

Córdoba Califato Gourmet prevé contar con mil participantes en su segundo año

Noticias

La programación incluye una demostración de tapas, en la que participarán unos 40 restaurantes de la ciudad

La segunda edición de Córdoba Califato Gourmet, que reunirá en la capital cordobesa a 7 estrellas Michelin y 13 soles Repsol los próximos 28 y 29 septiembre, prevé la participación de mil personas, según han asegurado los organizadores en la presentación oficial celebrada hoy en Madrid.

El primer teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba, Pedro García, ha explicado que este encuentro pretende colaborar en que la ciudad sea un referente para el turismo gastronómico, un atractivo más que sumar a otros aspectos como su riqueza patrimonial.

En este sentido, ha recordado la "explosión" que ha vivido la gastronomía cordobesa de la mano de jóvenes chefs reconocidos con estrella Michelin como Kisko García, Celia Jiménez o Paco Morales, quien ha participado en la presentación.

En esta segunda cita, que busca hacerse un hueco en el calendario de los principales encuentros gastronómicos, estarán presentes chefs como Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Yayo Daporta, Ignacio Echapresto, Kisko García Fernando Canales o Jesús Sánchez.

La programación incluye una demostración de tapas, en la que participarán unos 40 restaurantes de la ciudad que se esforzarán en convencer al público y a los chefs para que sus propuestas sean las elegidas como ganadoras en un evento en el que se espera la participación de los ciudadanos y que se celebrará en la céntrica Plaza de las Tendillas.

Para el lunes 28 está previsto uno de los platos fuertes de esta cita gastronómica: una cena a seis manos, ideada para unos 125 comensales, en las que se degustarán propuestas de Yayo Daporta y Fernando Canales e Ignacio Echapresto, todos con una estrella Michelin y dos soles Repsol.

En la jornada de martes, se entregarán los premios de las tapas premiadas y se celebrará un "show cooking" sobre estas elaboraciones al que podrán asistir unas 250 personas.

Como colofón, una segunda "Cena a seis manos": Andoni Luis Aduriz -dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol- Kisko García -una estrella Michelin y dos soles Repsol- y Jesús Sánchez -una estrella Michelin y tres soles Repsol-, mientras que el aperitivo correrá a cargo de la chef cordobesa Celia Jiménez.

La delegada de Turismo y vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo, Carmen María Gómez, ha insistido en su intervención en la importancia de la restauración para el turismo de la ciudad, pues "supone el 35 % del gasto turístico y se prevé que siga al alza".

Gómez ha remarcado que la apuesta por la gastronomía "histórica y de calidad" de Córdoba es "muy acertada" de cara a fomentar la llegada de visitantes.

Redacción