

LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA

● El encuentro gastronómico de la Sal y El Estero que tendrá lugar en el castillo de San Marcos de El Puerto servirá para que la ciudad muestre su potencial en el sector gourmet

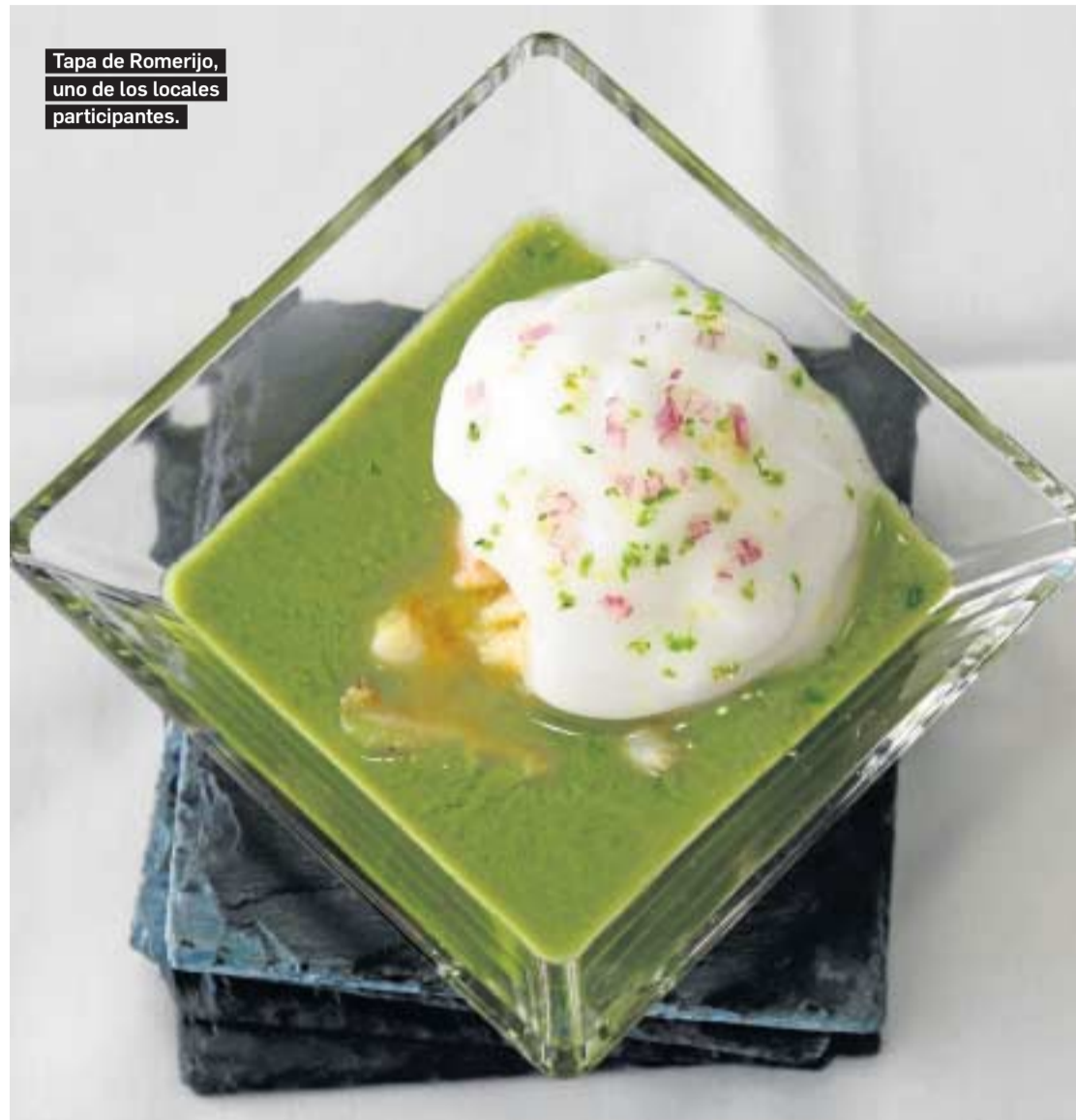
Pepe Monforte CÁDIZ

Aunque aún queda casi un mes para que tenga lugar el encuentro gastronómico, sólo quedan unas cien entradas de las quinientas disponibles para los días del acontecimiento.

Los momentos estrella de este encuentro gastronómico, que tendrá lugar en el céntrico Castillo de San Marcos de El Puerto del 16 al 18 de septiembre, serán el sábado y el domingo a mediodía, cuando los asistentes puedan disfrutar de un verdadero carrusel de tapas, una docena en total, además de poder probar varios productos gourmet, vinos y cervezas. En definitiva, en el encuentro tomarán parte la flor y nata de la hostelería portuense.

