

PROVINCIA | Turismo

La gastronomía cordobesa estuvo presente en Fitur 2012

Celia Jiménez, Francisco Morales y Kisko García ofrecen un show-cooking con productos de la provincia

Redacción

Lunes 23 de enero de 2012 - 21:52



La Feria Internacional de Turismo 2012, Fitur, ha descubierto la gastronomía autóctona y con denominación de origen de la provincia cordobesa con “Platos cordobeses con Estrella”, un show-cooking llevado a cabo la pasada semana por la maestría entre los fogones de los cocineros cordobeses Celia Jiménez, Francisco Morales y Kisko García.

La actividad, organizada por el Patronato Provincial y el Consorcio de Turismo de Córdoba, mostró, por un lado, la profesionalidad y calidad de estos chef cordobeses, a quienes se ha reconocido su valía con una Estrella Michelin (restaurantes El Lago en Marbella; el levantino Hotel Ferrero; y restaurante El Choco, en la capital cordobesa), y, por otro, la riqueza de los productos autóctonos

teniendo en cuenta las denominaciones de origen de la provincia.

La vicepresidenta 2ª de la Institución Provincial, Rosario Alarcón, inauguró el acto acompañada de la presidenta de la Diputación, María Luisa Ceballos; el alcalde de Córdoba, José Antonio Nieto; y el presidente de la Escuela de Hostelería de Córdoba, Ricardo Rojas.

La también presidenta del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación y del Consorcio de Turismo de Córdoba, Rosario Alarcón, resaltó que “nuestra provincia posee una gastronomía rica, diversa y de calidad”, añadiendo que esta iniciativa, “nos permite actualizar nuestros platos más tradicionales de la mano de estos magníficos restauradores”.

Por su parte, Rojas subrayó que “lo que se forma en la Escuela de Hostelería sirve para que la marca Córdoba y nuestra gastronomía se venda en Córdoba y fuera de nuestra tierra”.

En la propuesta culinaria, unos 50 asistentes pudieron degustar un salmorejo cordobés actualizado elaborado por Francisco Morales, un sushi flamenquín de ibérico realizado por Celia Jiménez y, por último, Kisko García cocinó un rabo de toro con piriñaca, piña y parmentier de curry.

La actividad contó con la colaboración de la Escuela de Hostelería, que, reforzó en el stand bar de la ciudad de Córdoba la gastronomía autóctona en Fitur.

Finalmente y previo al inicio del show-cooking, las autoridades provinciales y locales felicitaron a Pepe García Marín, propietario del Restaurante El Caballo Rojo, por el reconocimiento al ser uno de los socios fundadores de la cofradía de los Restauradores de la Buena Mesa.