



**Más de 300** personas (empresarios, periodistas y restauradores) asistieron el lunes a la presentación



**En 689 páginas** se dibuja y describe el mapa gastronómico de la Comunitat Valenciana

ESTA SEMANA...  
**ANUARIO**  
 DE LA COCINA DE LA  
 COMUNITAT VALENCIANA

F. BUSTAMANTE/DANIEL GARCÍA-SALA



- 1** Antonio Vergara, Pedro Morán, Juli Soler y el empresario Juan Armñiana, posan junto a la paellera, M.<sup>a</sup> José Estevens, de El Nou Racó de L'Olla.
- 2** Encarna Massuet (Grabador) y Tere Román (Pirineos) conversan durante el cóctel realizado en el Hotel Balneario Las Arenas.
- 3** Xavi Sepúlveda entrega la caricatura a Joan Roca mientras Antonio Vergara, Juli Soler y Pedro Morán sonríen.
- 4** Elena Garrido (izquierda) y Deborah Vigo, del restaurante Manga Sushi Bar.
- 5** Sergi Arola y Juli Soler se fotografían mutuamente. Al fondo, con jersey lila, Claude Marco, del restaurante francés de mismo nombre, situado en Cahors (una estrella Michelin)
- 6** Toñi, de Aperitivo Bar, con Orestes, su marido.
- 7** Carlos Mataix (Gefe de ventas para Levante de Heineken), Juan Antonio López Ruiz de Zuazo (director general de Gestión de Editorial Prensa Valenciana), Paco Roig (empresario) y Jose Luis Galiana (Director del Club Diario Levante).



viene de la página anterior

menos. Esperemos que este nubarrón se pase pronto y que podamos seguir trabajando por la cocina española que bien se lo merece.

**-¿Cómo se hace la buena cocina? ¿Cuáles son sus secretos?**

-Independientemente de los ingredientes que utilices y de las técnicas que emplees, la cocina debe transmitir cariño y muchas ganas de hacer las cosas bien. Estamos con vientos a favor en este sentido, porque en los últimos tiempos se ha vivido un clima muy positivo, la sociedad está muy bien formada y el público tiene una gran educación desde el punto de vista alimentario. Yo creo que el futuro es muy halagüeño, aunque hay que echarle muchas horas, mucho cariño y mucha vocación. Auguro unos años de recoger frutos y de progresar mucho en la cocina española.

**-Su restaurante es uno de los más antiguos de España, ¿no es así?**

-Sí, el año pasado celebramos el 125 aniversario, ahora tiene 126 años y yo represento la cuarta generación familiar. Mi hijo Marcos, que es la quinta generación, también es uno de los cocineros jóvenes con más proyección nacional. En el restaurante, desde mi bisabuelo a mi hijo, siempre ha estado la misma familia, gestionando y cocinando. Hoy, llevamos el restaurante entre mi hijo y yo. Él desarrolla una cocina más de vanguardia y yo una cocina más tradicional pero actualizada, esa dualidad la hemos sabido combinar y estamos funcionando muy bien. Ambos nos complementamos. Por otra parte, también acabamos de abrir otro salón de banquetes en Gijón para prestar este tipo de servicio ya que los costes en la alta cocina son muy elevados. No en vano, los altos precios de los productos usados son repercutidos en el cliente y hay que buscar otras alternativas de negocio.

PRESENCIA

# Turismo se interesa por el Anuario

## ✓ La secretaria autonómica de Turismo, María Victoria Palau acudió al acto

**O. Briasco, Valencia.**  
 El turismo y la gastronomía no están reñidos y, menos, cuando se trata de una publicación en la que, implícitamente, se fomenta este aspecto de gastronomía. Javier González, coordinador de la red de los Centros de Desarrollo Turístico (CDT) y la secretaria autonómica de Turismo, María Victoria Palau, acudieron el lunes a la presentación del *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2009*, que publica Editorial Prensa Valenciana, empresa editora de Levante-EMV.

María Victoria Palau tuvo la oportunidad de hojear la publicación, a la que calificó de «muy buena» y de «ser muy útil, por su información y por la documentación que hay en ella».

Asimismo, le faltó poco tiempo para pedir «unos cuantos ejemplares» y recordar que con este tipo de publicaciones se fomenta el patrimonio cultural, en esta ocasión, referido a la tradición culinaria de la Comunitat. «El Anuario ayuda a fomentar el turismo en la Comunitat Valenciana porque se proponen restaurantes de buena calidad repartidos por todo el territorio valenciano», comentó durante el cóctel que se desarrolló ayer en el Hotel Balneario Las Arenas tras el acto de presentación.



- 1** Una amplia representación de los medios de comunicación valencianos cubrieron el acto.
- 2** Maite, del restaurante Barbados, junto a su marido, Paco.
- 3** Ricardo Gadea (Askua), Manolo de la Osa y Carles Gaig.
- 4** Lara Bosch (Juan XXIII) y Vicente Bueno, del restaurante Thalassa.