

## 350 PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN SE DAN CITA EN CIOMIJAS.

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, recibió a más de 350 profesionales del sector de la Restauración.

Mijas, 3 de diciembre de 2.008

CIOMIJAS se convirtió durante dos días en punto de Encuentro de profesionales del sector de la Restauración y la Gastronomía con motivo del 2º Encuentro Internacional de Cocina del Mediterráneo.



Destacados Chefs nacionales, de la talla de Oriol Castro del Restaurante El Bulli o Dani García del Restaurante Calima, mostraron las recetas que se podrán degustar en sus respectivos restaurantes la próxima temporada.

No menos destacada fue la presencia de Chefs internacionales como Fatema Hall, embajadora de la cocina tradicional marroquí, Francis Scordel, quien mostró la tradición francesa unida a las técnicas más novedosas de la cocina, Attilio Di Fabrizio, que obtuvo los aplausos de los asistentes gracias a su delicioso tiramisú o Vedat Basaran, quien inundó el aula Magna con aromas traídos directamente de Estambul.



En relación a los almuerzos, CIOMIJAS contó con dos Chefs en cuyo palmarés destaca el haber sido Restaurante revelación en Madrid Fusión, como son Kisko García del Restaurante Choco de Córdoba y



Ricard Camarena del Restaurante Arrop de Gandía.



Ellos fueron los responsables de agasajar a los asistentes durante los días del Encuentro en el Restaurante del Centro, El Jardín de la Cala.



También fueron elementos indispensables del evento las 16 Denominaciones de Origen presentes en La Muestra de Productos Andaluces, las cuales realizaron degustaciones y catas dirigidas como respuesta a la gran demanda transmitida por los profesionales asistentes al Encuentro.

