

LAS ENTRADAS PARA LA CENA HACE DÍAS QUE ESTÁN AGOTADAS

Siete 'sabios' de la cocina fusionan hoy sabores de cuatro culturas

9 estrellas Michelin y 18 soles Repsol se pondrán al servicio de la cocina romana, judía, árabe y cristiana

Paco Roncero, Kiko Moya, Torres Cannas y Rubén Trincado compartirán fogones con Kisko García

ARACELI R. ARJONA
arar@cordoba.esperdiciosa.com
CÓRDOBA

Córdoba será hoy centro del pasado, presente y futuro de la cultura gastronómica que define a Córdoba como referente romano, judío, árabe y cristiano gracias a una experiencia única que por primera vez pondrá delante de los fogones a siete muros de la cocina.

Siete de los mejores chefs de España, llegados desde todos los puntos de la geografía nacional, experimentarán hoy en la ciudad con productos de la tierra, con la memoria olfativa ancestral que se esconde entre muros encajados y con recetas de las cuatro culturas sobre las que se asienta la historia de Córdoba para, sin perder de vista las nuevas tecnologías y las posibilidades de la cocina actual, reinterpretar antiguas recetas y sorprender a centenares de personas que ya han confirmado su deseo de probar el resultado. El paraguas para esta cita inolvidable será la distinción este año de Córdoba como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica y el objetivo, convertir la ciudad y su provincia en el centro del turismo gastronómico de España y apoyarla como destino turístico, gastronómico y cultural indispensable.

Córdoba Califato Gourmet tendrá lugar durante toda la jornada de hoy en el Círculo de la Amistad, con dos actos centrales, una *show cooking* al mediodía y una cena para la que se agotaron las 150 entradas puestas a la venta hace días. Los chefs participantes en el *show cooking* serán Paco Roncero (Madrid) -embajador del evento-, Rubén Trincado (San Sebastián), Manuel de la Osa (Las Pedroñeras y Cuenca), Kiko Moya (Alicante), José Carlos García (Málaga) y Xosé Torres Cannas (Pontevedra). La nota cordobesa la pondrá Kisko García. Junto a ellos, estarán el chef Juanjo Ruiz de La Salmoreteca (Córdoba), que presentará dos

Córdoba Califato Gourmet

Además de los siete chefs, cocinarán en el *show cooking* el chef Juanjo Ruiz de La Salmoreteca y el repostero de origen francés, y afinado en Sevilla, Manuel Jara, de Más que Postres.

Los chefs participantes

★ ESTRELLA MICHELIN ☀ SOL REPSOL

Kisko García Córdoba RESTAURANTE: Choco	
Manuel de la Osa Cuenca RESTAURANTE: Las Flejas y Ars Natura	
Paco Roncero Madrid RESTAURANTE: La Terraza del Casino y Estado Puro	
Kiko Moya Alicante RESTAURANTE: L'Escala	
José Carlos García Málaga RESTAURANTE: JOC	
Rubén Trincado San Sebastián RESTAURANTE: Mirador de Ulla	
Xosé Torres Cannas Pontevedra RESTAURANTE: Pape Vieira	

salmorejos 3.0 creados para la ocasión y que representarán la vanguardia de esta delicatessen local, y el repostero Manuel Jara, de Más que Postres (Sevilla). En total, nueve estrellas Michelin y 18 soles Repsol.

Las entradas para la *show cooking*, que pretende, según la organización, "democratizar el acceso a la alta cocina" con un precio de 35 euros, darán derecho a probar 17 tapas, 14 tapas de los chef estrella Michelin, más dos tapas de salmorejo y dos tapas dulces o minipostres y también a degustar otros productos como

jamón, queso, vino, cerveza, refrescos y café. Debido a la gran demanda registrada, el número de comensales se amplió la semana pasada a 350 personas. Durante el show, cada chef tendrá un stand representativo de su restaurante en el que montará las tapas en directo para los comensales. El Círculo de la Amistad acogerá también hoy la exposición de la Muestra de las Tapas del Califato.

Por la noche, cada chef deberá interpretar un plato concreto y darle su sello de autor en una cena que estará compuesta por un

menú de seis platos salados y uno dulce para la que ha habido lista de espera.

Córdoba Califato Gourmet es un proyecto creado por Gastronomoymas (Gy+) y organizado por Bumm Eventos, Activa Congress y Gy+, con el apoyo del Ayuntamiento de Córdoba y la Diputación Provincial. ■

diariocordoba.com

Comente las noticias de esta sección a través de las redes sociales de CÓRDOBA



hoy

GRAN CITA GASTRONÓMICA

☛ 'SHOW COOKING'

Esta cita, con aforo para 350 personas, tendrá lugar hoy en el Círculo de la Amistad de 14 a 16 horas y permitirá a los asistentes disfrutar de 14 tapas de los siete chef estrella Michelin, más dos tapas de salmorejo y dos tapas dulces o minipostres (en total 17 tapas) vino, cerveza, agua, refrescos y café. Precio: 35 euros. El resto de bebidas se venderán a un euro. Aún es posible conseguir los tickets en www.cordoba.califatogourmet.com.

☛ MÁSTER CLASS

Conferencia a cargo del chef y embajador de la cita Paco Roncero sobre "Gestión en los restaurantes: De la tradición al 3.0". En el Círculo de la Amistad, de 17 a 18 horas. 15 euros.

☛ CENA ESPECIAL

Los asistentes degustarán seis platos salados y uno dulce exclusivos para el evento, preparados por los cocineros estrella Michelin. El ágape, que tiene un precio de 85 euros por persona, se completará con un aperitivo a base de productos de la tierra, olorosos, café y barra de gin tonics y combinados. En el Círculo de la Amistad, a las 21.30 horas. Tickets agotados.

☛ TAPAS CALIFATO

En los días previos al evento, se ha iniciado una muestra de tapas en la que han participado un centenar de establecimientos de Córdoba y provincia, que concluirá con la selección de las mejores tapas, que se podrán degustar hasta el 14 de octubre.