

GASTRONOMÍA

LOS ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE LA SAL Y EL ESTERO, EN SU RECTA FINAL

Continúa a buen ritmo la venta de entradas para esta tercera edición

A falta de 9 días para su inauguración la tercera edición de los Encuentros Gastronómicos de la Sal y El Estero, jornadas gastronómicas que los restauradores y bodegueros portuenses organizan para resaltar los valores de la cocina local en sus diversas modalidades desde la muy elaborada hasta la más clásica.

Para esta tercera edición el nivel de las ventas de entrada sigue creciendo cumpliendo las expectativas y previsiones de la organización, ya que para la jornada del sábado 7 de octubre esta todo vendido, solo quedan entradas para el domingo 8.

Un evento que desde su primera edición en el año 2015, no ha parado de crecer con la incorporación de nuevos participantes, especialmente en el área dedicada a los restaurantes y bares. Con especial incidencia en la cocina de hoteles, ya que al fiel restaurante Las Bóvedas del Hotel Monasterio de San Miguel, en esta edición se incorpora el Restaurante La Terraza del Hotel Puerto Sherry, siendo más los hoteles que han solicitado su incorporación para la cuarta edición.

A estos restaurantes de hotel hay que unir a los pioneros de las jornadas, a los de siempre a los que desde la primera edición han estado presentes como el Restaurante El Faro del Puerto de Fernando Córdoba, el



El pescado de Estero de Lubimar y la Sal Marina de Andaluza de Sales la gran apuesta de los Encuentros Gastronómicos.



A la izquierda, Bodegas El Cortijo, sede de los Encuentros. Derecha, Estero con wasabi helado y teja de dorada de La Bodeguilla del Bar Jamón.

COLABORACIÓN Destacan en estos Encuentros Gastronómicos la aportación de sus partners

Catering El Faro con Javier Córdoba a la cabeza, La Bodeguilla del Bar Jamón donde ejerce Borja Fernández, quizás uno de los más jóvenes representante de una nueva forma de ver la cocina de la ciudad, formando con El Laúd de Yayo Siloniz y Puerto Escondido de Pablo Terrón el trió "mágico" de una joven cocina que viene pidiendo su sitio con fuerza. Los clásicos como Romerijo con Olga Romero a los mandos, Los Portales, ahora bajo la batuta de Paco Custodio Jr., también se incluyen en la nómina. Angel León, el laureado chef, portuense de adopción, también está representado en estos Encuentros con su Taberna del Chef del Mar en la que ejerce su esposa Marta Girón. También figura entre los inscritos en estas jornadas, quizás uno de los restaurantes más singulares de la ciudad tanto en decoración como en su cocina, nos referimos a Be-Spoke de Carmen Gutiérrez Pou. También repiten los Jamones Montesierra con los hermanos Loreto y José Martín, como grandes impulsores de su presencia en esta feria de la gastronomía, hay que recordar que el primer cu-

rado del Jamón es en sal marina. Este año faltara a su cita uno de los clásicos y participantes desde la primera edición, se trata del Bar Jamón de Pepe Fernández que por una serie de motivos no puedes estar este año, aunque eso sí, según nos manifestaba "este año me podéis poner en falta, pero las circunstancias son las que son. Pero el año que viene aquí estaremos fieles a nuestro compromiso". La otra incorporación a las jornadas es la del bar La Chicha Ye-Ye, de Chantal Olivares, Manolo Chaparro y María Amorós, sus famosas tartas serán los postres de esta edición conjuntamente con los helados de D'Maximo, y que según comentaba a este medio "elaborar un helado gourmet y otro más clásico, siempre relacionado con la razón de ser de este evento".

En cuanto al apartado vinatero, las bodegas del marco de J-X-S y las de vinos de la tierra se dan de nuevo la mano en esta edición. Los vinos del marco están representados por las bodegas, Las 7 Esquinas de Edmundo Grant, Gutiérrez Colosía de Juan Carlos Gutiérrez y Carmen Pou y Bodegas Caballero que también ofrecerán vinos de su marca Lustau, conjuntamente con las de RFCárde-

nas. El vino de la tierra es cuestión de otro de los pioneros de estos Encuentros, Bodegas Forlong representados en el stand de sus distribuidores Vinos y Maridajes. Tampoco faltaran las cervezas artesanales ya que la marca 15&30 del Grupo Merino presenta sus últimas novedades criadas en botas de distintos vinos de Jerez.

Los ya famosos los mini-gin tonic de Rives que acompañaran a los visitantes que podrán saborearlos antes de pasar al salón La Viña, decorado de manera *chill out*, donde tomarse una copa en la barra atendida por los alumnos del modulo de Cocina del IES Juan Lara, cuya recaudación va a cubrir fines sociales. Así mismo los alumnos de los cursos de camareros y cocina también están representados, formando parte de la plantilla de camareros que atenderá el servicio y con un stand propio donde ofrecen una tapa elaborada por ellos mismos.

