

## El Fondillón en París

### ©Rafael Poveda, 2022-Diario Información de Alicante, Viernes 23 de Diciembre de 2022

EL FONDILLÓN EN PARÍS

VIERNES, 23 DE DICIEMBRE DE 2022

SORBOS DE FONDILLÓN  
**Rafael Poveda**  
ENÓLOGO  
rafa@mgwinesgroup.com



Es admirable el nuevo impulso que el presidente **Carlos Baño** le ha dado a la Cámara de Comercio de Alicante. El nuevo equipo formado por **Rafael Fernández Valenzuela**, **Carmen Doménech** y **Eva Miñano** ha hecho valer la capacidad organizativa y el liderazgo de Alicante en la última acción de promoción en Francia. La Cámara de Alicante, junto con las Cámaras de Castellón, Valencia, Orihuela y Alcoy, representadas por sus respectivos presidentes, organizaron una cena de gala en el salón principal del Hotel Intercontinental de París frente a la Ópera. El maravilloso y exuberante menú estuvo diseñado por **José Manuel Miguel**, único

blanco de Graves-Burdeos Chateau Pauyanne, tinto 2018 Borrasca de Bodegas Monóvar y Fondillón 1996 de MGWines D.O. Alicante. Estas viandas embelesaron a trescientos comensales, entre los que se encontraban el embajador de España en Francia, el secretario autonómico de turismo **Francesc Colomer** y **Telma Ortiz Rocasolano**, hermana de la Reina. El aperitivo servido en el majestuoso patio del hotel estuvo a cargo del incombustible y resolutivo **Antonio Crespo** del CDT-Exquisit Mediterrani que inundó la sala de naranjas y productos de la marca Carmencita de Novelda.

Previamente, en la espectacular sala Berlioz, ante casi cien periodistas y expertos gastronómicos franceses, mi compañero y máximo experto en salazones del mundo **Tony Pérez** y yo, ofrecimos una cata de vinos y maridaje a base de un elegante Blanco Clotás de 2021 variedades Macabeo y Tortosí de Bodegas Flors, acompañado con intenso queso de oveja de la firma «Tot de Poble» de Coves de Vinromà. Tinto fragante «El Perdió» 2020 de uva Bobal de Bodegas Val-sangia como con una selección de excelentes «Embutidos Isidora» de Utiel. Finalizamos con el venerable Fondillón 1996 acompañado de untuosos semi salazones a base de hueva, maruca y bonito de Alma Marina, meloso Panettone de turrón de **Raül Asensio** de Aspe y evocadores chocolates de Marcos Tonda. Tanto les gustó a los representantes de la élite parisina que nos han comprometido para el año que viene. ¡Salud!

chef galardonado con estrella Michelin en Francia y España y que actualmente dirige el restaurante Beat de Calp. A su lado, el gran maestro repostero **José Puentes** se encargó de los deliciosos postres. Se acompañó el ágape con vino

Es admirable el nuevo impulso que el presidente **Carlos Baño** le ha dado a la Cámara de Comercio de Alicante. El nuevo equipo formado por **Rafael Fernández Valenzuela**, **Carmen Doménech** y **Eva Miñano**, han hecho valer la capacidad organizativa y el liderazgo de Alicante en la última acción de promoción en Francia. La Cámara de Alicante, junto con las Cámaras de Castellón, Valencia, Orihuela y Alcoy, representadas por sus respectivos presidentes, organizaron una cena de gala en el salón principal del Hotel Intercontinental de París frente a la Ópera.



**Pablo de Gracia, Mario Martínez, Carlos Baño, Francesc Colomer, Vicente Morata y Lourdes Soriano, presidieron la cata maridaje en el Salón Berlioz**

El maravilloso y exuberante menú estuvo diseñado por **José Manuel Miguel**, único chef galardonado con estrella Michelin en Francia y España

y que actualmente dirige el restaurante Beat de Calp. A su lado, el gran maestro repostero **José Puentes** se encargó de los deliciosos postres. Se acompañó el ágape con vino blanco de Graves-Burdeos Chateau Pauyanne, tinto 2018 Borrasca de Bodegas Monóvar y Fondillón 1996 de MGWines D.O. Alicante.



**Carmen Doménech, Rafael Fernández Valenzuela, José Puentes, y José Manuel Miguel**

Estas viandas embelesaron a trescientos comensales, entre los que se encontraban el embajador de España en Francia, el secretario autonómico de turismo **Francesc Colomer** y **Telma Ortiz Rocasolano**, hermana de la Reina. El aperitivo servido en el majestuoso patio del hotel estuvo a cargo del incombustible y resolutivo **Antonio Crespo** del CDT-Exquisit Mediterrani que inundó la sala de naranjas y productos de la marca Carmencita de Novelda.





Mantel de Cata



José Manuel Miguel y Antonio Crespo

Previamente, en la espectacular sala Berlioz, ante casi cien periodistas y expertos gastronómicos franceses, mi compañero y máximo experto en salazones del mundo **Tony Pérez** y yo, ofrecimos una cata de vinos y maridaje a base de un elegante Blanco Clotàs de 2021 variedades Macabeo y Tortosí de Bodegas Flors, acompañado con intenso queso de oveja de la firma "Tot de Poble" de Coves de Vinromà. Tinto fragante "El Perdío" 2020 de uva Bobal de Bodegas Valsangiacomo con una selección de excelentes "Embutidos Isidora" de Utiel.



Rafael Poveda, Telma Ortíz y Tony Pérez

Finalizamos con el venerable Fondillón 1996 acompañado de untuosos semi salazones a base de hueva, maruca y bonito de Alma Marina, meloso Panettone de turrón de **Raúl Asensio** de Aspe y evocadores chocolates de Marcos Tonda. Tanto les gustó a los representantes de la élite parisina que nos han comprometido para el año que viene. ¡Salud!

[www.rafaelpoveda.com](http://www.rafaelpoveda.com)