Las jornadas, que se celebraron por primera vez el pasado año también con lleno hasta la bandera, se repite en esta ocasión tras el éxito alcanzado en 2015 y añadiendo a la lista a otros establecimientos de prestigio de la ciudad. "El objetivo -indica Nicolás Terry, de la empresa Equipo Comunicación 2014 y organizador del evento- es mostrar el potencial del sector de la gastronomía y los vinos en El Puerto y lo hacemos a través de un mundo muy importante en la ciudad como es el salinero".

En el evento colaboran 26 empresas de la provincia, todas relacionadas con el sector gastronómico y la finalidad es mostrar las



Tapa de Romerijo, uno de los locales participantes.

El Puerto, versión suprema

posibilidades y el potencial de uno de los sectores de la provincia hasta ahora más desconocidos, el de los esteros y las salinas, una actividad con especiales raíces en la Bahía de Cádiz.

Las actividades en el Castillo de San Marcos comenzarán el viernes 16 por la tarde. Será la primera novedad del evento. Ya que los organizadores de las jornadas entregarán un premio a uno de los pioneros de la "edad de oro" de la gastronomía andaluza. La baraja tiene cuatro nombres, Gonzalo Córdoba (El Faro), en Cádiz, Alejandro Fernández (Los Remos) y

Manolo Rojas (El Copo) en el Campo de Gibraltar y Fernando Hermoso en Sanlúcar. Ellos fueron los que sentaron las bases de la actual gastronomía gaditana, una de las más pujantes en España en la actualidad.

Este grupo de hosteleros de El Puerto quiere homenajear a uno de estos pioneros, Fernando Hermoso, que junto a su hermano Paco, han sido los grandes impulsores del restaurante Casa Bigote de Sanlúcar. El establecimiento recibirá el premio "restaurante emblemático" de la provincia. Además el propio Fernando Hermoso



El canelón relleno de lubina que presenta Los Portales.

pronunciará una charla titulada *Bajo de Guía, el langostino y Sanlúcar de Barrameda desde la visión de Casa Bigote*.

La actividad más esperada tendrá lugar el sábado y el domingo. El programa es el mismo para los dos días. Restaurantes y empresas expositoras montarán cada una dentro del castillo una zona de exposición y degustación. Las personas que hayan adquirido su entrada, que se están vendiendo a 40 euros a través de la propia página web del evento (jornada-sesteroyosal.com) podrán acceder al recinto a partir de la una y media de la tarde y podrán permanecer en él hasta las ocho.

Nicolás Terry señala que "mantendremos el mismo esquema que el año pasado, los visitantes podrán moverse por el interior del castillo como lo deseen e ir probando tanto las tapas como los productos en exposición".

En total podrán probar hasta 12 tapas diferentes realizadas por restaurantes como La Taberna del Chef del Mar (el bar de tapas de Angel León), El Faro de El Puerto, La Bodeguilla del bar Jamón, el Bar Jamón, Los Rescollos, Romerijo, Los Portales, El Laúl, el hotel Monasterio, Bespoke, Pantalán G o el módulo de

Casa Bigote recibirá un homenaje como "restaurante emblemático"

hostelería del Instituto Juan Lara.

Terry destaca la labor "de este centro educativo. No sólo mostrarán el trabajo que están realizando con una tapa muy original, unas albóndigas de lubina con sobresa de plancton, sino que también nos ayudarán en el catering y todo lo necesario para que el servicio de las tapas se realice con brillantez".

Las tapas tendrán como eje tres productos en concreto. Por un lado el marisco y el pescado de estero, que son suministrados por la empresa Lubimar, de Barbate, una empresa dedicada a la cría de pescados en estero, pero destinado al sector de la alta hostelería. Producen, fundamentalmente, doradas y lubinas.

El segundo producto que se utilizará será el plancton marino, el nuevo alimento para los humanos creado por el cocinero Angel León y que se elabora en El Puerto de Santa María, en una planta de altísima tecnología gestionada por la empresa Fitoplancton Marino. El producto está ya bastante introducido en el sector de la alta hostelería y este evento servirá también para mostrar las posibilidades de este alimento que



Tacos de dorada de estero hechos al carbón, de El Faro.

concentra todo el sabor del mar. El tercer elemento es la sal. En este caso la firma que muestra sus productos y los dona a los cocineros para que preparen sus platos es Andaluza de Sales Marinas, que gestiona cuatro salinas en la Bahía de Cádiz y que comercializa, además de sal marina, productos gourmet como escamas de sal aromatizadas con distintos sabores, trufa y aceituna negra, finas hierbas, limón y ajo, curry, barbacoa.

