VALLE DE ELDA

Creative Delights, primer encuento de bloggers gastronómicos, organizado por Anís Tenis

20/10/2015



El pasado sábado 17 tuve el placer de ser invitada al gran evento Creative Delights By Anís Tenis. El encuentro tuvo lugar en el restaurante La Nyora de Alicante, con David Martínez al frente, un lugar de referencia donde degustar la buena comida alicantina.

El evento se centró en una masterclass a dos bandas, coctelería y repostería y de cómo los licores más tradicionales pueden dar mucho juego en la cocina.

Tuvimos el placer de degustar los fantásticos cócteles preparados para la ocasión por Javier Fernández, coctelero del Resto Bar Gema Penalva. Como novedad presentó la Paloma 2.0, que incluía entre sus ingredientes, Anís Tenis, agua con gas y un cubito de hielo elaborado con agua de coco y un anís estrellado, todo ello aderezado con un berberecho.



La nota más dulce de Creative Delights la puso Pep Sala, profesor de repostería del Centro de Turismo de Alicante y dueño de la confitería La Guinda. Pep junto a su ayudante Helena López, explicó los beneficios de cada licor y el modo de emplearlos para lograr dulces como los que había elaborado. Entre ellos se incluían: unos deliciosos bombones de chocolate y licor de avellanas, peras a la menta con aroma de café y bizcocho de pistachos, un pre postre a base de granizado de uva D.O. Vinalopó y licor de mandarina.



A continuación pudimos degustar unos suaves y delicados macarons, en esta ocasión de almendra y licor de menta.

Y por último unas nubes artesanas elaboradas con azúcar y anís.



Un encuentro donde tuve la oportunidad de conocer a los mejores bloggers de la provincia, donde aprendí que la tradición no está reñida con la modernidad y que se puede disfrutar de una forma distinta de los sabores de toda la vida.

Solo me queda desde aquí dar las gracias a Fran Mollar y a Verónica Gómez por haber contado conmigo para este maravilloso encuentro.

