en que el evento se convierta en una extensión del

mes de agosto, atrayendo gente. "Ojalá se sigan organizando este tipo de eventos", dijo.

El último en intervenir fue el alcalde, quien lanzó dos mensajes, uno a los organizadores, a los que les dijo que es un orgullo representar a una ciudad que tiene líderes como ellos, capaces de llevar a cabo este tipo de actos. "Sois vosotros los verdaderos elementos fundamentales de ese motor económico de El Puerto", dijo. Su otro mensaje fue para la ciudadanía, ya que

recordó que "al margen de que los productos son maravillosos y hay unos magníficos profesionales, se necesita sinergia y unión con el pueblo y eso se está produciendo. Vamos a trabajar cada año para que en El Puerto sea temporada alta todo el año. Tenemos el talento y sólo nos hace falta creérselo", aseguró, agradeciendo también a la firma Caballero el uso del Castillo para acoger las jornadas.

Todos los participantes posaron al final de la inauguración en las escaleras de entrada del Castillo y brindaron con una copa de vino fino.

Entre los productos que han

Hasta un helado de placton se ha podido degustar a lo largo de estas jornadas

podido degustarse durante el fin de semana destacan las elaboraciones de diferentes pescados con placton (incluso un helado) o salicornia, productos que poco a poco se van abriendo un hueco en el paladar de los portuenses y visitantes.

En esta segunda edición del encuentro han participado 29 empresas, entre las que se encuentran trece restaurantes, cinco bodegas, tres cervecedores artesanos, una destilería, una panadería, dos heladerías, un establecimiento gourmet, un criadero secadero de jamón y cuatro firmas colaboradoras.

Un éxito que sin duda animará a sus responsables a seguir adelante para fijar esta cita en el calendario portuense para años venideros.



# EL PUERTO

## Las Jornadas de la Sal y el Estero se consolidan con su segunda edición

● Unas 500 personas han participado este fin de semana en las degustaciones ofrecidas por cerca de una treintena de empresas y establecimientos ● La ciudad confía en poder alargar la temporada alta

T.Almendros/I.González EL PUERTO

Durante este fin de semana se están celebrando las Jornadas de la Sal y el Estero, una iniciativa en la que participan de la mano cerca de una treintena de empresas y establecimientos hosteleros de El Puerto, coordinados por la batuta de Nicolás Terry.

Ya la primera edición del evento celebrada en el Castillo de San Marcos el pasado año fue un gran éxito, y en este segundo año se ha demostrado que el éxito no fue flor de un día sino que gracias al esfuerzo y al trabajo común ha tenido continuidad.

Las jornadas comenzaban en la tarde del viernes con varias ponencias, a cargo de Fernando Hermoso y el colectivo salinero Marisma 21, así como con la entrega de un reconocimiento a Casa Bigote, de Sanlúcar, como restaurante emblemático de la provincia.

Pero el plato fuerte de las jornadas se iniciaba ayer con la degustación de las sorpresas prepa-

Hasta un helado de placton se ha podido degustar a lo largo de estas jornadas

radas por algunos de los mejores restaurantes portuenses, siempre con la sal y el estero como fuente de inspiración.

La presentación de las jornadas corrió a cargo de Nicolás Terry, que ejerció de maestro de ceremonias. La primera en intervenir fue Olga Romero, de la firma Romerijo, quien recordaba "la ilusión y nervios que había el año pasado" cuando aún no se sabía cómo iban a salir las jornadas. "Ahora seguimos con la misma ilusión y más ganas", aseguró, agradeciendo la presencia del alcalde, David de la Encina, y la labor de los organizadores y los alumnos y profesores del IES Juan Lara -cuyo módulo de Hostelería también contaba con un stand-. "Gracias, también, a todos mis compañeros, los verdaderos artífices, por todo el trabajo, ganas, ilusión y esfuerzo", concluyó.

Intervino a continuación Emilio Romero Caballero, vicepresidente de Bodegas Caballero, quien dijo a los asistentes que "aquí tenéis vuestra casa", confiando en que el evento se con-



Los empresarios participantes en las jornadas, junto a los organizadores y representantes municipales, ayer a las puertas del Castillo.



Una de las ponencias que se desarrollaron en la tarde del viernes en torno a las jornadas.

vierta en una extensión del mes de agosto, atrayendo gente. "Ojalá se sigan organizando este tipo de eventos", dijo.

