Segunda edición de Alicante Gastronómica

01/03/2019



Imagen de la Alicante Gastronómica | IFA.

Desde el 22 al 25 de febrero se celebró en la Institución Ferial Alicantina, Alicante Gastronómica, II Encuentro de Estilo de vida mediterráneo. Una excelente oferta expositora de productos de la provincia donde además de tener la posibilidad de adquirirlos se pudo disfrutar de un congreso gastronómico, concursos y catas.

Este encuentro trata de mostrar al público asistente y a los profesionales del sector los productos de la tierra, sus marcas de calidad, las denominaciones de origen y, como no puede ser menos, las especialidades gastronómicas que son abundantes en esta provincia.

Durante los cuatro días que duró este encuentro se pudo disfrutar con un Comité de Expertos compuestos por once cocineros: Quique Dacosta (Dénia); Kiko Moya de L´Escaleta (Cocentaina); Susi Díaz de La Finca (Elche); Ferdinando Bernardi de Oro Bianco (Calp); María José San Román de Monastrell (Alicante); Cristina Figueira de El Xato (La Nucía); Tona Ballester de Casa Pepa (Ondara), Rafa Soler de Audrey´s (Calp); Alberto Ferruz de BonAmb (Xábia), José Manuel Miguel de Beat (Calp) y Nazario Cano de El Rodat (Xàbia). Estos profesionales han tratado de acercar a todos los asistentes al estilo de vida mediterráneo y la alimentación saludable, la cual se debe de inculcar desde la niñez.

Más de 58.000 personas han visitado este encuentro,

superando con esta cifra la del año anterior, el cual ha contado con unos 150 expositores. Todos han podido participar en el amplio abanico de propuestas que se ofrecían cada día. Las existencias de los productos elaborados por los diferentes estands que participaban en este evento prácticamente se agotaron.

Es de vital importancia continuar con la labor de acercar al ciudadano todos los ámbitos de la Gastronomía Alicantina. En pocos años se ha logrado dar a conocer todo el valor que posee nuestra provincia.

Opino que con el trabajo que se desarrolló por parte de los expositores como también del resto de ciudadanos con su asistencia a todos los actos programados, se logra crear el camino con el cual se continuará triunfando y dando a conocer las excelencias de la provincia de Alicante.

Finalmente quiero destacar el gran acierto que tuvo la organización al rendir un merecido homenaje a varias figuras relevantes de la cocina alicantina, como son: Vicente Castelló, creador de la barra del Nou Manolin; Miguel Pérez Mejías, del restaurante El Jumillano y, a título póstumo, Joël Robuchon, chef con numerosas Estrellas Michelin y gran apasionado de nuestra cocina.
Quiero expresar desde este artículo mi más sincera felicitación a toda la organización de este evento, gracias al esfuerzo que están realizando han conseguido que la provincia de Alicante continúe siendo un gran referente dentro de la gastronomía española.