Aunque todavía todos los restaurantes no tienen sus tapas definidas o prefieren incluso guardarla para dar la sorpresa, sí hay ya algunos platos que se conocen. Todos irán, más bien, en la línea de cocina innovadora. Así, uno de los restaurantes que se estrena este año en el evento, el mítico Los Portales del centro de El Puerto, ofrecerá un canelón realizado con calabacín relleno de lubina de estero y aromatizado con una mayonesa de carabinero. El plato irá adornado con una teja de plancton marino.

La exquisitez no sólo estará en los platos, sino también en el acompañamiento. La panificadora portuense De La Espiga, ofrecerá sus novedosos picos para "panidar" con los platos. La firma realiza una especie de regañás, bautizadas con el nombre de olas, y que están aromatizadas con plancton, con espárrago de mar o con algas marinas.

Además de las tapas se podrán también "picar" algunas exquisi-

Los pescados de estero, el plancton y las sales serán los protagonistas

El maridaje con los vinos de la zona será el otro puntal de la gran celebración



La Portuense dará a conocer su cerveza hecha con salicornia.

teces como el jamón ibérico de la firma jerezana Montesierra o algunos productos de la tienda "Gourmet" de El Puerto, la pionera en la Bahía de Cádiz en las tiendas gourmet de nueva generación.

En cuanto al maridaje, la oferta es apabullante. La anfitriona, las bodegas Caballero, propietarias de l Castillo, servirá algunos de sus jereces y también se podrán degustar vinos de otras dos grandes de la ciudad, Grant y Gutierrez Colosía. Habrá también para beber vinos de las bodegas de Forlong, una bodega que produce ecológicos, como de las bodegas R.F Cárdenas Monje.

Las cervezas artesanas también tendrán un peso importante. Se podrán degustar las de Volaera, que ya estuvieron el pasado año y también se estrenará La Portuense una original cerveza elaborada con salicornia, el espárrago de mar que crece junto a los esteros.

La cerveza puede ir muy bien con el ceviche de lubina con maracuyá, chile rojo y esponja de plancton, una creación de la cocinera Paloma Arjona, una profesional formada en la Escuela de Hostelería de Jerez y que a sus 36 años cuenta ya con varios premios en rutas de la tapa. Arjona oficia en Pantalán G, un nuevo restaurante situado en Puerto Sherry que abrió en 2015 y que también se estrena en el evento.

También debuta otro original

Copa y postre para un final típico de la zona

El evento también tendrá su parte dulce. Así habrá hasta tres postres diferentes. Por un lado dos heladerías artesanas de la ciudad, Da Massimo, situada en la calle Luna, en el centro y Piccola, del centro comercial de Vistahermosa, ofrecerán cada un helado especialmente diseñado para la ocasión. Para acompañarlos estarán las famosas tejas de El Puerto de la firma Cien Palacios. El final de fiesta lo pondrá Rives, la famosa destilería situada en la ciudad, que ofrecerá una degustación de combinados basados en sus productos.

establecimiento de El Puerto de Santa María, Bespoke, un sitio especializado en vinos y situado junto a las bodegas Gutiérrez Colosía. Ellos ofrecerán una visión modernista del cartucho de pescado frito con una croqueta de lubina y una tortillita de algas que acompañarán también con una salsa, en un guiño a la comida callejera ahora tan de moda.

Pero en el evento también repiten todos los establecimientos que participaron en la primera edición. Angel León, de Aponiente, vuelve a subirse al barco, aunque esta vez participará con su nuevo local, la taberna del Chef del Mar, situada en la calle Puerto Escondido. Ofrecerán un "bollo preñado" de lubina con plancton, un guiño al bocadillo de toda la vida.

El Faro de El Puerto ofrece unos tacos de dorada de estero hechos al carbón, mientras que Romerijo apostará también por la cocina innovadora con un gazpacho de plancton, ceviche de langostinos de estero y espuma de mar.

Joaquín Ramírez, el maestro de cocineros y jefe de cocina en la actualidad del restaurante Los Rescoldos, opta por un pastel de lubina acompañado de verduritas asadas y una salsa de plancton y uvas, con lo que también suma un elemento más de temporada, ya que en septiembre estaremos en plena celebración de la vendimia.

El Laúl, el restaurante situado en la carretera vieja de Rota y donde oficia el cocinero Eduardo Siloniz, formado en la Escuela de Hostelería de Cádiz, ha optado por un canelón de pasta relleno de lubina y langostinos de estero que se servirá sobre una crema de tomate confitado y que también llevará entre sus ingredientes salicornia.

El resto de los participantes: el bar Jamón, La Bodeguilla del Bar Jamón y el hotel Monasterio están ultimando sus propuestas.

En el evento también colabora y expondrá sus productos la firma Unic, dedicada al asesoramiento al sector hostelero.