El último en intervenir fue el alcalde, quien lanzó dos mensajes, uno a los organizadores, a los

que les dijo que es un orgullo representar a una ciudad que tiene líderes como ellos, capaces de llevar a cabo este tipo de actos. "Sois vosotros los verdaderos elementos fundamentales de ese motor económico de El Puerto",

dijo. Su otro mensaje fue para la ciudadanía, ya que recordó que "al margen de que los productos son maravillosos y hay unos magníficos profesionales, se necesita sinergia y unión con el pueblo y eso se está produciendo. Vamos a

trabajar cada año para que en El Puerto sea temporada alta todo el año. Tenemos el talento y sólo nos hace falta creérselo", aseguró, agradeciendo también a la firma Caballero el uso del Castillo para acoger las jornadas.

Todos los participantes posaron al final de la inauguración en las escaleras de entrada del Castillo y brindaron con una copa de vino fino.

Entre los productos que han podido degustarse durante el fin de semana destacan las elaboraciones de diferentes pescados con placton (incluso un helado) o salicornia, productos que poco a poco se van abriendo un hueco en el paladar de los portuenses y visitantes.

En esta segunda edición del encuentro han participado 29 empresas, entre las que se encuentran trece restaurantes, cinco bodegas, tres cervecedores artesanos, una destilería, una panadería, dos heladerías, un establecimiento gourmet, un criadero secadero de jamón y cuatro firmas colaboradoras.

Un éxito que sin duda animará a sus responsables a seguir adelante para fijar esta cita en el calendario portuense para años venideros.

ANDRÉS MORA



## PROVINCIA | El Puerto



Los empresarios participantes en las jornadas, junto a los organizadores y representantes municipales, ayer a las puertas del Castillo.

## Las Jornadas de la Sal y el Estero se consolidan con su segunda edición

● Unas 500 personas han participado en las degustaciones ofrecidas por cerca de 30 empresas

**T.Almendros/I.González** EL PUERTO

Durante este fin de semana se están celebrando las Jornadas de la Sal y el Estero, una iniciativa en la que participan de la mano cerca de una treintena de empresas y establecimientos hosteleros de El Puerto, coordinados por la batuta de Nicolás Terry.

Ya la primera edición del evento celebrada en el Castillo de San Marcos el pasado año fue un gran éxito, y en este segundo año se ha demostrado que el éxito no fue flor de un día sino que gracias al esfuerzo y al trabajo común ha tenido continuidad.

Las jornadas comenzaban en la tarde del viernes con varias ponencias, a cargo de Fernando Hermoso y el colectivo salinero Marisma 21, así como con la entrega de un reconocimiento a Casa Bigote, de Sanlúcar, como restaurante emblemático de la provincia.

Pero el plato fuerte de las jornadas se iniciaba ayer con la degustación de las sorpresas preparadas por algunos de los mejores restaurantes portuenses, siempre con la sal y el estero co-



Una de las ponencias que se desarrollaron en la tarde del viernes en torno a las jornadas.

ANDRÉS MORA

mo fuente de inspiración.

La presentación de las jornadas corrió a cargo de Nicolás Terry, que ejerció de maestro de ceremonias. La primera en intervenir fue Olga Romero, de la firma Romerijo, quien recordaba "la ilusión y nervios que había el año pasado" cuando aún no se sabía cómo iban a salir las jornadas. "Ahora seguimos con la misma ilusión y más ganas", aseguró, agradeciendo la presencia del alcalde, David de la Encina, y la labor de los organi-

zadores y los alumnos y profesores del IES Juan Lara -cuyo módulo de Hostelería también contaba con un stand-. "Gracias, también, a todos mis compañeros, los verdaderos artífices, por todo el trabajo, ganas, ilusión y esfuerzo", concluyó.

Intervino a continuación Emilio Romero Caballero, vicepresidente de Bodegas Caballero, quien dijo a los asistentes que "aquí tenéis vuestra casa", confiando en que el evento se convierta en una extensión del

mes de agosto, atrayendo gente. "Ojalá se sigan organizando este tipo de eventos", dijo.

