



**ALMERÍA**  
CIUDAD

Gabinete de Comunicación Municipal  
almeriaciudad.es



CAPITAL  
ESPAÑOLA  
DE LA  
GASTRONOMÍA

15/01/2019



## **Cocineros de pinchos y tapas de toda España se darán cita en ‘Minimal Almería 2019’**

**La concejala de Promoción de la Ciudad y el Director del congreso presentan el VII Congreso de Alta Gastronomía en Miniatura, el 24, 25 y 26 de febrero en la sede de la Capitalidad**

‘Almería 2019’ va a generar grandes oportunidades para la ciudad, entre ellas la celebración de eventos del prestigio como es el caso del Congreso de Alta Gastronomía en Miniatura, cuya séptima edición acogerá Almería los días 24, 25 y 26 de febrero.

El congreso, que se ha presentado esta mañana en la sede de Almería 2019, “permitirá a los profesionales de la provincia ampliar los conocimientos con once de los mejores chefs especializados en pinchos de España. Para Almería, que es tierra de la tapa, es una oportunidad para conocer nuevas técnicas que podrán aplicar a su carta”, afirma la concejala de Promoción de la Ciudad, Carolina Lafita. Además, agrega la concejala, “producirá un rico intercambio de experiencias entre los maestros en pinchos y los grandes cocineros de tapas almerienses”.

La innovadora iniciativa tiene su base en las ponencias, mediante showcooking, de once prestigiosos chefs, y será sazonado con unas jornadas para niños, un concurso para elegir la Tapa de la Capitalidad entre las elaboraciones realizadas por alumnos de la Escuela de Hostelería, degustaciones y exhibiciones de productos con sabor de la provincia.

La cita ‘Minimal’, que tendrá lugar en la sede de la Capitalidad en el Paseo de Almería, 12, reunirá a un centenar de profesionales de la cocina de Almería para aprender, degustar y debatir las nuevas tendencias en pinchos y tapas. Se trata de dos días de aprendizaje teórico y práctico de la mano de un reconocido claustro de profesores.

Los maestros que impartirán las ponencias son: Luis Carcas. Casa Pedro, Zaragoza, campeón del Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2018; Igor Rodríguez, Campeón del Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2017; Isabel González. Puerto Chico, Valladolid, Campeona del Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2015; Jorge Otxoa, El Mercao, Pamplona. Campeón de Pintxos del País Vasco, Navarra e Iparralde; Ramón Lapuyade, Subcampeón de España 2017; Pepe Ron. Restaurante Blanco. Cangas de Narcea, Asturias. Subcampeón de España 2017; Iñigo y Koldo Kortabitarte, Restaurante Kobika, Durango (Bizkaia). Campeón de Pintxos de Bizkaia 2017; José Antonio de Parla. El Portalón, Vitoria. Campeón de Pintxos de



15/01/2019



Álava 2019; Josean Merino, Perretxico, Vitoria. Mejor Barra de Pinchos de España y el coctelero Alberto Benedicto, Ametzagaña Restaurat & Cocktails Bar, Donostia. Medalla de oro en la Golden Cup de Taiwán 2018. Todos ellos estarán coordinados por el cocinero vasco Félix Manso.

La concejala estaba acompañado por el director del congreso, Mikel Martínez, el cual ha resaltado “la calidad de los productos locales y la importancia de dar valor a esta faceta de promoción turística en una ciudad que ha demostrado una gran capacidad organizativa y una enorme implicación ciudadana”.

La inscripción tiene un coste de 200 euros, aunque las más de 500 empresas adheridas a Almería 2019 tienen un descuento del 50%. El formulario se encuentra en la web [www.minimal.eus](http://www.minimal.eus) Además de participar en la formación, la matrícula incluye las dos comidas y dos cenas.

El programa comenzará el domingo, 24 de febrero, con ‘Minimal Junior’, pensado para niños de 7 a 12 años, donde los pequeños elaborarán recetas sencillas bajo la dirección del maestro Félix Manso. Esta actividad, en la sede de la Capitalidad, será el domingo día 24 a las 11:30 horas, con un precio de participación por niño de 15 euros.

## Tapa de la Capitalidad

Este festival gastronómico tendrá un punto importante con la elaboración y selección de la Tapa de la Capitalidad Gastronómica de Almería. De este modo, y con la colaboración de los nueve maestros asistentes en las jornadas dirigidas a profesionales, se va crear una tapa única, elaborada con productos locales, para que pueda ser incluida en las cartas de todos los establecimientos hosteleros de la ciudad que lo deseen. Para la elección de la Tapa ganadora se ha contado con las Escuela de Hostelería IES Almeraya que están celebrando un concurso del que saldrá elegida la Tapa de la Capitalidad. La final será la mañana del lunes, día 25, en la Sede de la Capitalidad. El pincho se presentará durante las jornadas y los asistentes aprenderán a realizarlo. La receta estará a disposición de todos los cocineros que la quieran elaborar y se podrá disfrutar durante 2019 en muchos establecimientos de Almería.

El mismo lunes hará una oportunidad para que los productos gastronómicos de Almería puedan ser exhibidos en la comida inaugural. En el congreso, una vez terminadas las ponencias, se abrirá el ‘Espacio Amable’, lugar donde patrocinadores y colaboradores mostrarán sus productos y se podrá disfrutar de una charla distendida.



ALMERÍA  
CIUDAD

Gabinete de Comunicación Municipal  
almeriaciudad.es

15/01/2019



CAPITAL  
ESPAÑOLA  
DE LA  
GASTRONOMÍA



La propuesta innovadora del congreso Minimal, que forma parte del programa de Almería Capital Española de la Gastronomía 2019, está organizada por empresa Baseclick y el Grupo 80º, y respaldado por el patrocinio de importantes empresas y organizaciones como Hogar Hotel, Cruzcampo, Eurocaviar, Bragard, Agencia de Viajes Ágora, Confederación Empresarial de la Provincia de Almería, Asempal, y la Asociación de Hosteleros de Almería, Ashal.

La concejala Carolina Lafita concluye que “es una oportunidad para que los profesionales de la hostelería conozcan de primera mano las ideas más vanguardistas de la Alta Gastronomía en Miniatura”.

Foto 1: La concejala Carolina Lafita y Mikel Martinez, director del congreso.

Foto 2: La concejala Carolina Lafita y Mikel Martinez, director del congreso.