

Por **PEDRO J. GARCIA**

## La guía Top 10, de copas en Vienne

**E**l pasado 21 de enero veía la luz la tercera edición de la Guía Top 10 de restaurantes. En esta tercera edición está completada con otra turística de la provincia de Albacete y ambas están ilustradas en sus portadas con pinturas del albaceteño Pascual Tendo.

Marc Petiot, editor de la guía, ha comentado que esta guía no está concebida solamente para exponerse en mostradores, sino como una herramienta de trabajo para vender los productos de nuestra provincia y región al exterior, en busca de clientes que vengan aquí "a gastar su dinero".

Y pronto han comenzado a utilizar la herramienta porque este fin de semana la guía Top 10 está presente, con cerca de 1.000 ejemplares, en la Feria del vino de Vienne, ciudad francesa hermanada con Albacete.

Para esta aventura se cuenta con la financiación de la Oficina de Comercio y de la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento, así como de la Cámara de Comercio.

Allí han viajado el propio editor de la guía, Marc Petiot, María Jesús Molina, compañera de trabajo en la guía, y Carmen Gómez, de la Concejalía de Juventud. En la expedición les acompañarán varias firmas de quesos, "en lo que es una gran apuesta en el mercado francés", señaló Marc Petiot.

Como no sólo de pan vive el hombre, las bogedas que también forman esta guía también estarán en la expedición llevando vinos de esta tierra.

En esta visita obsequiarán a distintas personalidades asistentes a la Feria con una serie de navajas facilitadas por APRECU.

Otro de los actos previstos es visitar Murcia en este invierno para presentar la guía y brindar a los mur-



cianos nuestros productos, al igual que se hizo el año pasado en Valencia.

En plena primavera del año pasado, y por unas horas, Valencia se convirtió en llano. Ochocientos invitados llenaron los salones del Hotel Astoria Palace de la capital del Turia para degustar los tradicionales gazpachos y atascaburras, nuestros añejos caldos, los guisos de caza y los típicos dulces.

Además, las cámaras de la televisión autonómica Canal 9 hicieron testigos a los valencianos de este excepcional evento.

### Inicio de la guía

Marc Petiot, francés de nacimiento y manchego de adopción, emprendió hace tres años la aventura de realizar una guía de restaurantes de Albacete para dar a conocer y vender nuestra gastronomía en el exterior.

Fue una aventura en la que se embarcaron, creyendo en su utilidad, diez restaurantes de la capital y la provincia que ofrecían como carta de presentación sus mejores platos. Su continuidad y el incremento de restaurantes que la integran, ya son 16, avalan su función primordial de

promoción.

El 96 fue un año "top" para la gastronomía de nuestra provincia. Los restauradores y productores agroalimentarios de la región, colaboradores de aquella edición junto con el Ayuntamiento de Albacete, hicieron posible nombrar a Albacete "Capital gastronómica de La Mancha".

El crecimiento de la Guía Top 10 también ha buscado otros campos y en su tercera edición se complementa con otra guía turística en la que se han involucrado distintos hoteles de la capital y de la provincia.

Ambas guías cuentan con el atractivo de varios reportajes sobre las costumbres, tradiciones y rutas turísticas más significativas. En la primera parte recoge uno taurino, otro gastronómico sobre los gazpachos y otro sobre la cuchillería, señal de identidad de nuestra capital. En la segunda los reportajes son sobre nuestra capital, su Feria, la Sierra del Segura, La Manchuela, y la Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel.

En definitiva, una pequeña muestra del amplio y atractivo escaparate albaceteño que, con sus mejores ofertas, busca atraer al máximo de clientes.