

# Foro para los mejores vinos - Alicante Gastronómica

©Rafael Poveda, 2023-Diaio Información de Alicante, Viernes, 23 de Septiembre de 2023

## FORO PARA LOS MEJORES VINOS



Sorbos de fondillón

Rafael Poveda

Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com

VIERNES, 29 DE SEPTIEMBRE DE 2023

En un momento dado el ser humano pasó del simple y necesario acto de alimentarse para poder sobrevivir a introducir nuevas técnicas en la elaboración de la comida, con condimentos para exaltar el sabor de

los alimentos. El día en que nuestros antecesores primitivos dejaron de comer carne cruda y la asaron añadiéndole sal apareció la gastronomía. El camino ha sido largo y los cocineros, antaño personajes anónimos encerrados en las cocinas

de los conventos y fortalezas medievales, se han convertido hoy en día en los nuevos dioses, y muestran su arte y poder sofisticando los productos alimentarios para darnos, sobre todo, placer. Nosotros los adoramos. Y no es para menos ya que la gastronomía ha sustituido en parte a la religión. Alicante Gastronómica es un templo, de los mejores del mundo, donde estos días podemos acceder y probar platos increíblemente buenos, de manera fácil, popular y gratis. También es un foro inigualable para probar los mejores vinos, sobre todo los de Alicante, que siguen en la cumbre de la calidad, apreciados fuera y mirados dentro con cierta

indiferencia por los propios alicantinos.

Esta feria maravillosa nos permite también conocer y degustar productos locales que no llegan a las macro tiendas habituales y que muestran un mosaico sorprendente de gustos y habilidades culinarias. La iniciativa de los ayuntamientos en mostrar su gastronomía local es imprescindible y ayuda a la promoción turística superando los conceptos manidos de sol y playa.

Detrás de un montaje tan espectacular y complicado como Alicante Gastronómica hay un equipo de profesionales que se dejan la piel en ello. Quiero la destacar la figura señera de **Tony Pérez**, veterano en

estas lides y que ha estado al pie del cañón desde las primeras ferias, hace ahora más de veinte años. Tony hace posible que podamos probar miles de vinos y le da orden y coherencia a la feria. **Maje Martínez**, discreta sufridora donde la haya que resuelve todos los problemas que van surgiendo. Este año contamos con la inestimable dirección de **Gemma Amor** que viene avalada por su éxito organizativo de Alicante Gastronómica Solidaria. Detrás de todo está la Cámara de Comercio, presidida por el resolutivo y eficaz **Carlos Baño** que está haciendo un gran esfuerzo y una exitosa promoción de la industria y el comercio alicantino.

En un momento dado el ser humano pasó del simple y necesario acto de alimentarse para poder sobrevivir a introducir nuevas técnicas en la elaboración de la comida, con condimentos para exaltar el sabor de los alimentos. El día en que nuestros antecesores primitivos dejaron de comer carne cruda y la asaron añadiéndole sal apareció la gastronomía. El camino ha sido largo y los cocineros, antaño personajes anónimos encerrados en las cocinas de los conventos y fortalezas medievales, se han convertido hoy en día en los nuevos dioses, y muestran su arte y poder sofisticando los productos alimentarios para darnos, sobre todo, placer. Nosotros los adoramos. Y no es para menos ya que la gastronomía ha sustituido en parte a la religión. Alicante Gastronómica es un templo, de los mejores del mundo, donde estos días podemos acceder y probar platos increíblemente buenos, de manera fácil, popular y gratis. También es un foro inigualable para probar los mejores vinos, sobre todo los de Alicante, que siguen en la cumbre de la calidad, apreciados fuera y mirados dentro con cierta indiferencia por los propios alicantinos. Esta Feria maravillosa nos permite también conocer y degustar productos locales que no llegan a las macro tiendas habituales y que muestran un mosaico sorprendente de gustos y habilidades culinarias. La iniciativa de los Ayuntamientos en mostrar su gastronomía local es imprescindible y ayuda a la promoción turística superando los conceptos manidos de sol y playa. Detrás de un montaje tan espectacular y complicado como Alicante Gastronómica hay un equipo de profesionales que se dejan la piel en ello. Quiero la destacar la figura señera de **Tony Pérez**, veterano en estas lides y que ha estado al pie del cañón desde las primeras ferias,

hace ahora más de veinte años. Tony hace posible que podamos probar miles de vinos y le da orden y coherencia a la feria. **Maje Martínez**, discreta sufridora donde las haya que resuelve todos los problemas que van surgiendo. Este año contamos con la inestimable dirección de **Gemma Amor** que viene avalada por su éxito organizativo de Alicante Gastronómica Solidaria. Detrás de todo está la Cámara de Comercio, presidida por el resolutivo y eficaz **Carlos Baño** que está haciendo un gran esfuerzo y una exitosa promoción de la industria y el comercio alicantino.

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