

Vera Hotel acogerá la próxima semana las XIII Jornadas de la Cocina de Caza

Los diferentes menús serán servidos por las escuelas de Hostelería de Almería y Granada y los restaurantes castellanos 'El Rancho' y 'Virrey Palafox'

ROGER DÍAZ VERA

Vera Hotel acogerá a partir del próximo lunes, día 5 de febrero, y hasta el domingo, día 11, una nueva edición de las Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades, que este año hará la número trece, como apuntó ayer el director gerente de este establecimiento, Antonio Alba, durante la presentación de las mismas.

Una presentación que contó con la presencia de ilustres personalidades. Además del alcalde de Vera, Félix López, que hizo de anfitrión, se encontraba el rector de la Universidad de Almería, Alfredo Martínez Almécija.

Las jornadas de este año contarán con la participación de las escuelas de Hostelería de Almería y Granada, y de los prestigiosos restaurantes castellano-leoneses 'El Rancho de la Aldeguela' y 'Virrey Palafox', de las provincias de Segovia y Soria, respectivamente.

La primera de las jornadas se celebrará el próximo lunes. Ese día se servirá en el restaurante de Vera Hotel un menú a base de 'Falso carpaccio de venado con aceite de trufa y ensalada de parmesano', así como 'Medallones de faisán con salsa de castañas', 'Chipirones de campo rellenos en su tinta', 'Chupito dos melones con jamón de pato', 'Jabalina grillé de caza con sésamo', y 'Estrudiel de conejo'.

El menú incluye varios platos más, como el 'Bacalao confitado con cebollado de naranja al azufre', 'Lomo de corzo asado con salsa de boletus al humo', o 'Graten de queso fresco de cabra sobre frutas exóticas'. Delicias regadas



GASTRONOMÍA. La presentación ayer de las XIII Jornadas de la Cocina de Caza en Vera Hotel. /R. D.

por los mejores vinos de la tierra almeriense y todo tipo de bebidas.

El resto de días se servirán menús parecidos, preparados para agradar y satisfacer a los paladares más exigentes.

La presentación de estas jornadas reunió, además de los citados, al jefe de cocina de Vera Hotel, Francisco Rumí; al director de la Escuela de Hostelería de Almería, José Vique; al vicedirector de la Escuela de Hostelería de Granada, José Amo; y también al director del Área de Cultura de la Diputación Provincial de Almería, Ignacio Ortega; y al cinco

veces campeón de España de Caza Menor, Francisco Fernández.

Valoraciones

El alcalde de Vera, Félix López, dijo que jornadas gastronómicas como éstas contribuyen a romper la estacionalidad del turismo en el municipio.

«Vera es un santuario gastronómico y la gastronomía es cultura, se puede disfrutar todo el año y la nuestra es de una diversidad enorme», señaló.

Por su parte, el rector de la UAL, comentó que estas jornadas «son un referente a nivel andaluz

y nacional; la de Vera es una gastronomía con tradiciones, y la recuperación de éstas pueden contribuir al desarrollo turístico de esta comarca».

Por su parte, Ignacio Ortega, en nombre de la Diputación, felicitó esta iniciativa «por poner a disposición del público el gozo de paladear nuestra cultura». Durante el acto se entregaron los I Premios 'Jabali de Plata', que recaerán en José Vique, el rector Alfredo Martínez, así como en el alcalde de Vera, Félix López, y un conocido grupo de comunicación de la provincia.