

ALFONSO MIRA EXPERIENCE

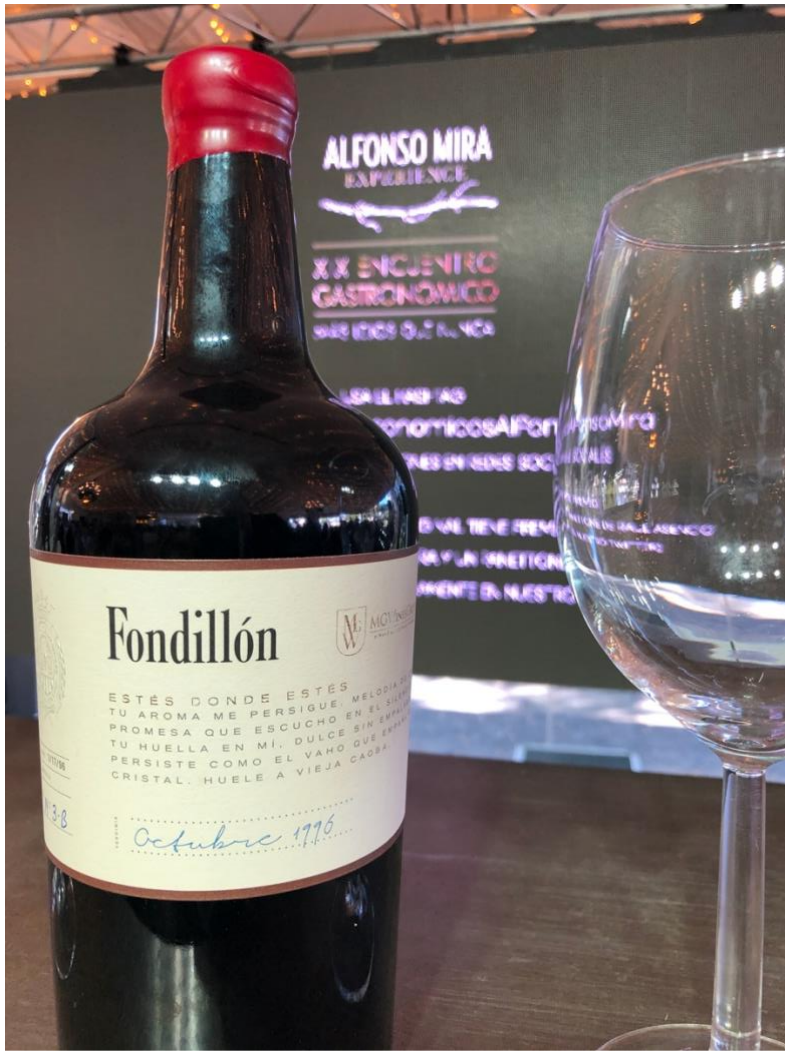
©Rafael Poveda, 2020

Diario Información de Alicante, 13 de Marzo de 2020

Diecinueve años organizando uno de los mejores eventos gastronómicos de España merece un aplauso bien fuerte para esta familia de restauradores aspenses. Los Mira, con los hermanos Alfonso y Teo a la cabeza, siempre apoyados por sus progenitores Teófilo y Marina, han rizado el rizo este año 2020 con unas jornadas apoteósicas que se estrenaron el 6 de marzo con "el día de la chuleta". El 7 fue el homenaje a Antonio Pérez, con platos preparados por el propio Alfonso y renombrados chefs como Nanín Pérez y César Marquiegui, y la elaboración de los postres a cargo de Rubén Álvarez. El Domingo 8 llegó la cocina hermana malagueña de la mano del Restaurante los Mellizos de Málaga. Con unos platos excelentes y un pescado de primerísima calidad, donde destacó un espeto de casi quinientas doradas hechas al mismo tiempo en el patio del restaurante y atendidas por más de 10 personas. Un record mundial sin duda que demuestra la valentía e imaginación de la familia Mira. El Fondillón 1996 de MGW y el Panettone de Raúl Asencio coronaron el ágape.



La apoteosis vino el día 9 con la presencia de 13 estrellas Michelin y 16 soles Repsol. Un elenco de grandes cocineros que arroparon a la familia Mira: Miguel Barrera, Israel Ramos, Pedro Mari Pérez, Xabi Goicoetxea, Ignacio Solana, Miriam de Andrés, Ferdinando Bernardi, Miguel Navarro, Andreu Genestra, Andrea Bernardi, Bern H. Knoller, Rafa Soler y Jaime Uz.



El día 10 Alfonso Mira y la hermandad gastronómica de Aspe se enfrentaron a una legión de tiernos cochinitos, y a la hora crujientes, servidos en tronos y recién asados sobre brasas de encina.

Este año, por primera vez, la gran cocina de Alfonso Mira viaja a otras zonas de España y mañana día 14 de marzo estará todo el equipo en Burgos, cocinando el Lechazo y teniendo como anfitrión al gran chef Antonio Arrabal en Aranda de Duero

El 24 de abril los Mira se van a Cádiz y, de la mano Javier Muñoz del Restaurante "La Carboná" sito en Jerez de la Frontera, se preparará un menú a cuatro manos de fusión gaditano-alicantina.

Finalmente, el 11 de Julio se desembarca en el Bierzo, donde a parte del banquete se celebrará una visita a Bodegas Estefanía, elaboradores del magnífico Tilenus Godello y Mencía.

www.rafaelpoveda.com