El último en intervenir fue el alcalde, quien lanzó dos mensajes, uno a los organizadores, a los que les dijo que es un orgullo representar a una ciudad que tiene líderes como ellos, capaces de llevar a cabo este tipo de actos. "Sois vosotros los verdaderos elementos fundamentales de ese motor económico de El Puerto", dijo. Su otro mensaje fue para la ciudadanía, ya que

recordó que "al margen de que los productos son maravillosos y hay unos magníficos profesionales, se necesita sinergia y unión con el pueblo y eso se está produciendo. Vamos a trabajar cada año para que en El Puerto sea temporada alta todo el año. Tenemos el talento y sólo nos hace falta creérselo", aseguró, agradeciendo también a la firma Caballero el uso del Castillo para acoger las jornadas.

Todos los participantes posaron al final de la inauguración en las escaleras de entrada del Castillo y brindaron con una copa de vino fino.

Entre los productos que han

Hasta un helado de placton se ha podido degustar a lo largo de estas jornadas

podido degustarse durante el fin de semana destacan las elaboraciones de diferentes pescados con placton (incluso un helado) o salicornia, productos que poco a poco se van abriendo un hueco en el paladar de los portuenses y visitantes.

En esta segunda edición del encuentro han participado 29 empresas, entre las que se encuentran trece restaurantes, cinco bodegas, tres cervecedores artesanos, una destilería, una panadería, dos heladerías, un establecimiento gourmet, un criadero secadero de jamón y cuatro firmas colaboradoras.

Un éxito que sin duda animará a sus responsables a seguir adelante para fijar esta cita en el calendario portuense para años venideros.



# La trabajadora despedida de la Biblioteca hacía 40 horas semanales y cobraba por 25

● Conoció su cese estando de vacaciones al recibir una transferencia con la indemnización

**Teresa Almendros** EL PUERTO

La trabajadora recientemente despedida de la biblioteca municipal habló ayer con Diario de Cádiz para aclarar de primera mano algunas de las circunstancias relacionadas con su cese.

Tras las declaraciones de la concejala de Educación, María Eugenia Lara, exponiendo la versión de la empresa gestora de la sala de estudio, que achacaba el

despido a la existencia de quejas por parte de usuarios y compañeros, la trabajadora se siente muy dolida y no entiende que la edil se convirtiera en la portavoz de la empresa, máxime cuando ayer mismo le hizo entrega de una carta en la que se reconoce que su trabajo ha sido satisfactorio y que no consta queja alguna sobre su labor.

La trabajadora se encontraba de vacaciones cuando a mediados del mes de agosto recibió en su cuenta bancaria una transferencia que le resultó extraña. Al abrirla, comprobó que se trataba de su indemnización por despido, aunque nadie se había puesto en contacto previamente con ella para comunicarle esta decisión.

La empleada, que prestaba servicio en la biblioteca municipal desde principios del pasado mes

de diciembre, estaba contratada por 25 horas semanales por las que cobraba 468 euros al mes, aunque realmente cada semana cumplía unas 40 horas de trabajo. En concreto trabajaba seis horas los lunes, miércoles y viernes y once horas los martes y jueves, cuarenta en total, al margen de otras 20 horas cuando se trataba de un fin de semana de trabajo para los que la plantilla se repartía por turnos (con diez horas cada día).

La trabajadora acudió en el mes de mayo a la sede en Sevilla de la

empresa adjudicataria de la gestión de la sala de estudios, Global Servicios Unión de Discapacitados para el Empleo y la Formación, para quejarse por el excesivo número de horas extras que realizaba, además sin retribución. Pocos meses después se producía el despido, que la propia empresa ha considerado improcedente.

Un centenar de usuarios de la biblioteca han firmado un documento respaldando su labor y la trabajadora asegura no haber tenido nunca una mancha en su expediente profesional, preguntándose cómo un Ayuntamiento progresista puede permitir estas prácticas.

La afectada es miembro de la asociación de discapacitados La Gaviota, de la que se nutre la empresa sevillana para cubrir los puestos de trabajo que necesita.

La edil de Educación le hizo entrega ayer de un escrito en el que se dice que no hay quejas

## DANDO EJEMPLO

El Alambique

**NICOLÁS TERRY**



**M**E incorporo hoy a la nomina de columnistas de este periódico, espero estar a la altura de tantos y grandísimos "colegas" que siguen en la actualidad y otros que ya estuvieron.

Para comenzar he elegido el tema de la inminente celebración de la segunda edición de las Jornadas del Estero y la Sal que a partir de hoy viernes y hasta el domingo tendrán lugar en nuestra ciudad y en uno de sus edificios más emblemáticos como es el Castillo de San Marcos.

