



## CIOMIJAS: CENTRO DEL MEDITERRÁNEO

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, cuya titularidad recae en un consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona junto a la UTE entre GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, organiza los próximos días 1 y 2 de diciembre el que será el 2º Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo.

Mijas, 26 de noviembre de 2.008

Desde las 10:00h del próximo lunes, 1 de diciembre, CIOMIJAS se convertirá en centro neurálgico de la gastronomía del arco del Mediterráneo. Las demostraciones de los distintos Chefs se verán arropadas por la Muestra de Productos Andaluces, en la que participarán más de 15 Denominaciones de Origen andaluzas.

En el Encuentro, destacados Chefs tanto nacionales como internacionales, mostrarán sus recetas a profesionales de la Gastronomía y la Restauración, en lo que pretende ser un lugar de encuentro de las diferentes culturas, unidas en la mayoría de los casos, por el uso de productos originalmente mediterráneos.

El primer Chef en realizar la Demostración será Oriol Castro, del Restaurante El Bulli, en Roses, quien desde 1998 forma equipo inseparable con Ferran y Albert Adriá en el Taller de creatividad de El Bulli.

A continuación la Chef Fatema Hall, del Restaurante Mansouria en París, mostrará sus recetas, nacidas de la fusión de las distintas tradiciones gastronómicas de Marruecos.

Tras estas demostraciones, Kisko García, del restaurante Choco en Córdoba, (Restaurante revelación de Andalucía en Madrid Fusión 2006) será el encargado de elaborar el almuerzo para los asistentes.

Ya a las 16:30h el Chef italiano Attilio di Fabrizio del Hotel Villa San Michele en Florencia, expondrá sus recetas basadas en la tradición Italiana.

A partir de las 19:00h las distintas Denominaciones de Origen que colaboran en la Muestra de Productos Andaluces, realizarán catas y degustaciones en las distintas aulas del centro.

El Martes día 2, la Jornada comenzará con la demostración de Francis Scordel, del Hotel Le Mas d'Artigny, en Saint Paul de Vence, Francia, quien mostrará las últimas novedades de la gastronomía francesa.





Vedat Basaran, del Restaurante Feriye en Estambul, Turquía, experto en la cultura de la cocina otomana, mostrará con sus recetas la perfecta fusión de las antiguas tradiciones gastronómicas con las nuevas técnicas culinarias.

El almuerzo en este caso, será elaborado por el Chef Ricard Camarena, del restaurante Arrop en Gandía (Restaurante revelación en Madrid Fusión 2006).

Como broche final de este 2º Encuentro, Dani García, del Restaurante Calima de Marbella, presentará sus aportaciones a la cocina internacional a través, entre otras, de su receta "Zanahorias plantadas en un campo de galletas".

Con él se llegará al final y a la que será la clausura del 2º Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo.



PIE DE FOTO: José Carlos García, Asesor Gastronómico de CIOMIJAS y Coordinador del Encuentro, Mariola Ustaran, Directora de la Entidad Gestora, José Gutiérrez, Director Gerente del Consorcio CIOMIJAS, durante la Presentación del Encuentro