Otro de los aspectos que distinguen a estos Encuentros Gastronómicos es la importante aportación de sus *partners*. Así, empresas relacionadas con la restauración y materias primas han visto la idoneidad de su colaboración con los Encuentros. Con algu-

nas de estas se han llegado a acuerdos puntuales para ofrecer sus productos a los restauradores y con ellos elaborar las tapas.

Pesquerías Lubimar, ubicada en los esteros de la desembocadura del Río Bárbate, ofrece las lubinas y/o doradas criadas de manera natural en sus instalaciones. Igual camino que los productores de sal, Andaluza de Sales, poseedora de dos de las pocas salinas que quedan en el término municipal portuense, como son La Tapa y Santa María, que también desde hace tres años ofrece sus diversos tipo de sales a los restaurantes participantes y a los visitantes.

Dos nuevos *partners* se han unido en esta edición: las cervezas Cruz Campo y cafés Mocaibo, cubriendo este ultimo una de las principales demandas de los visitantes, el "cafelito" después de comer.

Fiel a su filosofía los Encuentros Gastronómicos han firmado un convenio con AFANAS del Puerto de Santa María, entidad sin ánimo de lucro, que cuida y forma desinteresadamente a personas con discapacidad intelectual por el que AFANAS será la productora de todo el material publicitario de los Encuentros, impreso en sus talleres.

GASTRONOMÍA

LOS ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE LA SAL Y EL ESTERO, EN SU RECTA FINAL

Continúa a buen ritmo la venta de entradas para esta tercera edición

A falta de 9 días para su inauguración la tercera edición de los Encuentros Gastronómicos de la Sal y El Estero, jornadas gastronómicas que los restauradores y bodegueros portuenses organizan para resaltar los valores de la cocina local en sus diversas modalidades desde la muy elaborada hasta la más clásica.

Para esta tercera edición el nivel de las ventas de entrada sigue creciendo cumpliendo las expectativas y previsiones de la organización, ya que para la jornada del sábado 7 de octubre esta todo vendido, solo quedan entradas para el domingo 8.

Un evento que desde su primera edición en el año 2015, no ha parado de crecer con la incorporación de nuevos participantes, especialmente en el área dedicada a los restaurantes y bares. Con especial incidencia en la cocina de hoteles, ya que al fiel restaurante Las Bóvedas del Hotel Monasterio de San Miguel, en esta edición se incorpora el Restaurante La Terraza del Hotel Puerto Sherry, siendo más los hoteles que han solicitado su incorporación para la cuarta edición.

A estos restaurantes de hotel hay que unir a los pioneros de las jornadas, a los de siempre a los que desde la primera edición han estado presentes como el Restaurante El Faro del Puerto de Fernando Córdoba, el Ca-



El pescado de Estero de Lubimar y la Sal Marina de Andaluza de Sales la gran apuesta de los Encuentros Gastronómicos.



A la izquierda, Bodegas El Cortijo, sede de los Encuentros. Derecha, Estero con wasabi helado y teja de dorada de La Bodeguilla del Bar Jamón.

COLABORACIÓN Destacan en estos Encuentros Gastronómicos la aportación de sus 'partners'

tering El Faro con Javier Córdoba a la cabeza, La Bodeguilla del Bar Jamón donde ejerce Borja Fernández, quizás uno de los más jóvenes representante de una nueva forma de ver la cocina de la ciudad, formando con El Laúd de Yayo Siloniz y Puerto Escondido de Pablo Terrón el trió "mágico" de una joven cocina que viene pidiendo su sitio con fuerza. Los clásicos como Romerijo con Olga Romero a los mandos, Los Portales, ahora bajo la batuta de Paco Custodio Jr., también se incluyen en la nómina. Angel León, el laureado chef, portuense de adopción, también está representado en estos Encuentros con su Taberna del Chef del Mar en la que ejerce su esposa Marta Girón. También figura entre los inscritos en estas jornadas, quizás uno de los restaurantes más singulares de la ciudad tanto en decoración como en su cocina, nos referimos a Be-Spoke de Carmen Gutiérrez Pou. También repiten los Jamones Montesierra con los hermanos Loreto y José Martín, como grandes impulsores de su presencia en esta feria de la gastronomía, hay que recordar que el primer cura-

do del Jamón es en sal marina. Este año faltará a su cita uno de los clásicos y participantes desde la primera edición, se trata del Bar Jamón de Pepe Fernández que por una serie de motivos no puedes estar este año, aunque eso sí, según nos manifestaba "este año me podéis poner en falta, pero las circunstancias son las que son. Pero el año que viene aquí estaremos fieles a nuestro compromiso". La otra incorporación a las jornadas es la del bar La Chicha Ye-Ye, de Chantal Olivares, Manolo Chaparro y María Amorós, sus famosas tartas serán los postres de esta edición conjuntamente con los helados de D'Maximo, y que según comentaba a este medio "elaborar un helado gourmet y otro más clásico, siempre relacionado con la razón de ser de este evento".

