



CIOMIJAS PRESENTA SU ENCUENTRO DE AROMAS Y SABORES MEDITERRÁNEOS

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS, celebrará el próximo mes de noviembre la tercera edición del Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo.

Mijas, 30 de octubre de 2009

Esta mañana se ha presentado en las instalaciones de CIOMIJAS la que será la tercera edición del Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo. La presentación corrió a cargo de D. José Gutiérrez, Director Gerente del Consorcio, D. Enrique Bellver, crítico gastronómico y D. José Carlos García, Chef del Restaurante Café de París (1* Michelin).

Como cada último trimestre de año, CIOMIJAS celebrará un Encuentro destinado a profesionales del sector de la Restauración interesados en conocer y compartir nuevos conocimientos gastronómicos, de la mano de figuras destacadas de la cocina nacional e internacional.

Las novedades de esta tercera edición radican en que las Jornadas, de tres días de duración este año, se desarrollarán en horario de mañana de 10:00h a 14:00h. Durante este espacio de tiempo, chefs de reconocido prestigio mostrarán a los/as asistentes las recetas más innovadoras de su cocina, junto a autores de obras literarias, en las cuales los protagonistas principales son los fogones árabes y sefardíes.

Se mantienen los almuerzos elaborados por los chefs. En esta edición, José Álvarez, Chef del Restaurante La Costa, El Ejido, Almería (1* Michelin) y el Chef Alejandro del Toro del Restaurante Alejandro, Valencia (1* Michelin) serán los encargados de deleitar a todos aquellos/as que deseen reservar su plaza tanto el lunes 16 como el martes 17. Por 30€ (IVA incluido) se podrán degustar las últimas tendencias de las cartas de ambos restaurantes "Estrellas Michelin".

El alumnado de cocina será en esta edición el responsable de la clausura del Encuentro, ofreciendo un cóctel a los/as asistentes el miércoles 18, a las 14:00h.

Durante la presentación, D. Enrique Bellver, destacó *"la cocina más culta de occidente es la cocina mediterránea y en esta tercera edición, cocinas cristiana, judía y musulmana del mediterráneo se darán cita, por primera vez, en un mismo encuentro gastronómico"*. Su papel en el Encuentro será el de moderar los debates abiertos que se crearán tras los almuerzos, en el mismo Restaurante, donde tanto asistentes como prensa especializada en el sector de la gastronomía debatirán acerca de las nuevas tendencias culinarias y su evolución *"dando voz a los comensales"*.

