

En Albacete los días 27, 28 y 29 de octubre

Macías será el único cocinero local en el I Congreso de Gastronomía

J. I. Sanz - 21/09/2009

José Carlos Macías, jefe de cocina del restaurante Miami Park, será el único representante de la cocina de Ciudad Real en el I Congreso de Gastronomía de Castilla-La Mancha, que se celebrará los días 27, 28 y 29 de octubre en el Palacio de Congresos de Albacete. Allí compartirá mesa y sabiduría culinaria con algunos de los más afamados restauradores de España, como Santi Santamaría y los regionales Manuel de la Osa y Pepe Rodríguez.



A algo más de un mes de la inauguración, la sede ciudarrealeña de CEOE-Cepyme acogió ayer la presentación oficial de este evento con intención de consolidarse en el calendario de citas profesionales de Albacete. Juan Sánchez, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Albacete; Teófilo Arribas, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Ciudad Real; Álvaro Maldonado, secretario de CEOE-Cepyme provincial; Carmen Olmedo, delegada provincial de Cultura, Turismo y Artesanía; y José Carlos Macías, cocinero del restaurante Miami Park fueron los que presentaron este congreso así como una revista guía con todas las ponencias y actividades que tendrán lugar esos días en Albacete.

Juan Sánchez aseguró que este primer congreso "reunirá a lo mejor de una parte de la gastronomía manchega" y declaró que el objetivo con el que ha nacido este evento es el de "analizar cuál es el legado gastronómico actual de la cocina manchega".

Un total de 28 cocineros estarán presentes en Albacete. De ellos, 14 son de restaurantes de la región, entre ellos, tres poseen una Estrella Michelin: Manuel de la Osa (Las Rejas); Pepe Rodríguez (El Bohío); y Ismael Delgado (Tierra, Hotel Valdepalacios). Los demás son Pedro Emilio Martínez (Casa Marlo); Fran Martínez (Maralba); Javier Tornero (Pomme Sucre, repostería); Pedro Blanco (Mesón de Pincelín); Adolfo Muñoz (Adolfo); Jesús Velasco (Amparito Roca); Damián Azorín (Ven y Volverás); Rafael Sánchez (Goxua); Miguel Ángel Fernández (Chocolat); Mónica Núñez del Hoyo; y el ciudarrealeño José Carlos Macías (Miami Park).

Estrellas Michelin

Además del afamado Santi Santamaría, poseedor de siete Estrellas Michelin repartidas en cuatro restaurantes (Can Fabes, Sant Celoni, Evo y Tierra), otros cuatro cocineros participantes también cuentan con una Estrella Michelin: Dani García (Calima); Andrés Madrigan (Alboroque); Raúl Aleixandre (Ca'Sento); y Susi Díaz (La Finca).

También pondrán los cubiertos sobre la mesa, y su sabiduría culinaria, los vascos Isaac Salaberria (Fagollaga); y la pareja que forman Edorta Lamo e Iñigo Cojo (A Fuego Negro). El navarro Iñaki Rodaballo (Café Niza) hará magisterio de los 'pintxos', alta cocina en miniatura en la que sienta cátedra con cada invención. Pablo González (La Cabaña); Alejandro Sánchez (Alejandro); Antonio Carmona (Terraza Carmona); Ángel León (Aponiente); el repostero alicantino Paco Torreblanca (Totel); y Jaime y Mari Luz García, -padre e hija- (La Cantera) completan la amplia nómina de expertos que debatirán en las diferentes ponencias.

La jornada inaugural versará sobre 'El estado de la cuestión gastronómica en Castilla-La Mancha', mesa en la que seis cocineros de la tierra debatirán sobre esta cuestión. Será a las diez de la mañana.

Por la tarde, a las 16.30 horas, José María Barreda, presidente regional, hará la inauguración oficial del congreso.

Otras ponencias que incluye el amplio programa de esta reunión de profesionales es la titulada 'Fronteras e influencias entre la cocina castellano-manchega y otras cocinas limítrofes', el miércoles 28 a las diez de la mañana. La Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) también estará presente en la tercera ponencia. Bajo el lema '¿La investigación se come? ¿A qué sabe?', profesionales e investigadores debatirán este tema. Además, paralelamente a este congreso Albacete acogerá también la Feria Alimenta 2009 y la Jornada de tapas local.

Como recalcó el presidente de los hosteleros albaceteños, este congreso servirá para reivindicar el espacio que le corresponde a la cocina manchega en el territorio nacional".