En cuanto al apartado vinatero, las bodegas del marco de J-X-S y las de vinos de la tierra se dan de nuevo la mano en esta edición. Los vinos del marco están representados por las bodegas, Las 7 Esquinas de Edmundo Grant, Gutiérrez Colosía de Juan Carlos Gutiérrez y Carmen Pou y Bodegas Caballero que también ofrecerán vinos de su marca Lustau, conjuntamente con las de RFCárde-

nas. El vino de la tierra es cuestión de otro de los pioneros de estos Encuentros, Bodegas Forlong representados en el stand de sus distribuidores Vinos y Maridajes. Tampoco faltarán las cervezas artesanales ya que la marca 15&30 del Grupo Merino presenta sus últimas novedades criadas en botas de distintos vinos de Jerez.

Los ya famosos los mini-gin tonic de Rives que acompañaran a los visitantes que podrán saborearlos antes de pasar al salón La Viña, decorado de manera *chill out*, donde tomarse una copa en la barra atendida por los alumnos del módulo de Cocina del IES Juan Lara, cuya recaudación va a cubrir fines sociales. Así mismo los alumnos de los cursos de camareros y cocina también están representados, formando parte de la plantilla de camareros que atenderá el servicio y con un stand propio donde ofrecen una tapa elaborada por ellos mismos.

Otro de los aspectos que distinguen a estos Encuentros Gastronómicos es la importante aportación de sus *partners*. Así, empresas relacionadas con la restauración y materias primas han visto la idoneidad de su colaboración con los Encuentros. Con algu-

nas de estas se han llegado a acuerdos puntuales para ofrecer sus productos a los restauradores y con ellos elaborar las tapas.

Pesquerías Lubimar, ubicada en los esteros de la desembocadura del Río Bábate, ofrece las lubinas y/o doradas criadas de manera natural en sus instalaciones. Igual camino que los productores de sal, Andaluza de Sales, poseedora de dos de las pocas salinas que quedan en el término municipal portuense, como son La Tapa y Santa María, que también desde hace tres años ofrece sus diversos tipos de sales a los restaurantes participantes y a los visitantes.

Dos nuevos *partners* se han unido en esta edición: las cervezas Cruz Campo y cafés Mocaibo, cubriendo este último una de las principales demandas de los visitantes, el "cafelito" después de comer.

Fiel a su filosofía los Encuentros Gastronómicos han firmado un convenio con AFANAS del Puerto de Santa María, entidad sin ánimo de lucro, que cuida y forma desinteresadamente a personas con discapacidad intelectual por el que AFANAS será la productora de todo el material publicitario de los Encuentros, impreso en sus talleres.

GASTRONOMÍA

LOS ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE LA SAL Y EL ESTERO, EN SU RECTA FINAL

Continúa a buen ritmo la venta de entradas para esta tercera edición

A falta de 9 días para su inauguración la tercera edición de los Encuentros Gastronómicos de la Sal y El Estero, jornadas gastronómicas que los restauradores y bodegueros portuenses organizan para resaltar los valores de la cocina local en sus diversas modalidades desde la muy elaborada hasta la más clásica.

Para esta tercera edición el nivel de las ventas de entrada sigue creciendo cumpliendo las expectativas y previsiones de la organización, ya que para la jornada del sábado 7 de octubre esta todo vendido, solo quedan entradas para el domingo 8.

Un evento que desde su primera edición en el año 2015, no ha parado de crecer con la incorporación de nuevos participantes, especialmente en el área dedicada a los restaurantes y bares. Con especial incidencia en la cocina de hoteles, ya que al fiel restaurante Las Bóvedas del Hotel Monasterio de San Miguel, en esta edición se incorpora el Restaurante La Terraza del Hotel Puerto Sherry, siendo más los hoteles que han solicitado su incorporación para la cuarta edición.

A estos restaurantes de hotel hay que unir a los pioneros de las jornadas, a los de siempre a los que desde la primera edición han estado presentes como el Restaurante El Faro del Puerto de Fernando Córdoba, el



El pescado de Estero de Lubimar y la Sal Marina de Andaluza de Sales la gran apuesta de los Encuentros Gastronómicos.



