

Verahotel presenta sus jornadas

Cocina de caza

Se celebran del 5 al 11 de febrero con la participación de restaurantes de **Segovia** y **Soria** y las Escuelas de **Hostelería** de Almería y Granada

JOSÉ LUIS RAMOS
CORRESPONSAL

La cuenta atrás del primer acontecimiento gastronómico del año en la provincia ya está en marcha tras la presentación ayer, de las jornadas dedicadas a la cocina de caza y especialidades que organiza por décimo tercera edición el restaurante Verahotel. El evento se desarrollará del 5 al 11 de febrero con la presencia de las Escuelas de Hostelería de Almería y Granada, así como de los prestigiosos restaurantes El Rancho y Virrey Palafox, procedentes de Segovia y Soria, además del establecimiento anfitrión.

El periodista de la Cadena SER y Localia en Almería, Diego Bravo, fue el encargado de conducir con su habitual perspicacia y simpatía el acto de presentación en el que también intervinieron Félix López, alcalde de Vera; Alfredo Martínez Almécija, rector de la Universidad de Almería; José Amo y José Vique, directores de las Escuelas de Hostelería de Granada y Almería, respectivamente; Ignacio Ortega, director de Cultura de la Diputación; Francisco Fernández, pentacampeón de España de caza menor con perro; y Francisco Rumí, jefe de Cocina de Verahotel.

Promoción de Almería

Todos coincidieron en subrayar la importante labor de promoción tu-



La presentación contó con la asistencia de numeroso público. J.L.R.

rística de la provincia que supone la organización de estas jornadas así como su firme apuesta por la juventud, con la presencia año tras año de las Escuelas de Hostelería que se dedican a formar nuevos profesionales en un sector donde lejos de existir el paro, la oferta de trabajo supera a la demanda. Igualmente se puso de manifiesto la necesidad de

crear una ruta gastronómica con el objetivo de dar a conocer al visitante la singular pluralidad de sabores y texturas de la cocina almeriense.

Esta es la primera vez que el campeón de España de caza menor con perros en los últimos cinco años, Francisco Fernández, visita Verahotel. El guadalajareño se mostró gratamente sorprendido y después

de comprobar la calidad del servicio y sobre todo de los productos que se van a servir del 5 al 11 de febrero en el marco de las jornadas, se comprometió a promocionarlas "a nivel nacional dentro de mis posibilidades porque verdaderamente merece la pena venir y disfrutarlas".

Escuela del Levante

Por su parte el alcalde, Félix López, ponderó la gastronomía como "uno de los segmentos turísticos más demandados actualmente y que además ayuda a romper la estacionalidad". Ello, unido a la importante tradición culinaria de la ciudad, ha animado al Ayuntamiento a poner a disposición de la Consejería de Educación 4.000 metros para la instalación de una Escuela de Hostelería de ámbito comarcal, según anunció durante su intervención el primer edil veratense.

Las Jornadas sobre la cocina cinegética de Verahotel es un evento consolidado a través de sus anteriores ediciones hasta llegar a ser reconocido como uno de los mayores acontecimientos gastronómicos de Andalucía. En ellas, los establecimientos invitados se encargan de ofrecer a lo largo de toda una semana, un menú diferente a medio día con un número de platos cocinados con las partes más exquisitas de especies como el venado, el faisán, el jabalí, la perdiz, el conejo, el cochinillo o el ciervo, entre otras.

JABALÍ DE PLATA

El alcalde de Vera, la Escuela de Hostelería de Almería, el rector de la UAL y La Voz de Almería han sido los primeros distinguidos con el premio "Jabalí de plata" por su "apoyo incondicional" todos estos años.



EXPECTACIÓN

Entre el numeroso público se encontraban personalidades y autoridades del mundo empresarial y político, destacando la presencia del delegado de Educación, Francisco Maldonado.



MENÚ-DEGUSTACIÓN

Como colofón a la presentación, que destiló la elegancia y buen hacer de todos los años, Verahotel ofreció a todos los asistentes un menú-degustación con algunos de los platos que se elaborarán.

