

I Congreso con Sabor a Málaga



En el palacio de Ferias y Congresos de Málaga durante los días 15 a 17 se congregaban la vanguardia y últimas tendencias del Equipamiento, Alimentación y Servicios para la Hostelería y Turismo, en una gran pasarela destinada a servir de escaparate de todas las novedades, con el objetivo de complacer a un cliente cada vez más exigente dentro del sector.

En el #SalonHyT se emplazaban más de 200 empresas y se sucederían también presentaciones de productos, catas, concursos y exhibiciones.

Esta iniciativa, resultado de un gran trabajo por parte de administraciones públicas y tejido empresarial, aspira a consolidarse y convertirse en cita imprescindible en el sur de España y la franja mediterránea.

Ha servido además de marco para acoger el primer Congreso con #SaboraMálaga y el segundo de [Gastroarte](#). Un encuentro con el que se buscaba ensalzar poniendo en valor los productos malagueños y andaluces y dar el lugar que corresponde a nuestra gastronomía.

He tenido la fortuna de asistir allí a varias de las conferencias. Disfrutar y aprender escuchando y sobre todo viendo en acción a grandes de la cocina andaluza. De recorrer el espacio destinado a los pequeños productores de la provincia; charlar con ellos y probar sus pequeñas joyas. De Cataer vinos nuevos, aceites deliciosos y quesos exquisitos, para volver a casa con el sentimiento de pertenecer a una tierra magnífica, llena de gente entregada y generosa, que lucha por el sueño de ver la despensa andaluza en lo más alto del panorama culinario.

No me canso de repetir mi admiración por la gran labor de [#saboraMálaga](#) y lo orgullosa que me siento de poder aportar mi granito de arena a esa lucha para desterrar complejos y demostrar al mundo que nuestra cultura gastronómica se

escribe con mayúsculas y merece estar en primera línea.

Un éxito sin duda para este congreso con Sabor a Málaga que espero sea el primero de muchos.

Aquí os dejo algunas fotos del evento.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes

I Congreso con Sabor a Málaga

Una explosión de color nos recibe desde el comienzo de nuestro recorrido.





Una amplia selección de vinos con gran presencia de la D.O. de origen Sierras de

Málaga



ponencia del gaditano Angel Leon (2 estrellas Michelin) nos abrió los ojos a un mar diferente. Un litoral andaluz que, según el chef de Aponiente, puede ofrecernos desde el respeto por nuestro entorno y la creatividad de un genio, la posibilidad de sorprender en el cada vez más exigente panorama gastronómico, con una cocina marinera que saca pecho sabedora de su altísima calidad, a pesar de no contar entre sus ingredientes con las especies más apreciadas y conocidas por el comensal. Reivindicó además el sabor de algo tan malagueño como los espetos de sardinas y chirulas, para orgullo de los costasolences allí asistentes. Un apasionado discurso con el que consiguió contagiarnos su entusiasmo y amor por

lo nuestro. Continuamos con una clase magistral a cargo de Jose Carlos García (1 Estrella Michelin) y una demostración de su cocina, que tiene como referencia y pilar fundamental el antiguo mercado malagueño de Atarazanas. Este chef cuenta además con un [blog](#) en el que nos cuenta algunos de sus secretos.





Una Pausa

para

reponer

energías...



Llega el turno de Mauricio Giovanini, un chef argentino afincado en Marbella que puso su elegancia profesional y dominio de técnicas culinarias al servicio de uno de los productos cárnicos más tradicionales de la tierra: El Chivo malagueño. Tres

elaboraciones in situ que impregnaron el ambiente de aromas extraordinarios. Una demostración de sabiduría de manos de un grande al que esperamos le sea concedida muy pronto al menos una de sus merecidas estrellas Michelin.

