



MENÚS VARIADOS

Antonio Vergara

bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com

San Sebastián Gastronomika 2016

No he dejado de acudir a San Sebastián Gastronomika desde el principio. Sólo me ausenté dos años por graves motivos domésticos. Ferran Adrià me dijo una vez que igual que había congresos de médicos, arquitectos o ingenieros, no había la menor razón para no montar uno gastronómico

L

a idea de organizar un congreso gastronómico fue de **Rafael García Santos** y **Gonzalo Antón**, éste, propietario del restaurante Zaldiarán (Vitoria). El primero fue en 1984. Se llamaba Congreso Nacional de Alta Cocina de Autor. Años después, la sede se trasladó al

Palacio de Congresos Kursaal, inaugurado en 1999. Por un conjunto de circunstancias, G. Santos, abandonó (le hicieron abandonar) la dirección. Conozco las causas. No es el momento de enumerarlas.

Entonces, la organización, el *Diario Vasco* (Grupo Vocento) le encargó la dirección a **Roser Torras**, a quien conocía desde mediados los años noventa —ambos íbamos al Congreso de Alta Cocina de Autor, en el Zaldiarán—. Una mujer muy activa, vigorosa y polifacética. Instrumentista de quirófano en la clínica Dexeus de Barcelona y una más que notable cocinera. Y con una enorme capacidad organizativa. Lamentablemente, perdió a su hijo **Pau** en 2012, a causa de un accidente de moto en la Diagonal de Barcelona. Tenía 25 años y era el responsable de prensa del Congreso.

Este año 2016, del 2 al 5 de octubre, tuvo lugar la XVI edición del Congreso. Fui el único periodista especializado de Valencia invitado por la organización. ¿Por qué? Porque El Diario Vasco conoce de sobra mi trayectoria profesional, y nada de lo que escribe la inmensa nube de gacetilleros que, últimamente, se ha subido al carro del oportunismo y la gorra sin poseer más conocimientos y experiencia que haber comido (gratis) en este pueblo.

No he dejado de acudir a San Sebastian Gastronomika desde el principio. Sólo me ausenté dos años por graves mo-

tivos domésticos. **Ferran Adrià** me dijo una vez que igual que había congresos de médicos, arquitectos, ingenieros o hortofrutícolas, no había la menor razón para no montar uno gastronómico. Él fue también uno de los inspiradores de esta realidad, copiada posteriormente en Madrid, pero sin el dinamismo y el «feeling» (todos nos conocemos desde hace muchos años) del de San Sebastián.

Por el escenario del Kursaal y de otras salas, impartieron ponencias algunos de los más destacados cocineros del mundo (no hubo ni un valenciano). Conviene subrayar que a este congreso no se va a comer, aunque se coma, sino a recibir clases magistrales y asimilar las novedades y las últimas tendencias de los chefs mundiales.

A. V.



Martín Berasategui y Roser Torras.

Estadísticas: 1.526 congresistas de pago; 45 nacionalidades participantes; 150 expositores en la Feria Market; personal trabajando, 410 personas; visitantes Market, 13.071; periodistas acreditados, 450 de todo el mundo; presencias de escuelas y formación, 700 alumnos; 11.000 tweets; 7,6 millones de alcance en Twitter; 522.712 personas de alcance en Facebook; 73.349 interacciones. La ciudad tiene sólo 186.500 habitantes.

Ante estos hechos, ¿qué pinta en Valencia la pomposa Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana? Nada. Es un club de «senyorassos / tibats, lluents i grassos / que ja ho tenen tot fet» (**Pere Quart**).

Selección breve de los ponentes que más me gustaron: **Cüney Asan** (turco), **Rodrigo de la Calle**, **Diego Guerrero**, **Manolo de la Osa**, **Ángel León**, **Joan Roca**, **Eduard Xatruch** y **Oriol Castro**, **Zoltán Hamvas** (turco), **Andoni Luis Aduriz** (se burló de la Michelin), **Hilario Arbelaitz**, **Luke Dale-Roberts** (Ciudad del Cabo, Sudáfrica), **Jock Zonfrillo** (Australia) o **Josean Alija**.

Una treintena de *instagramers* visitan la DOP Utiel-Requena

V. M. F. REQUENA

Una treintena de *instagramers* valencianos participaron este pasado fin de semana en un encuentro organizado por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena para dar a conocer a este colectivo su patrimonio vitivinícola y potenciar su presencia en esta red social.

Los participantes tuvieron la oportunidad de vendimiar unos viñedos en el municipio de Camporrobles. Además, visitaron el yacimiento de «El Molón», la Bodega Redonda de Utiel y Las Cuevas de La Villa de Requena.

Utiel Gastronómica presenta en Valencia su edición más diversa

► LA FERIA SE CELEBRA DEL 21 AL 23 DE OCTUBRE E INCLUYE MÚLTIPLES ACTIVIDADES PARALELAS

V. M. F. VALENCIA

Los organizadores de la feria Utiel Gastronómica presentaron el pasado lunes en Valencia su vigesimosegunda edición, que se celebrará del 21 al 23 de este mismo mes de octubre.

El alcalde del municipio, Fernando Benlliure, destacó la importancia del certamen «para continuar defendiendo y exportando lo mejor de nosotros, de nuestra cultura gastronómica forjada a través de los siglos gracias a nuestro saber hacer».



P. Moncho, M. Berenguer e I. Vergara contemplan una muestra de productos gastronómicos.

LEVANTE-EMV

Por su parte, Pilar Moncho, diputada de Turismo y anfitriona de la presentación, afirmó que «Utiel Gastronómica es una de las ferias gastronómicas valencianas más genuinas e importantes».

Utiel Gastronómica se presenta este año con una agenda plagada de actividades. Además del recinto para degustación y venta de productos (embutidos, quesos, dulces, productos de panadería, vinos, etc.), el certamen incluye en su programación gastroludotecas, una exposición de maquinaria agrícola, la ruta del tapeo y el tour del coctel, así como el ya tradicional concurso de cocina amateur.

Este año se amplía a dos días el «Tren del Vino» que conectará Valencia con Utiel cuyos billetes se pueden adquirir en la propia estación o de manera anticipada en la web entradas.com.

LAUDUM ROBLE
MONASTRELL & SYRAH
2015

LAUDUM ROBLE
MONASTRELL & SYRAH
2015

LAUDUM ROBLE
TINTO MEDITERRÁNEO
TRADICIÓN & INNOVACIÓN

BOCOPA
www.bocopa.com