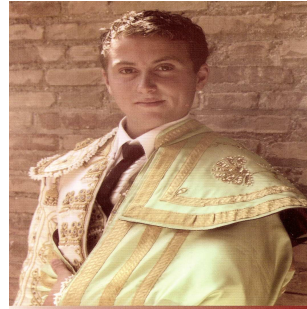


## JORNADAS GASTRONÓMICAS:



## “EL TORO BRAVO EN LA COCINA”.



1. JORNADAS GASTRONÓMICAS “EL TORO BRAVO EN LA COCINA” -----	1
• 7.1 INTRODUCCIÓN -----	1-2
• 7.2 1995-1996 -----	2
• 7.3 1997 (Reinauguración de la Plaza)-----	2
• 7.4 1998 (Premios Antonio Carmona)-----	2-3
• 7.5 1999-2000 -----	3-4
• 7.6 2001-2002-2003 -----	4-5
• 7.7 2004 (125 Aniversario de la Plaza)-----	5-6
• 7.8 2005-2006-2007 -----	7-8

### - 7.1 INTRODUCCIÓN:

*“LA TERRAZA CARMONA, SENSIBLE CON LAS INQUIETUDES DE NUESTRO PUEBLO, QUIERE APORTAR A ESTA SEMANA TODAVÍA MÁS QUE SU ESPLÉNDIDO MARCO, AL PROGRAMAR DESDE SU ACREDITADA COCINA UNA CARTA ESPECIAL DE PLATOS CUYA RECETA BÁSICA ES LA CARNE DE TORO DE LIDIA, DÁNDOLE ASÍ AL CICLO CULTURAL Y TAURINO TAMBIÉN CARÁCTER GASTRONÓMICO”.*

- JUAN MIGUEL NUNEZ (agencia EFE) 1995. Coordinador de las Jornadas Culturales Taurinas de Vera.

En **1991** comenzaron las “Jornadas Culturales Taurinas de Vera”. Organizadas por el Club Taurino Veratense. Coordinadas por D. Juan Miguel Núñez y como colaboradores de las mismas; Ayuntamiento de Vera y Terraza Carmona (cediendo sus instalaciones e infraestructura para el

perfecto desarrollo de estas). Siempre a mediados de Febrero, durante una semana. El motivo era REIVINDICAR LA REMODELACIÓN Y REAPERTURA DE LA PLAZA DE TOROS, cerrada años atrás por encontrarse en un deterioro considerable.

Este Evento ha conseguido que, año tras año, se den cita en Vera innumerables personalidades del "Mundo del Toreo", periodistas, ganaderos, empresarios, médicos, matadores de toros, artistas, etc. En diversas sesiones, de Conferencias, Coloquios, Exposiciones de pinturas taurinas, esculturas, Conciertos de bandas de música, entre otros actos. Siempre abierto a aficionados y público en general y de entrada gratuita.

Así mismo, cada año se celebra una "EXTRAORDINARIA CORRIDA DE TOROS", el sábado, después de las Jornadas, que determina el fin de las mismas y el comienzo de la temporada en Vera.

Este capítulo se va a centrar solamente en el aspecto Gastronómico (Jornadas "EL TORO BRAVO EN LA COCINA"), que es lo realmente estamos tratando en estos documentos.

#### **- 7.2 1995-1996:**

Dan comienzo las Jornadas Gastronómicas "EL TORO BRAVO EN LA COCINA". (Del 19 al 23 de Febrero en 1995 y del 25 al 29 de Febrero en 1996). Se elabora, estos dos años, una Carta Especial, dentro de las sugerencias del restaurante, para que los clientes puedan escoger entre 10 PLATOS cocinados con carne de toro de lidia como principal protagonista.

Por consiguiente, se desarrollan ambas jornadas (CULTURALES Y GASTRONÓMICAS), de forma paralela.

#### **- 7.3 1997 (Reinauguración de la Plaza de Toros):**

Este año no se celebran Jornadas. La causa, más que justificada, REINAUGURACIÓN DE LA PLAZA DE TOROS. 118 AÑOS DESPUES. 1879-1997. objetivos cumplidos y satisfacción de todo el pueblo de Vera. Se organizan dos Corridas de Toros, los días 25 y 26 de Septiembre, con motivo de las Fiestas Patronales de San Cleofás:

Día 25: Ortega Cano- Cesar Rincón- Jesulín de Ubrique.

Día 26: José Luis Bote- Pepin Liria- Vicente Barrera.

#### **- 7.4 1998 (Premios Antonio Carmona):**

III JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA". (Del 24 al 27 de Febrero). Tercer y último año en el que, solamente T.C. ofrece una carta de platos a base de carne de toro de lidia. Ya que en

sucesivos años, la experiencia y el espíritu de superación de esta Familia, hará más variada y atractiva su oferta Gastronómica.