A la izquierda, Bodegas El Cortijo, sede de los Encuentros. Derecha, Estero con wasabi helado y teja de dorada de La Bodeguilla del Bar Jamón.

COLABORACIÓN Destacan en estos Encuentros Gastronómicos la aportación de sus partners

Catering El Faro con Javier Córdoba a la cabeza, La Bodeguilla del Bar Jamón donde ejerce Borja Fernández, quizás uno de los más jóvenes representante de una nueva forma de ver la cocina de la ciudad, formando con El Laúd de Yayo Siloniz y Puerto Escondido de Pablo Terrón el trió "mágico" de una joven cocina que viene pidiendo su sitio con fuerza. Los clásicos como Romerijo con Olga Romero a los mandos, Los Portales, ahora bajo la batuta de Paco Custodio Jr., también se incluyen en la nómina. Angel León, el laureado chef, portuense de adopción, también está representado en estos Encuentros con su Taberna del Chef del Mar en la que ejerce su esposa Marta Girón. También figura entre los inscritos en estas jornadas, quizás uno de los restaurantes más singulares de la ciudad tanto en decoración como en su cocina, nos referimos a Be-Spoke de Carmen Gutiérrez Pou. También repiten los Jamones Montesierra con los hermanos Loreto y José Martín, como grandes impulsores de su presencia en esta feria de la gastronomía, hay que recordar que el primer cu-

rado del Jamón es en sal marina. Este año faltara a su cita uno de los clásicos y participantes desde la primera edición, se trata del Bar Jamón de Pepe Fernández que por una serie de motivos no puedes estar este año, aunque eso sí, según nos manifestaba "este año me podéis poner en falta, pero las circunstancias son las que son. Pero el año que viene aquí estaremos fieles a nuestro compromiso". La otra incorporación a las jornadas es la del bar La Chicha Ye-Ye, de Chantal Olivares, Manolo Chaparro y María Amorós, sus famosas tartas serán los postres de esta edición conjuntamente con los helados de D'Maximo, y que según comentaba a este medio "elaborar un helado gourmet y otro más clásico, siempre relacionado con la razón de ser de este evento".

En cuanto al apartado vinatero, las bodegas del marco de J-X-S y las de vinos de la tierra se dan de nuevo la mano en esta edición. Los vinos del marco están representados por las bodegas, Las 7 Esquinas de Edmundo Grant, Gutiérrez Colosía de Juan Carlos Gutiérrez y Carmen Pou y Bodegas Caballero que también ofrecerán vinos de su marca Lustau, conjuntamente con las de RFCárde-

nas. El vino de la tierra es cuestión de otro de los pioneros de estos Encuentros, Bodegas Forlong representados en el stand de sus distribuidores Vinos y Maridajes. Tampoco faltaran las cervezas artesanales ya que la marca 15&30 del Grupo Merino presenta sus últimas novedades criadas en botas de distintos vinos de Jerez.

Los ya famosos los mini-gin tonic de Rives que acompañaran a los visitantes que podrán saborearlos antes de pasar al salón La Viña, decorado de manera *chill out*, donde tomarse una copa en la barra atendida por los alumnos del modulo de Cocina del IES Juan Lara, cuya recaudación va a cubrir fines sociales. Así mismo los alumnos de los cursos de camareros y cocina también están representados, formando parte de la plantilla de camareros que atenderá el servicio y con un stand propio donde ofrecen una tapa elaborada por ellos mismos.

Otro de los aspectos que distinguen a estos Encuentros Gastronómicos es la importante aportación de sus *partners*. Así, empresas relacionadas con la restauración y materias primas han visto la idoneidad de su colaboración con los Encuentros. Con algu-

nas de estas se han llegado a acuerdos puntuales para ofrecer sus productos a los restauradores y con ellos elaborar las tapas.

Pesquerías Lubimar, ubicada en los esteros de la desembocadura del Río Bárbate, ofrece las lubinas y/o doradas criadas de manera natural en sus instalaciones. Igual camino que los productores de sal, Andaluza de Sales, poseedora de dos de las pocas salinas que quedan en el término municipal portuense, como son La Tapa y Santa María, que también desde hace tres años ofrece sus diversos tipo de sales a los restaurantes participantes y a los visitantes.

Dos nuevos *partners* se han unido en esta edición: las cervezas Cruz Campo y cafés Mocaibo, cubriendo este ultimo una de las principales demandas de los visitantes, el "cafelito" después de comer.

Fiel a su filosofía los Encuentros Gastronómicos han firmado un convenio con AFANAS del Puerto de Santa María, entidad sin ánimo de lucro, que cuida y forma desinteresadamente a personas con discapacidad intelectual por el que AFANAS será la productora de todo el material publicitario de los Encuentros, impreso en sus talleres.