

Nota alta para la escuela de Granada en Vera Hotel

JOSÉ LUIS RAMOS TEXTO Y FOTOS

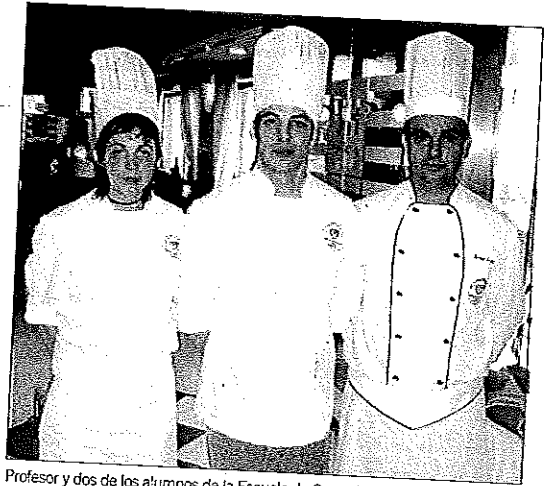
Mejor imposible. Los alumnos de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza solventó con nota alta el exigente examen de servir el menú de ayer dentro de las XIV Jornadas de la Cocina que se celebran en Vera Hotel.

Se sirvieron más de un centenar de cubiertos y las críticas no pudieron ser más positivas, por lo que tanto alumnos como profesores de la veterana escuela granadina se sintieron satisfechos por el deber cumplido.

Hoy sobrepasamos el ecuador del evento con la visita de la Escuela de Hostelería Almeraya de nuestra capital, cuyo nacimiento data de 1967. A lo largo de este tiempo se han formado profesionales acorde con lo que demanda la sociedad y el sector de hostelería y turismo. Ubicada en la finca Santa Isabel cuenta con aulas de prácticas para cocina, panadería, pastelería, servicios de restaurante y bar.

Con la misma ilusión y ganas de agradar que sus homólogos del día anterior, los alumnos de la escuela

almeriense prepararán, bajo la supervisión de profesores y con la colaboración de los profesionales de Vera Hotel, un menú en torno a la cocina cinegética: gazpacho de aguacate con cecina de León; raviolis de bacalao con cristales de menta y prensado de tierra y mar, terrina de jabalí; chanquete y tartar de tomate al cilantro; turbante de trucha y lenguado sobre picasos de pulpo y salsa de pimientos rojos; sopa fría de mango con frutos rojos y piruleta de fresa; perdiz roja con salsa de setas; rechecho de queso de cabra con higos y miel.



Profesor y dos de los alumnos de la Escuela de Granada, ayer en Vera Hotel

Carlos Herrera, premio taurino 'Paco Apaolaza' de periodismo

LA VOZ REDACCIÓN

El periodista almeriense, nacido en Cuevas del Almanzora, Carlos Herrera Cruset ha ganado la quinta edición del premio periodístico taurino 'Paco Apaolaza' por su artículo titulado 'Ponce, Tomás y El Cid, resurrección en Sevilla' que publicó en el magazine 'XL Semanal' el 23 de octubre de 2007.

La concejala del Ayuntamiento de San Sebastián Susana Corcuera y los miembros de la peña taurina 'Paco Apaolaza', Jesús Ferro y Carmen Sobrón, han dado hoy a conocer en una rueda de prensa el nombre del ganador de este certamen, al que se han presentado un total de 31 artículos, difundidos a través de periódicos, revistas y portales de Internet nacionales e internacionales.

El premio consiste en una reproducción del portón de la antigua plaza de toros donostiarra de El Chofre e incluye además una compensación económica de 4.600 euros ofrecidos por la fundación Cruzcampo.

Ferro ha explicado que el trabajo de Herrera ha sido elegido por la mayoría del jurado, y ha competido con tres autores guipuzcoanos, uno de Almería, uno de Barcelona, uno de Castellón, así como con cuatro de Cádiz, uno de Córdoba, dos de Jaén, tres de la Rioja, diez de Madrid, uno de Sevilla y uno de Taiwán.

Actualmente, tras un breve periplo por Estados Unidos y haber dirigido Onda Cero Radio 'Herrera en la Onda', todas las tardes de cuatro a ocho, continúa con la dirección de dicho programa en la misma cadena de radio por las mañanas de seis a una de la tarde de lunes a viernes.

sial08
salón inmobiliario internacional de almería

todo en un punto

Hemos concentrado toda la oferta inmobiliaria en un solo punto.

Tu oportunidad ha llegado ??

del **21 al 24 de Febrero 2008**

Palacio de Congresos / Exposiciones Aguaciles
P.O. Box 10000 / 04010 Almería

Tu invitación en:
www.sial.biz
902 410 490
info@sial.biz