

Todo un mar de sabores en el estero

● La tercera edición de la Sal y el Estero llega a Bodegas el Cortijo los días 6, 7 y 8 de octubre

Nazaret Doello EL PUERTO

Con el objetivo de poner en valor lo mejor de la gastronomía portuense nacen las jornadas de la Sal y el Estero, que este año celebran su tercera edición por primera vez en el complejo de las Bodegas 'El Cortijo' durante los días 6, 7 y 8 de octubre.

Este evento ha sido todo un éxito de afluencia en sus pasadas ediciones celebradas en el Castillo de San Marcos. Pese a que este año cambia su ubicación por los emblemáticos cascos bodegueros de 'El Cortijo', no cambia la esencia de las Jornadas, además de engrandecer este lugar único los diferentes platos y los mejores vinos de la tierra elaborados por los hosteleros y las bodegas portuenses para la ocasión.

Alrededor de 25 firmas diferentes se encargarán de ofrecer las mejores versiones de los productos que ofrece la Sal y el Es-



FERNÁNDEZ HORTELANO

Imagen de todos los organizadores, participantes y colaboradores junto a gran parte de la Corporación Municipal durante la presentación de las jornadas.

De las 500 entradas a la venta están agotadas casi la mitad, estando el sábado al completo

tero de la ciudad. En la lista de los protagonistas de las jornadas son todos establecimientos portuenses como el restaurante El Faro, Hotel Monasterio de San Miguel, Bar Jamón, Romerijo, Los Portales, Puerto Escondido, El Laud, la Taberna del Chef del Mar, Be-Spoke y Jamones Montesierra.

Este año se introducen como novedades el restaurante La Terraza de Puerto Sherry y La Chicha Yeyé. Asimismo se contará con la participación de los alumnos de hostelería del IES Juan Lara que ofrecerán lo mejor de sus conocimientos para engrandecer este evento gastronómico.

Cabe destacar la gran presencia de los vinos de la tierra que se ofrecen en El Puerto como son los de las bodegas Gutierrez Colosía, Grant- 7 Esquinas, Caballero, Forlong y RF Cardenas que estarán acompañados por primera vez de los vinos, el maridaje y las cervezas de Grupo Merino, para poder disfrutar al máximo de la experiencia gastronómica.

Para rematar de postre se cuenta con una buena copa de Gin Rives, también realizado en



Algunos de los platos y vinos que se disfrutarán en el complejo de las Bodegas 'El Cortijo'.

El Puerto de Santa María y de los magníficos helados que Da Massimo realizará para esta ocasión tan especial.

Aunque el esqueleto central de estas jornadas son las degustaciones, no podemos olvidar que todas ellas vendrán aderezadas por el ciclo de conferencias que se realizarán este año para conocer y ahondar en el estudio de esta parte tan poco explotada del municipio y que tan-

tos productos ofrece. Estas ponencias se inaugurarán de la mano de Juan Ignacio Delgado Poulet, 'Nani', quién disertará sobre la 'Industria de la sal en su época dorada en la ciudad', en la que llegó a ser una de las fuentes más importantes de la economía portuense.

Para comenzar a abrir boca y nunca mejor dicho, ya se han publicado en la web www.jornadasesteroysal.com los primeros platos

de degustación que llevarán algunos hosteleros portuenses como la dorada de estero ahumada, yema de salazón sobre panecillo de boniato y cebolla roja encurtida del Restaurante El Faro; Lubina en Escabeche Templado de Zanahorias de la Taberna del Chef del Mar; la esferificación de priñaca con langostinos de Romerijo; o Róbalo cocinado a baja temperatura sobre calabaza especiada de los alumnos del instituto Juan Lara.

A tan solo dos semanas de su celebración, ya se han vendido la mitad de las 500 entradas puestas a la venta para los tres días de jornadas, quedando el sábado totalmente completo. En las ediciones pasadas estuvieron todas las entradas vendidas de forma anticipada siendo imposible su adquisición el día del evento. Para adquirirlas u/y obtener más información solo basta con visitar www.jornadasesteroysal.com.