

Hoy les sugerimos...

I Congreso de Gastronomía de Castilla-La Mancha

27 al 29 de octubre- ALBACETE



La primera vez que se celebra una concentración de gastronomía en Castilla-La Mancha ha sido positiva y merecedora de todas las felicitaciones y parabienes. No sólo la encomiable organización, adelantándose a los problemas particulares en este tipo de reuniones en su solución, sino la ciudad entera encabezada por sus gobernantes y responsables, que han creado un microespacio dedicado a las artes de la comida y la bebida, extendido a todos los rincones del ámbito urbano.

Si bien han surgido pequeños detalles agobiantes para aquellos entusiastas que querían llegar a todos y a todo, por el paralelismo temporal de actos y eventos en las dos salas del Palacio de Congresos, circunstancia que habría que repensar y compaginar de otra manera; también es cierto que hacer coincidir el Congreso con la Feria Alimenta ha sido un acierto, permitiendo a los asistentes a constatar de manera fehaciente las bondades de los productos de esta tierra.

La primera jornada congresual se inició con la celebración de una mesa redonda bajo el lema: 'El estado de la cuestión gastronómica en Castilla-La Mancha', moderado por Juan Antonio Díaz, del suplemento *Metrópoli*, de *El Mundo*, y cuyos participantes fueron Manuel de la Osa, de *Las Rejas*; Pepe Rodríguez, de *El Bohío*; Ismael Delgado, de *Tierra*; José Carlos Macías, de *Miami Park*; y Pedro Blanco, de *Mesón de Pincelín*. Sucediéndose después las ponencias entre las que destacaron las de Dani García, de *Calima*, o Ángel León, de *Aponiente*. Por la tarde tuvo lugar la inauguración oficial a cargo del presidente regional José M^a Ba-

rreda y la alcaldesa de Albacete, Carmen Oliver. Ya con la bendición de la autoridad, prosiguió desgranándose el tiempo con las siguientes intervenciones culinarias: Manolo de la Osa, Pedro Emilio Marlo, José Carlos Macías o Pepe Rodríguez. Resaltar la interesantísima disertación de uno de los responsables de la industria cuchillera ARCOS.

La segunda jornada se inició con otra mesa redonda titulada: 'Fronteras e influencias entre la cocina castellano-manchega y otras cocinas limítrofes', moderada por Virgilio Liante, de *La Tribuna*, y participando Fran Martínez, de *Maralba*; Damián Azorín, del conqueso *Ven y Volverás*; Pablo González, de *La Cabaña*; Alejandro Sánchez, de *Alejandro*; y Antonio Carmona, de *Terraza Carmona*. Después siguieron las ponencias de algunos intervinientes y las de Susi Díaz, de *La Finca de Elche*; Raúl Aleixandre, del portuario valenciano *Ca 'Sentó*, y por la tarde inició estelarmente el Marqués de Griñón, Adolfo, de Toledo, y otros, para cerrar la sesión otra joya, Paco Torreblanca, de *Totel*, en Elda, famosísimo desde 2004.

La jornada de clausura comienza con la mesa redonda: '¿La investigación se come? ¿A qué sabe?', moderada por Manuel Carmona y participada por expertos y especialistas de la región. Al filo de la hora de la comida tiene lugar el acto de clausura y..., hasta la próxima vez.

Por último, tenemos que destacar el alto nivel de los participantes, que han convertido algunas de las breves ponencias en verdaderos tesoros de sabiduría didáctica, convirtiendo el congreso en una alta universidad de la gastronomía.