Quedan oficialmente constituidos los **“TROFEOS TAURINOS ANTONIO CARMONA”**. Antonio Carmona Gallardo, tras el fallo del jurado, los entregará a los triunfadores de la Feria de San Cleofás, anualmente.

Se consolida la “Cena de Clausura” de las Jornadas, tanto culturales como Gastronómicas y para esta ocasión tan especial se invitan a los 14 Restaurantes miembros del *CLUB DE ORO DE LA MESA ANDALUZA*, para elaborar un menú degustación, en conjunto, con platos típicos de sus provincias, pero con res brava entre sus ingredientes. Participan:

- El Faro del Puerto (Cádiz).
- El Convento (Cádiz).
- Florencia (Sevilla).
- Taberna del Alabardero (Málaga).
- Casa Robles (Sevilla).
- El Bosque (Cádiz).
- Ventorrillo El Chato- El Faro de Cádiz (Cádiz).
- Las Candelas (Huelva).
- Almudaina (Córdoba).
- Ruta del Veleta (Granada).
- El Churrasco (Córdoba).
- Egaña Oriza (Sevilla).
- Casa Bigote (Cádiz).
- Terraza Carmona (Almería)

#### - 7.5 1999-2000:

- **1999. IV JORNADAS GASTRONÓMICAS “EL TORO BRAVO EN LA COCINA”**. (Del 23 al 26 de Febrero). A partir de este año, las Jornadas toman además, carácter Internacional. Se invitan a participar en ellas a diferentes restaurantes de España y a un Extranjero que preparará los aperitivos junto con el anfitrión. Así pues, todos ellos trasladan su Arte Culinario hasta los fogones de T.C. para ser protagonistas cada día.

Como es y será tónica en este evento, todos los restaurantes prepararán sus menús con la carne de toro de lidia como principal producto, excepto en el postre, obviamente.

Participan 6- Restaurantes -6:

- The Westin Tokio (Japón).
- Hospedería de San Francisco, Palma del Río (Córdoba).
- El Copo, Palmones- Los Barrios (Cádiz).
- Juanito, Baeza (Jaén).
- Casa Duque (Segovia).
- Terraza Carmona.

El último día se organiza la “CENA DE CLAUSURA”, con la entrega de los **“II TROFEOS TAURINOS ANTONIO CARMONA”** y en la cual, los restaurantes participantes en las Jornadas elaboran un plato cada uno y el resto del Menú lo prepara el anfitrión.

- **2000. V JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA".** ( Del 20 al 26 de Febrero). Los folletos que se presentan cada año son diferentes, originales, con muchos matices taurinos y frases que van "ligando" a los restaurantes y a los platos. Críticos Gastronómicos se encargan de escribir los prólogos, en esta ocasión es Antonio Zapata.

Participan 6- Maestros de la Cocina -6:

- Elizabeth II, Manchester (Inglaterra). - Terraza Carmona.
- Currito, Santurce (Santander). - Robles Aljarafe (Sevilla).
- Bermeo- Hotel Ercilla (Bilbao). - Mesón La Fragua (Valladolid)

"CENA DE CLAUSURA" de las Jornadas con los restaurantes participantes y entrega de los "III TROFEOS TAURINOS ANTONIO CARMONA".

#### - 7.6 2001-2002-2003:

- **2001. VI JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA".** (Del 18 al 24 de Febrero). Una particularidad, con la que Terraza Carmona ha querido distinguir estas Jornadas y hacerlas aun más singulares y originales es; No repetir Restaurantes y queda de manifiesto en estos documentos (excepto en la Clausura de 1998, donde los miembros del Club de Oro aportaron un plato en el Menú Degustación).

El prólogo o introducción del programa Gastronómico de este año lo realiza D Juan Miguel Núñez Batlles, coordinador de las Jornadas Culturales Taurinas y periodista de la Agencia EFE.

6- Restaurantes- 6 salen "al albero" de Terraza Carmona:

- Restaurante Méstre André, Samora Correira (Portugal).
- Ruta del Veleta, Cenes de la Vega (Granada).
- Casa Solla, san Salvador de poío (Pontevedra).
- El Molino, Madrid. - El Churrasco (Córdoba).

Como cada año, la noche de los viernes es especial; "Grandioso Acontecimiento Taurino-Gastronómico". Cena de Gala, oficiada por T. C. con la colaboración de los Restaurantes arriba indicados, "Homenaje a los participantes en la X Semana Cultural Taurina" y "IV Trofeos Taurinos Antonio Carmona".