En estas jornadas, nada menos que 26 empresarios de la ciudad se han puesto de acuerdo y han unido sus fuerzas para organizar y poner en marcha un evento gastronómico que va a traer y congregará en nuestro Puerto a 500 personas durante el fin de semana. Huyendo de misterios y secretismos cada restaurante, cada bodeguero, cervecero y destilador, acompañado de panadero y heladeros, presentes en estas jornadas, han realizado un "brindis al sol" por El Puerto, para seguir creciendo como ciudad ya que ellos sí que entienden que cuanto más protagonismo coja la ciudad, más crecerán sus negocios, con el consiguiente aumento de plantillas, más crecimiento del mercado de materias primas y así hasta un largo etc.

Pero el problema es que por lo visto los que no entienden que la realidad de las cosas va por el camino que estos profesionales comenzaron el año pasado son nuestros políticos, que no paran de atizar y de qué manera a un Ayuntamiento que sus nuevos inquilinos encontraron en una situación que rozaba la ruina y quizás sea demasiado generoso en la definición.

En una democracia como la que vivimos, una de las normas, quizás la más sagrada, es la existencia de una oposición que a mi modo de ver debe y tiene que ser constructiva. Aquí hay que olvidarse de políticas de partidos y tratar de ser lo más coherentes posible, porque no hay que olvidar que los ciudadanos han elegido a la actual corporación para que trabajen por El Puerto y como han demostrado estos 25 empresarios, cuando se trabaja unido y de la mano olvidándose de revanchismo y dimes y diretes, el camino hacia la consolidación de nuestra ciudad está al alcance. ¿Por qué no lo imitan?

## Comienzan hoy las conferencias de las Jornadas de la Sal y el Estero

**Delegación** EL PUERTO

Hoy viernes, en la Bodega de Caballero anexa al Castillo de San Marcos, se pone en marcha la extensión cultural de la segunda edición de las Jornadas de la Sal y el Estero, que hasta el domingo se celebrarán en la ciudad. El ciclo de conferencias de este año lo abrirán los fundadores del Colectivo Salinero Marisma 21, Antonio Jesús Rivero Reyes y Adrián Sánchez Barea, que estarán acompañados por los maestros salineros Antonio Jiménez, de 66 años, todos ellos dedicados a la sal y con la juventud representada en el maestro salinero José Antonio, de 31 años de edad y explotador de las salinas romanas de Iptusi, sitas en la localidad de Prado del Rey.

Posteriormente tomará la palabra Fernando Hermoso, propietario del ya mítico restaurante sanluqueño Casa Bigote, que versará sobre las mil y una anécdotas de la casa fundada por su padre y también despejará muchos de los secretos que tiene el langostino de Sanlúcar, santo y seña de su casa.

Al finalizar su intervención Fernando recibirá el galardón que le otorgan los organizadores de la segunda edición de las Jornadas, como restaurante emblemático de la provincia de Cádiz, distinción que se otorga por primera vez y que tiene visos de continuidad en el futuro.



ANDRÉS MORA

Una imagen de las visitas al Ayuntamiento que se celebraron durante el día de ayer.

## Visitas y protestas se dan la mano en el Día de la Democracia

El recorrido por la Casa Consistorial coincidió con la petición de una mayor participación real

**T.Almendros** EL PUERTO

La conmemoración del Día de la Democracia en el Ayuntamiento tuvo ayer una doble vertiente. Por un lado, la institucional, con dos turnos de visitas guiadas al Ayuntamiento que estuvieron atendidas por

los técnicos de Patrimonio Histórico, primero, y por varios concejales de varios grupos municipales después.

En estas visitas participaron en torno a medio centenar de personas que realizaron un recorrido por las principales dependencias del Cabildo de Peral, para departir luego con los ediles sobre distintos asuntos de la vida municipal.

Esta vertiente más institucional de la jornada, sin embargo, se vio algo empañada por la protesta protagonizada en el mismo sitio y

a la misma hora por el Foro Social Portuense, que reclamaba una participación verdadera al equipo de gobierno, con la consulta a los ciudadanos de temas significativos como la construcción de los parkings o la remunicipalización de Apemsa. Los participantes en la concentración lamentaron también otros asuntos recientes como la callada por respuesta dada por el Ayuntamiento a la petición de trasladar de lugar el nuevo paso de cebra de la plaza Elías Ahúja, un tema en el que sienten que han sido ignorados.



