

Comienzan las Jornadas de cocina de caza en Vera

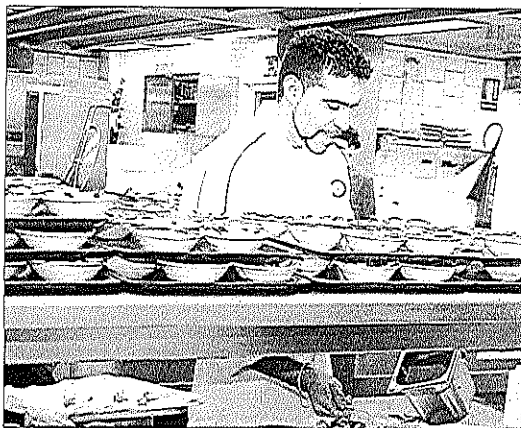
El encuentro gastronómico se inició ayer con el restaurante madrileño Zaranda y se prolongará hasta el domingo. En la sesión de hoy se podrá disfrutar del famoso cochinillo segoviano del restaurante José María.

JOSÉ LUIS RAMOS
CORRESPONSAL

Por décimo cuarto año consecutivo, el restaurante Vera Hotel ha abierto las puertas de sus Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades presentadas días atrás por el escritor y Premio Nacional de Gastronomía Jesús Barquín. El evento, inaugurado ayer por el restaurante Zaranda con una importante asistencia de comensales, se prolongará diariamente a mediodía hasta el domingo, con la participación además del restaurante segoviano "José María", las escuelas de hostelería de Granada y Almería y el establecimiento anfitrión, por este orden.

Con motivo de la inauguración de las XIV Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades, Vera Hotel apostó por la novedad y la calidad del madrileño restaurante Zaranda, el cual desde su inauguración en septiembre de 2005 no ha dejado de recibir importantes premios a su labor: "Restaurante Revelación" ese mismo año y al siguiente por las revistas *Metrópoli* y *Food and Wine*, en EE.UU. También en 2006 obtuvo su primera estrella en la prestigiosa Guía Michelin.

Fernando Pérez, propietario y chef de Zaranda, quiso hacer honor al nombre del evento elaborando un buen repertorio de platos dedicados a la cocina cinegética que tan bien preparan en su establecimiento de la calle Eduardo Dato, en pleno corazón del capital madrileño. Así por ejemplo, los comensales han podido degustar un montado de varias capas y sabores denominado "Mármol frío de faisana con hortalizas y remoulade de apio", seguido de un arroz "meloso" de liebre con alubias de Tolosa y griottines. Como plato fuerte se ha servido un lomo de ciervo asado al punto para no perder su jugosidad, acompañado de castañas y un cocktail de sabores agri-dulce llamado "chutney de mebrillo", realmente exquisito. Finalmente de postre, un "cremoso" de



Fernando Pérez, chef del restaurante Zaranda, ayer en Verahotel. J. L. RAMOS

queso de cabra con sorbete de fresa al rioja y albahaca.

queso de cabra con sorbete de fresa al rioja y albahaca.

Hoy, Cochinillo

Hablar del Cochinillo asado segoviano es sinónimo de exquisitez. Y más aún si ha salido preparado por José María, responsable del restaurante homónimo enclavado junto a la Plaza Mayor de la capital castellana. Por suerte, durante hoy y mañana podremos disfrutarlo en el restaurante Vera Hotel acompañado de una serie de platos magistrales: como tentempié segoviano; mollejas de cordero lechal con tallos tiernos y setas...

Éxito de la gastronomía intercultural, en Fines

PEDRO J. SIMÓN CORRESPONSAL

El municipio de Fines celebraba el pasado domingo 3 de febrero las sextas jornadas gastronómicas interculturales en las que se dieron encuentro más de 600 vecinos de la localidad finense y cuyo recetario expuesto para la degustación abierta y gratuita de todos los asistentes consistía en un completo abanico de platos de las más diversas procedencias y gustos.

Un centenar de mujeres de distintos orígenes aportaron sus cualidades gastronómicas para representar a sus respectivas nacionalidades en este encuentro multicultural. En el salón de actos múltiples del municipio se podían encontrar empanadas colombianas, cous cous marroquí, speline de Lituania, salsa de chile mexicana, pollo empanado búlgaro, así como otras tantas especialidades inglesas, ecuatorianas, rumanas, nigerianas, ucranianas y por su-

puesto españolas, las cuales propiciaron una ocasión inmejorable para el acercamiento y el conocimiento entre vecinos residentes en Fines, pero de distinta procedencia y condición cultural.

Organizadas por el Ayuntamiento finense, en colaboración con el área de servicios sociales de la diputación provincial, y coordinadas desde el servicio de información al inmigrante del consistorio, estas jornadas se enmarcan dentro de la semana de la interculturalidad, cuyas actividades se dirigen también a trabajar con los alumnos de los centros docentes de la localidad a favor de propiciar una mejor convivencia y la asunción de la diferencia cultural como un elemento positivo que propicia riqueza a toda sociedad. Juan Goytisolo comenzó narrando la profunda impresión que le produjo su viaje a Almería. En palabras del autor, ese primer contacto supuso.



El encuentro reunió a 600 vecinos de todas las nacionalidades. P.J. SIMÓN

Tendencias artísticas que conviven en Huércal-Overa

