

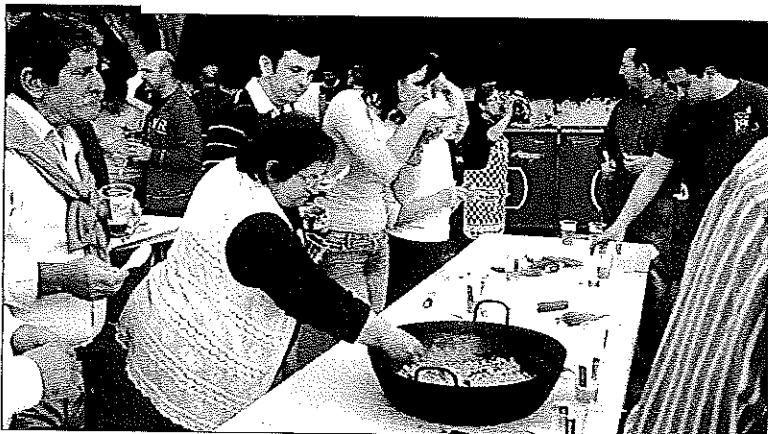
Gastronomía



# La Alpujarra y sus sabores

Algo se cuece en Almería. El Ayuntamiento de Alboloduy celebra los próximos 16 y 17 de febrero las Jornadas Gastronómicas de la Alpujarra Almeriense, en la que se simulará el alzamiento de un cerdo y se degustarán los mejores productos del animal. Los vinos serán otros de los atractivos de la jornada.

La cocina tradicional de la Alpujarra almeriense se acercará a los paladares más inquietos el próximo 16 de febrero, con la celebración de las II Jornadas Gastronómicas de la región. El restaurante Luis Peña será el lugar de encuentro para todos los que quieran degustar los sabores de la zona y recordar una tradición tan antigua como la de la matanza. Para ello se simulará el alzamiento del un cerdo y la demostración de cómo se realiza el despiece del animal. El chef del restaurante 'Las Eras', Encarna María Gil Matarín, del restaurante Luis Peña, y Cristina Calvache Abad, enóloga de Bodega de Alboloduy serán los maestros de ceremonia del encuentro.



### Mantener la traición

"Estas jornadas son un modo de mantener esta jornada lúdica", señalan los organizadores de la cita. La inauguración tendrá lugar el

jueves a las doce del mediodía a cargo de Luis M. Pérez Montoya, de la Diputación de Almería y Antonio Salvador Gui, alcalde de Alboloduy. A continuación, comenzará el banquete con el despiece del cerdo y una muestra de em-

butidos derivados de la matanza. El domingo, la sede de la degustación se traslada al área recreativa 'Salto del Caballo', donde se recordará la tradición del 'Jueves Lardero'. La cuota de inscripción es de 30

euros, con suplemento de 5 euros si se toma el servicio del autocar. "Hemos puesto un precio más popular que en otras ocasiones para que nadie se quede sin venir", señalaba ayer Antonio Gázquez, durante la presentación de la cita.

# La cocina del futuro se saborea hoy en Vera Hotel

JOSÉ LUIS RAMOS TEXTO Y FOTOS

Tras el buen sabor de boca dejado por el maestro José María con su inigualable cochinitillo asado al estilo segoviano, hoy le toca el turno a un clásico de estas Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades desde su puesta de largo en el restaurante Vera Hotel: la Escuela de Hostelería Hurtado Mendoza de Granada.

El Instituto Hurtado de Mendoza tiene una larga tradición como Escuela de Hostelería en la que se

forman técnicos en restauración, cocina y servicios de restaurante, además de un largo etc. de títulos académicos en torno al sector.

El menú elegido para este año se compone de unas delicias de queso fresco de la alpujarra con frutos secos e hierbas aromáticas sobre tomate confitado, seguido de una crema de ave de caza aromatizada con hierbabuena, brote de tomillo y su juliana.

Como plato central, un lomo de atún mechado con salsa al vino fino y almejas de carril, acompa-

ñado a continuación de jarroncitos de pato silvestre en jugo ligado, setas de chopo y trufa blanca.

Finalmente de postre, un mousse de potaje de castañas perfumado al ron añejo.

Todo ello regado con un blanco Sauvignon-Blanc de Bodegas Valle de Laujar y tinto rioja Solar Viejo crianza.

Será sin duda una buena oportunidad de degustar hoy la gastronomía que reinará en el futuro de la mano de los alumnos y profesores de la escuela granadina.



El troceado del cochinitillo con platos se hace delante de los comensales

**La radio de los éxitos**  
101.8

**Restaurante TORRELUZ**  
mediterráneo  
Sabor y creatividad  
Plaza Flores, 1, Almería. Tel. 950 281 425 - www.torreluz.es

**Salones TORRELUZ**  
\*\*\*  
el 100% de repite  
Plaza Flores, 3, Almería  
Tel. 950 234 399 - www.torreluz.es

¿desea sabor?  
  
**RESTAURANTE La Almadraba**  
Dentro del Hotel Tryp Indao  
Avda. del Mediterráneo, 310  
Tel. 9 5 0 1 8 3 4 0 4  
Almería

### LAS JORNADAS

#### Sábado, 16

**12.00 Inauguración**  
A cargo de Luis M. Pérez Montoya, de la Diputación de Almería, y Antonio Salvador Matarín, alcalde de Alboloduy.

**12.30 Despiece y muestra**  
Descuartizamiento del animal y muestra de los embutidos procedentes del cerdo.

**13.00 Aperitivo**  
Menú a base de embutidos derivados de la matanza y fritada de manzana.

**13.30. Presentación del menú.**  
Se dará a conocer el contenido de la degustación y se presentarán los vinos cosecha 2007 de la Bodega de Alboloduy.

**14.00 Almuerzo**  
Degustación de los platos, bañados en remojo (caldo a base de caldo pimentón, típico de Nochebuena). El postre será una ensalada de naranja, con gajos de fruta, aceite y azúcar.

#### Domingo, 17

**12.00 'Jueves lardero'**  
Jornada gastronómica en el área recreativa Salto de Caballo de Alboloduy, donde se disfrutará de una jornada que recordará esta tradición. El Ayuntamiento ofrecerá harina, aceite y los ingredientes básicos para las migas.