# DIARIO DE CADIZ

EDICIÓN EL PUERTO

DEL DOMINGO

La provincia lidera en España las transacciones de suelo ▶29



CARMEN PINEDO "LA POLÍTICA SE GANÓ A PULSO EL DESPRESTIGIO" ▶16-17

INICIATIVAS CONTRA LA DESESTACIONALIZACIÓN DEL TURISMO ▶ 32

## El Puerto alarga la temporada alta con eventos lúdicos y gastronómicos

- Las Jornadas de la Sal y el Estero han vuelto a ser un éxito en su segunda edición
- El alcalde anima a empresarios y hosteleros a seguir trabajando juntos

DP 20 PÁGINAS



**1|0** El Cádiz merece el empate en Reus pero pierde por un gol recibido en el minuto 81

Salvi se tapa la cara con la camiseta en un momento del partido

## Derrota injusta

36-37 Y 43 SÁNCHEZ, EN GUERRA CON LOS BARONES

## La corrupción aleja la investidura de Rajoy

26-27 UN TESORO DE LA PROVINCIA EN PARÍS

## Historia de Cádiz en el Louvre

● La inscripción romana española más antigua se halló en Alcalá

**HOY**  
**BATERÍA MONIX**  
 Cartilla para conseguir el grill liso de 28x28 cms por solo **17,90€**



**casadieZ**  
 POR **0,70€ MAS**



Comprometidos **éxito** con tu

¿Te gustaría emprender tu propio negocio?

JÉREZ DE LA FRONTERA - 20 DE SEPTIEMBRE - 19.00 HORAS  
HOTEL NH AVENIDA JEREZ  
(Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 10 - 11406 Jerez de la Frontera)

Confirmar asistencia a través de:  
franquicias@grupovips.com | Tel: 616 845 000

más información en: [www.grupovips.com](http://www.grupovips.com)



# El Festival de San Sebastián se inaugura con ánimo guerrero

● La directora gala Emmanuelle Bercot narra la lucha de una doctora contra una gran farmacéutica

A. G. Arribas (Efe) SAN SEBASTIÁN

Sidse Babet Knudsen, la actriz a la que la serie televisiva *Borgen* ha dado gran popularidad, protagonizó ayer la primera jornada de proyecciones del Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Knudsen es la protagonista de *La doctora de Brest*, la película de la francesa Emmanuelle Bercot que inauguró el certamen donostiarra, convirtiéndose, de paso, en la primera mujer sobre la que recae esta responsabilidad en los 64 años de historia del mismo.

“Es un privilegio del que estoy muy orgullosa”, dijo Bercot, que curiosamente ya abrió también otro festival importante, el de Cannes, el año pasado con su largometraje anterior, *Con la frente en alto*. Ahora, en *La doctora de Brest*, adapta un exitoso libro autobiográfico publicado en Francia, obra de una “neumóloga de provincias”, Irène Frachon, que viene a ser, como la llama la actriz que le da vida en pantalla, “la Erin Brockovich francesa”.

Frachon descubrió una conexión directa entre una decena de muertes en el hospital donde trabajaba y el empleo de un medicamento contra la diabetes aprobado por el Estado. Y ahí comenzó el lío: la doctora emprendió entonces una titánica batalla en solitario contra la to-



Emmanuelle Bercot, directora de la ‘La doctora de Brest’, con su protagonista, Sidse Babet Knudsen.

Bercot se convierte con ‘La doctora de Brest’ en la primera mujer que abre el certamen

dopoderosa empresa farmacéutica gala Servier y las propias autoridades sanitarias del país.

Sidse Babet Knudsen mantuvo, para preparar su actuación, una serie de encuentros con la doctora, que le puso “al día de todos los detalles del caso, como un torrente”, contaba ayer la actriz. “Es hiperactiva, con-

testa teléfonos, habla contigo, atiende al ministro, llora un poco, se ríe, todo a la vez... Es muy emocional, es un gran personaje, no se puede uno inventar a esta mujer, sería demasiado inventar”, afirmó la protagonista de la película.

