

AL DÍA

INFORMACIÓN



Imagen de los asistentes al proceso electoral celebrado ayer.

Antonio Miguel Navarro, presidente del Consejo de la DO Alicante

REDACCIÓN
informacion.extras@epi.es

El proceso electoral en la Denominación de Origen protegida de Alicante ha finalizado con el nombramiento de Antonio Miguel Navarro como Presidente del Consejo Regulador para los próximos cuatro años. Este cambio es además el reflejo de un importante acuerdo entre las asociaciones con derecho de representación en la D O Alicante que ha provocado una renovación consensuada y paritaria de todos sus miembros, lo que ha evitado elecciones como en la anterior convocatoria.

Antonio Miguel Navarro lleva años en el Consejo Regulador en donde ya fue incluso presidente entre 2000 y 2006, y donde ha actuado como vocal y secretario. Junto a él, se ha nombrado a Salvador Poveda Algarra como vicepresidente en representación del viticultor profesional. También es destacable que el Consejo Regulador ha ampliado el número de sus miembros, lo que ha permitido la incorporación de bodegas de nuevo perfil como Enrique Mendoza o Bernabé Navarro. Ellas convivirán al perfil más clásico de bodegueros como los Poveda o Pri-

mitivo Quiles y con grandes bodegas como Bopoca, La Bodega de Pinoso o las Cooperativas de Xaló y Algueña. En conjunto resulta un grupo de más diverso y paritario entre agricultores, elaboradores y embotelladores; entre una nueva generación de profesionales del campo y de la enología y la tradición familiar. Todos trabajarán conjuntamente en unos años claves para el futuro de esta figura, marcados por su acreditación, su reconocimiento oficial por la UE y la mejora de su financiación y promoción.

La elección de esta nueva junta y del presidente ha contado con el apoyo de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien a través de la consellera Martina Hernández, y la directora general de Comercialización, Marta Valsangia, han asistido a la Junta de Constitución del Consejo Regulador. Tanto para ellas como para los representantes de las asociaciones acordantes (ASAJA Alicante, La UNIÓN, Asociación de Empresarios de Vinos de Alicante y la Unión de Cooperativas de Alicante-Intercoop) este acuerdo supone «mirar más al futuro y estar unidos de cara a la profesionalización del sector, la mejora de su imagen y de las ventas en un momento crucial».



TRIBUNA

Antonio Llorens

Formador en Hostelería

UNA GENERACIÓN ENVIDIABLE

La gastronomía provincial y por extensión la de toda la comunidad, vive un momento realmente muy importante. Un tiempo dulce y jugoso en el que el protagonismo de nuestros profesionales de la cocina, de la sala y de la sumillería, cobra la relevancia merecida gracias a una generación envidiable. Desde la creatividad, y con el respeto por la tradición, nuestros buenos profesionales caminan con paso firme hacia la búsqueda de la excelencia que da la vanguardia.

Jóvenes consolidados unidos por la pasión, por el compromiso y por un esfuerzo diario asentado sobre la base de una gastronomía provincial muy consolidada y con un futuro totalmente garantizado. Una generación con el nexo común de la generosidad en los saberes, con la bandera de la amistad y el respeto, y con la virtud de un compañerismo ejemplar. Todos estos valores los representa y los ejemplariza el bueno de **Quique Dacosta**. Una estrella de la cocina que camina con el paso humilde que sólo los elegidos consiguen, que comparte todo su saber desde el cariño y la pasión por su profesión, y que con su buen hacer anima y estimula a una generación que le admira. Hace unos días publicaba en su blog un buen listado de profesionales y amigos de toda nuestra provincia y comunidad, una relación nacida desde la generosidad y toda una declaración de amistad para con los suyos. Bravo.

Esta generación envidiable es el fruto del trabajo y de la dedicación de otras generaciones de buenos profesionales que han sabido transmitir afablemente todos sus saberes y conocimientos, todos sus amores y cariños culinarios y todos sus sinsabores como platos del saber gastronómico. Jóvenes en cocina como **Dani** y **Rafa** de La Ereta, **Kiko Moya** de la Escaleta –con una estrella Michelin– **Alfonso Mira**, **Federico Guajardo**, **Darío Martínez**, **César Marquiegui** del Nou Manolín, el gran **Rafa Soler**, **Rafa Salinas**, **Iván Grau** de el Rodat, **Jean Marc** del Montiboli, **José Luis** de la Jarela, **Mari Luz** de La Cantera, **Cristina** del Xato, **Gema Penalva**, el genial **Paco Morales**, el buenazo de **Sergio Sierra** del El Portal, **César Anca**, los encantadores **Bchefs**. : **Basilio**, **José Miguel**, **Pedro** y el polifacético **Óscar**,... y mil más, que seguro despiertan cada día con la ilusión de crear y compartir el plato soñado para deleite del comensal.

Jóvenes que toman el testigo de los negocios familiares con determinación y convencimiento, con ilusión y respeto, y con la responsabilidad ganada desde la confianza. **Silvia** y **Jose Juan** en el Manolín y el Piripi, los **Hermanos Mira** en la Vid, **Geni** y **Raquel Perramón** en la Taberna del Gourmet, **Paco** en el Xato, **Irene** en la Finca, **Sole** en Casa Pepa... y numerosos establecimientos de toda nuestra provincia que se aseguran su futuro gracias a esta generación envidiable.

Pero no solo en la cocina o en la gestión somos afortunados, nuevos valores en la sala y en la sumillería nos garantiza la consolidación de nuestra Gastronomía como referente turístico primordial. **Antonio Rico** en La Ereta, el maestro **Didier** –un fenómeno en el Quique Dacosta Restaurant–, la eficiente **Suniva** en Aldebarán, **Casto** en el Manolín, **Terol**, **Eduardo**... jóvenes serviciales que demuestran su vocación por la atención de una manera eficaz, amena, agradable y muy profesional. Y de sumillería, lo más: **Alberto Redrado** Premio Nacional de Gastronomía y elegido mejor sumiller de España, **Andrea Alonso** flamante Nariz de Oro, **Rafael Reyes** que no para de ganar concursos, **Miguel Ángel Garrí** como un valor en alza, **Juan Francisco Gallego**, **Miguel Terol**...

Una maravillosa y genial generación de buenos profesionales de la gastronomía provincial que, con su buen hacer, garantizan un futuro muy, muy prometedor. Reflexionemos.



del 30 de Junio al 30 de Septiembre de 2010

Tapa-Chupi

de tapes i compres al Campello

bebida + tapa 1,50 € IVA incl.

Ajuntament El Campello | GENERALITAT VALENCIANA | afic | TRAM