



>> Antonio Jesús Reina, Dani Vico, Lourdes Molina y Antonio Pacheco

SE INAUGURA LA VINOTECA&ENOTECA CRÓPANI EN MÁLAGA

El pasado 22 de mayo, se realizó la inauguración oficial de la Vinoteca&Enoteca Crópani, ubicada en el Palacio de Crópani de Málaga, un edificio restaurado y destinado en parte para ofrecer distintos productos gastronómicos y del mundo del vino.

Esta firma cuenta con la gerencia de Antonio Pacheco, conocido en Málaga por su larga carrera en el sector. Al acto acudieron representantes de varias bodegas, así como personalidades de Taninotanino, un club con una filosofía clara: la persecución de 'vinos inteligentes'.

JORNADAS GASTRONÓMICAS EN EL RESTAURANTE OMBÚ EN MARBELLA

El restaurante marbellí Ombú, ubicado en las instalaciones del prestigioso hotel Don Carlos, celebrará entre los próximos días 17 a 21 de junio sus Jornadas Gastronómicas, en las que hará participar entre las 20h. y las 23:30h. de cada día a cinco de los mejores chef del país. Cada día representará un menú especial, siendo, en orden cronológico, el menú de Tierra, Mar, Aire, Fuego y Ombú.

Los jefes de cocina encargados de desarrollar estos platos serán: Mauro Barreiro (H. Fairplay Golf&Spa, Cádiz), Jorge J. Ortiz Manfredi (Rte. Montana, Málaga), Kisko García (Rte. Choco, Córdoba), Rodrigo Martínez (H. Dolce Sitges, Barcelona) y Óscar Teja (Rte. Ombú, Marbella).



IV FORO DE GASTRONOMÍA DE ARAGÓN



>> Santi Santamaría en el Foro gastronómico.

Los pasados 25 y 26 de mayo Zaragoza reunió un grupo de expertos en el IV Foro de Gastronomía de Aragón al que asistieron profesionales de la hostelería y periodistas. El tema central de estas jornadas fue "El Comensal del siglo XXI" y sirvieron para dar cauce a lo que algunos empiezan a llamar "burbuja gastronómica" y que se puede resumir en innovaciones continuas que pueden hacer perder el rumbo del verdadero sentido de la gastronomía.

Profesionales de la talla del restaurador, Santi Santamaría, intelectuales como el antropólogo Jesús Contreras, Javier Pérez Ecohotado, Jean-Pierre Poulain o el catedrático Francisco García Olmedo junto con críticos gastronómicos como el americano Jeffrey Steinberg de la revista Vogue, Jean Claude Ribaut de Le Monde y Jörg Zipprick debatieron sobre su visión de la gastronomía, los alimentos, la cocina y la salud de las personas, el marketing, la voracidad de la industria alimentaria y la crítica gastronómica y su importancia para el sector.

Durante sus intervenciones, los ponentes centraron su mirada en el comensal y muchos de ellos defendieron una vuelta la cocina auténtica, de producto fresco y a que prevalezca el contenido en el plato frente a la simple o compleja ornamentación.