“A Irène Frachon le costó muchísimo que le hicieran caso, la despreciaban no sólo por ser mujer, sino porque viste cazadora y botas. Digamos que, por su apariencia, la tomaban por una especie de paleta. Está claro que si este escándalo lo hubiera sacado a la luz un estudiante parisino, con traje caro y pelo gris, habría sido distinto”,

opinó Bercot. A su lado, la intérprete danesa asiente, antes de explicar las razones por las que quiso participar en *La doctora de Brest*: “Me interesa interpretar personajes en los que me gustaría verme a mí misma; me encanta ser heroína, aunque sea como ésta, tan poco cool, tan poco sexy, y tan humana, eso sí. Debería haber más papeles así”.

La directora y la actriz, junto con el resto del equipo de la película, cerraron anoche la gala de inauguración del festival, que presentaron las actrices Mireia Gabilondo, Emma Suárez y Cayetana Guillén.

## ‘Jerez, palo cortado’ se estrena en la Bienal con el papel agotado

F.P. JEREZ

La representación jerezana en la Bienal de Sevilla tiene hoy una cita importante. Será en el mítico Hotel Triana, donde se pondrá en escena el espectáculo ‘Jerez, palo cortado’. El propio director de la Bienal reconocía hace unos días lo trascendental de la marca Jerez en Sevilla pues a su juicio “no se entiende una Bienal sin su huecoteo para Jerez”.

Bajo la coordinación de Producciones La Bodega, empresa que dirige Josema García-Pelayo, el espectáculo, fijado para las 23 horas, cuenta con el atractivo de juntar en un mismo escenario las voces de Capullo de Jerez, Juana la del Pipa, Antonio Agujetas y Tomás Rubichi, cuatro metales que seguro que no dejan indiferente a nadie sobre todo por su personalidad.

El propio Antonio Agujetas destacó hace unos días en la presentación en Sevilla que su repertorio ahondará en “los cantes tradicionales de mi abuelo y mi padre”, es decir, el repertorio de Agujetas Viejo y Manuel Agujetas.

El elenco artístico de este ‘Jerez, palo cortado’ cuenta también con las guitarras de Pedro Carrasco ‘Niño Jero’ y Domingo Rubichi, los jaleos y las palmas de Jesús Flores y El Tequila y el baile de Jesús El Berza. Las entradas están agotadas desde hace semanas demostrando así que Sevilla siempre espera con los brazos abiertos las propuestas jerezanas, que continuarán el lunes con la presentación del nuevo disco del guitarrista Manuel Valencia.

## Eduardo Garrigues presenta hoy en El Puerto ‘El que tenga valor que me siga’

R. D. JEREZ

El Castillo de San Marcos de El Puerto acogerá hoy, a las 20 horas, la presentación del libro ‘El que tenga valor que me siga’ del escritor y diplomático Eduardo Garrigues López-Chicheri, quien pronunciará también la conferencia ‘La sal de un militar andaluz en la levadura de Norteamérica. (La gesta de Bernardo de Gálvez en la Guerra de Independencia de los EEUU)’. Una cita que estará presidida por el alcalde de la localidad, David de la Encina Ortega; el presidente del

Grupo Caballero, Luis Caballero González-Gordon, y el vicerrector de la Real Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras, Enrique García-Agulló. Una cita que se enmarca dentro del II Encuentro Gastronómico de la Sal y el Estero.

La obra se centra en la figura de Bernardo de Gálvez, el militar malagueño decisivo en la guerra por la independencia de Estados Unidos y famoso por la toma de Pensacola (Florida), considerada como una de las batallas más brillantes de nuestra historia militar. Hay que destacar que los derechos

audiovisuales de dicho libro han sido comprados por la productora Morena Films, así que la figura de Gálvez protagonizará una película o una serie de televisión.

Eduardo Garrigues, tras iniciar su carrera literaria ganando el premio Café Gijón de novela corta (1961) y el Premio Pío Baroja de cuentos (1971), ha conseguido combinar su vocación de escritor con la carrera diplomática, como consejero en la misión de España en la Naciones Unidas, consejero cultural y director del Instituto de España en Londres, director general de la Casa de América y emba-

jador en varios países de África y Europa.

Sus viajes por los desiertos de Nuevo México le inspiraron ‘Al oeste de Babilonia’, y sus andanzas por el desierto del Kalahari cuando era embajador de España en Namibia-, la novela de corte africano ‘La dama de Duwisib’, basada en la vida de una mujer estadounidense que compró un gran latifundio en el desierto.

En esta novela, la ficción y la realidad histórica se entrelazan de tal forma que supone un desafío para el lector distinguir ambos mundos.



Eduardo Garrigues.