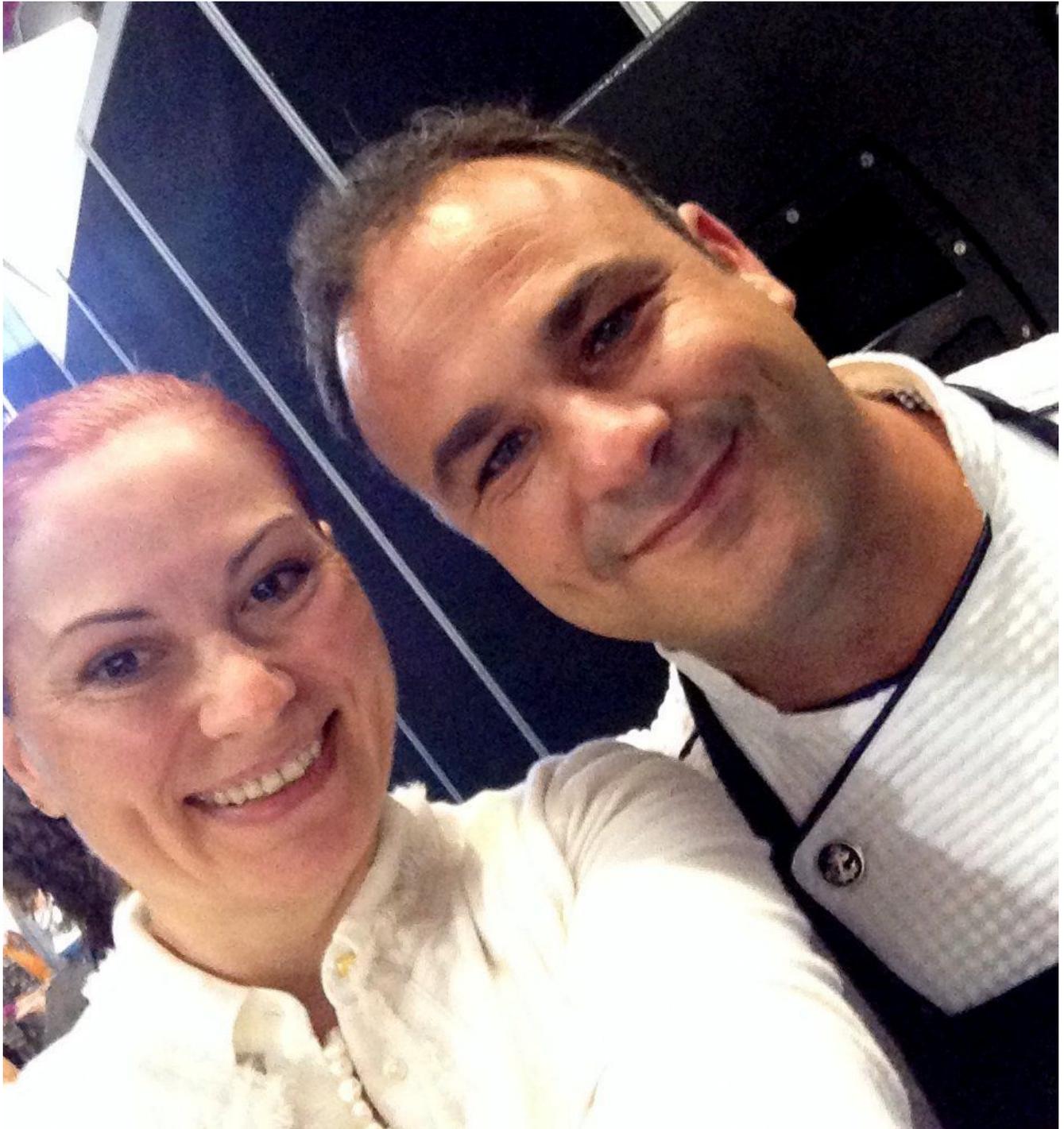


Un delicioso

café Carambuco puso el broche de oro a una jornada inolvidable de la que me llevé además el placer de poder saludar a las compañeras blogger malagueñas, a Ignacio Carmona, chef integrante de Gastroarte y a su fundador Don Fernando Rueda. A los siempre encantadores Mirian y Santiago de [Grupo Horeca](#), además de los
ponentes.



Destacar la paciencia de este hombre posando para setecientasmil fotos; fue admirable.



Y la sencillez de Mauricio y Pia. De ellos es el restaurante [Messina](#), del que pronto publicaré un post especial pues cuentan con un maravilloso menú que ella se encarga de maridar de forma extraordinaria con vinos sorprendentes.



Me hubiese encantado asistir a todas las ponencias y a la final del concurso de Joven Chef Sabor a Málaga, del que por cierto resultó ganador Esteban Ruiz, un jovencísimo estudiante de cocina que estoy segura dará muchas alegrías a la cocina de nuestra tierra.

Hasta la Próxima!!!