

# ‘Showcooking’: gastronomía y vino

La unión de los vinos de Castilla-La Mancha se podrá ver tanto en una Exhibición de la Selección Española de Cocina como en una Masterclass de Josep Roca, de El Celler de Can Roca

**N**o sólo se hablará de vino durante esta II Cumbre Internacional del Vino. Por ello, el 13 de marzo en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Toledo, tendrá lugar un ‘Showcooking’, como evento integrado especialmente dirigido a estudiantes de hostelería al que además puede asistir el público general interesado en la apasionante conjunción de vino, gastronomía y cultura. La entrada será gratuita hasta completar aforo

## Exhibición

El evento comenzará a las 10.30 horas, con una exhibición de la Selección Española de Cocina, con la composición de un plato para un menú elaborado con el común denominador del vino. En él se realizará un entrante, un pescado, una carne y un postre.

Alberto Moreno, Rubén Camacho y Carlos Durán serán los miembros de la selección que participarán en el acto. Cada uno de ellos, harán la demostración de sus platos en directo para el público contando, con media hora cada uno.

Esta exhibición será conducida por el director técnico de la Selección Española de Cocina, Sergio Fernández.

La Selección Española de Cocina realizará un menú con el vino como protagonista

## Desde Can Roca

Una vez finalizada esta exhibición, sobre las 12.30 horas, será el turno de Josep Roca Fontané y su masterclass. Josep es sumiller y uno de los tres célebres hermanos roca, fundadores y propietarios de El Celler de Can Roca, en Girona, considerado el segundo mejor restaurante del mundo y galardonado con tres Estrellas Michelin.

Roca tratará, en su charla magistral, la especial unión que tiene la alta gastronomía con el vino. Cómo se trata en los restaurantes y cuál es el camino del futuro.



El vino, siempre presente en las mesas de los restaurantes, tanto en sus platos como en sus copas.

## Mesa redonda

Esta jornada dedicada a la relación entre el vino y la gastronomía finalizará con la celebración de una mesa redonda, un

encuentro anual de profesores de sala y escuelas de hostelería para la promoción y puesta en valor de nuestros vinos en la sala.

En un debate moderado por Alberto Luchini, los ponentes serán Custodio López Zamorra, Gemma Vela, David Robledo y Javier Muñoz.

## Custodio López: “Castilla-La Mancha está haciendo los mejores vinos de toda su historia”



**C**ustodio López Zamorra participará tanto en esta mesa redonda como en las ponencias de la propia Conferencia del día 14. El prestigioso sumiller castellano-manchego asegura que “Castilla-La Mancha está haciendo los mejores vinos de toda su historia” y defiende que en la región es posible hacer “vinos atractivos, novedosos y de una relación calidad/precio excelente porque es una comunidad muy grande, con climas y suelos totalmente diferentes, pero el objetivo fundamental es apostar por la calidad”.

En este sentido, el que durante 41 años fue sumiller en el res-

taurante Zalacaín recuerda que hace 20 ó 25 años, “había prejuicios a la hora de recomendar vino de Castilla-La Mancha, porque los vinos castellano-manchegos eran considerados los hermanos pobres de la geografía vitivinícola”. Ahora, todo eso ha cambiado, “la gente recomienda vino de Castilla-La Mancha, los clientes quieren probar cosas nuevas y eso es un factor positivo en estos momentos”.

El que fuera Premio Nacional de Gastronomía y Mejor Sumiller de España asegura que lo importante del vino en los platos es que “ambos mantengan un equilibrio, porque se puede elaborar un menú alrededor del vino o

que el vino se elija con arreglo al menú” y apunta que en toda su trayectoria profesional siempre ha intentado “hacer felices a los demás con una botella de vino” además de mencionar que puede presumir de haber contado con una importante selección de vinos de Castilla-La Mancha.

Respecto al futuro del sector en Castilla-La Mancha, López Zamorra asegura que “hay que aunar fuerzas y apostar por la calidad, por variedades que se adaptan al suelo para lograr rendimientos adecuados, por la utilización de buenas barricas con un buen tratamiento del roble y buscando el carácter frutal de las variedades”.