

Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008

Antonio Vergara



PRESENTACIÓN

Ferran Adrià y Juan Mari Arzak apadrinan la guía gastronómica de Antonio Vergara

✓ El autor estará rodeado el lunes 29 de octubre por los chefs más prestigiosos de España ✓ Tras presentarse la obra ante la sociedad valenciana, habrá una cena de R. Aleixandre y S. Martínez en el Hotel Las Arenas



Olga Briasco, Valencia
Los prestigiosos cocineros Ferran Adrià (El Bulli) y Juan Mari Arzak (Restaurante Arzak) participarán el próximo lunes 29 de octubre en la presentación del *Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2008*, editado por Editorial Prensa Valenciana y dirigido por Antonio Vergara. El acto tendrá lugar en el Hotel Balneario de las Arenas de Valencia, donde también asistirán los chefs más importantes de la Comunitat Valenciana así como los principales medios de comunicación. Todos ellos arrojarán al periodista valenciano en los distintos actos que se sucederán a lo largo de la jornada para dar a conocer la mejor y más completa guía culinaria.

El programa se iniciará a las 12 horas con la presentación en sociedad del Anuario. El autor explicará a los asistentes los principales aspectos de la publicación y realizará una exposición tras la que también intervendrán Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Juli Soler (copropietario y director del Bulli), Pedro Morán (Casa Gerardo de Prendes, Gijón) y Manuel de la Osa (del restaurante Las Rejas, que ha prologado la publicación). Después de la presentación, los asistentes participarán en un cóctel que estará acompañado con un espectáculo de música y baile.

El Club Diario Levante acogerá a partir de las 19 horas otro de los actos más especiales del día: la proyección de fragmentos

■ El Club Diario Levante proyectará el filme «Caius Apicius versus Ibn Razin» dirigido por Sigfrid Monleón



ANUARIO DE LA COCINA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

TEXTOS. El Anuario contiene una sección de los mejores postres.



ANUARIO DE LA COCINA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

CONTENIDO. La publicación incluye recetas de «coques».



de películas que reflejan la importancia de la gastronomía en el séptimo arte. *Se acabó el pastel, Muslo o pechuga y El guateque* son algunas de las referencias cinematográficas que evidencian su estre-

cho vínculo, y que se podrán ver en el salón de actos del diario. Asimismo, se proyectará un fragmento del documental *Caius Apicius versus Ibn Razin*, que muestra una parte de la conversación —cerca de 10 minutos— mantenida por Cristino Álvarez (Caius Apicius) y Antonio Vergara en la bodega riojana de Remírez de Ganuza. Este encuentro forma parte de la película dirigida por Sigfrid

Monleón. Asimismo, habrá una mesa redonda en la que participarán los protagonistas del filme, el director valenciano y el crítico Pepe Barrena, que ha colaborado también en el Anuario.

Cena en el Hotel Las Arenas

Los actos finalizarán a partir de las 21 horas, en el Hotel Balneario de las Arenas de Valencia, con una cena a la que asistirán personalidades relacionadas con el mundo de la cultura, la econo-

mía, el deporte o la política. Un centenar de comensales disfrutarán de los platos que integran el menú que ha preparado para esta ocasión tan especial Raúl Aleixandre (Ca Sento) y Salvador Martínez (La Bona Cuina de Bètera) y una selección de quesos artesanos de leche cruda, José Manuel Manglano. Ambos cocineros han unido sus dotes culinarias para colaborar en este acontecimiento gastronómico y junto al resto de celebridades, en el nacimiento de la publicación. El libro se pondrá a la venta el miércoles 31 octubre, por 25 euros.



CATA. José Manuel Manglano ha realizado una selección de los 30 quesos más importantes de la Comunitat Valenciana.