

Los mejores «chefs» se dan cita en Orihuela

Martes, 14-10-08

POR M. A. R.

ALICANTE. Los cocineros y restauradores más internacionales de la cocina española se dan cita en Orihuela a partir de hoy y hasta el próximo jueves en la I Cumbre Gastronómica Saboreart 08.

Entre los chefs que han sido invitados a participar en este evento se encuentra Martín Berasategui, uno de los principales referentes de la nueva cocina vasca, así como Paco Torreblanca, considerado como el mejor pastelero de España, y Quique Dacosta «El Brujo», quien ha sido distinguido como el segundo mejor cocinero del mundo y sucesor de Ferrá Adriá.

Torreblanca será el encargado de abrir las jornadas con una ponencia que presentará a las 11 horas de hoy en el Teatro Circo de Orihuela. A continuación, se celebrará una cata de grandes champanes de prestigio en el hotel Palacio Tudemir, dirigida por la enóloga Anne Sophie Guillet.

Los vinos con denominación de origen Alicante serán los grandes protagonistas de la jornada de mañana miércoles, con una cata presentada por el presidente de la asociación de productores, Francisco Amoríos. Los



asistentes podrán degustar vinos blancos de la Marina Alta y Sauvignon Blanc, así como vinos tintos de algunas de las mejores bodegas de la provincia.

Productos tradicionales

La cata estará dirigida por el presidente de la Asociación de Sumillers de Alicante, Nacho Coterón, y Antonio Pérez Marcos, de la cofradía de La Monastrel. También mañana miércoles, a las 14 horas, tendrá lugar en el Palacio Episcopal una degustación de gourmets en la que se combinarán los productos tradicionales de la huerta con las últimas innovaciones gastronómicas. El cocinero vasco Martín Berasategui abrirá la jornada del jueves con una conferencia en el teatro Circo, a las 11 horas, tras la cual el sumiller Manel Pla ofrecerá una cata de los mejores vinos abierta al público en general, hasta completar el aforo.