- **2002. VII JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA".** (Del 17 al 23 de Febrero). Terraza Carmona continua abriendo fronteras y este año ha reunido a otros 5 prestigiosos establecimientos:
  - Hotel Restaurant La Segaliere, Cajarc (Francia).
  - El fogón del Salvador (Soria). - Terraza Carmona
  - Zortziko (Bilbao). - El Yugo de Castilla, Boecillo (Valladolid).
  - El Faro del Puerto, El Puerto de Santa María (Cádiz).

La Familia Carmona prepara la "Cena de Clausura" de las Jornadas y los restaurantes, que han debutado durante la semana, aportan un aperitivo en el Menú. Se entregan los "V Premios Taurinos Antonio Carmona".

- **2003. VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA".** (Del 16 al 22 de Febrero). Como siempre Terraza Carmona y el Restaurante extranjero, elaboran los aperitivos de cada día de las Jornadas. El resto del Menú corre a cargo de los Restaurantes Protagonistas Nacionales, que nos traen sus mejores viandas de:
  - La Herencia, Querétaro (México).
  - El Callejón (Albacete). - Mesón del Cid (Burgos).
  - Taberna del Alabardero (Sevilla).
  - Abacería de la Villa (Madrid). - Terraza Carmona.

Escribe el prólogo Pablo Amate (Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía). Vuelven a ser un éxito la "Cena de Clausura" de las Jornadas, con la participación de los 6-Restaurantes-6 de este año y la entrega de los "VI Premios Taurinos Antonio Carmona". Una vez más, el Colofón es la "Gran Corrida de Toros" al día siguiente.

#### **- 7.7 2004. (125 Aniversario de la Plaza de Toros de Vera).**

Año muy importante el que se presenta. La conmemoración de los 125 años de vida de nuestro Coso genera un torrente de acontecimientos Culturales y Taurinos a los que no puede dejar de unirse los Gastronómicos.

Si en estos años atrás el mes de febrero acaparaba toda la atención del mundo del toro, en torno a las Semanas Culturales y Gastronómicas, en este 2004 será todo un año en el que los ojos de todo el orbe taurino estarán centrados en Vera.

Se preparan dos acontecimientos, en febrero, como preámbulo de los Actos Conmemorativos y en Noviembre.

- **FEBRERO:** Se lleva a cabo la PRESENTACIÓN Y APERTURA OFICIAL DEL 125 ANIVERSARIO DE LA PLAZA DE TOROS DE VERA. Intervienen D. Francisco Laínez, Subdelegado del Gobierno en Almería. D. Félix López Caparros, Alcalde de Vera. D. Francisco Carmona Flores, Presidente del Club Taurino Veratense.

**IX JORNADAS GASTRONÓMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA"**. (del día 8 al 13). Participan los Maestros de Cocina de los Restaurantes:

- Restaurante Re-pato (Argentina). - Terraza Carmona.
- Las Tinajas (Granada). - Enrique Becerra (Sevilla).
- Casa Paco (Albacete). - Galbis, l'Alcudia (Valencia).

"Cena de Gala" en la cual el Anfitrión y los Restaurantes invitados elaboran un Magnifico Menú Degustación. Posteriormente la familia Carmona les hace entrega de un pergamino a los establecimientos que han hecho posible estas Jornadas, como muestra de agradecimiento por su labor.

Gran Festival Taurino, el Domingo 15-F a beneficio de Asprodalba, como clausura de la primera parte de estos actos.

- **NOVIEMBRE:** CXXV ANIVERSARIO 1879- 2004. VERA, CIUDAD TAURINA. Se celebran multitud de acontecimientos, Feria del Toro, Exposiciones Extraordinarias (El Toreo en los Siglos XVIII Y XIX), Cata de vinos, XIV Semana Cultural Taurina, etc.



**X JORNADAS GASTRONOMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA"**. (Del 15 al 19). Como no podía ser de otra manera, D. Juan Miguel Núñez escribe el prólogo de los acontecimientos de este histórico año. Intervienen en este Recital Culinario:

- Paladar Cubano, Santiago de Cuba (Cuba).
- Restaurante Iñaki, San Pedro de Alcántara-Marbella (Málaga).
- La Miranda de Recoletos (Hotel Tryp Recoletos), (Valladolid).
- Mesón El Albero, Navarrete (La Rioja).
- Vandelvira, Baeza (Jaén). - Terraza Carmona.

El Ayuntamiento de Vera y T.C. clausuran las Jornadas y los Actos Conmemorativos ofreciendo una "CENA-COCTEL", Homenaje a todas las personas que han asistido a este evento. Se entregan

reconocimientos a los Restaurantes participantes y a las 8 bodegas que han servido el vino para las Catas de Vinos, dirigidas por el enólogo Benigno Polo. Así mismo se conceden los "VII PREMIOS TAURINOS ANTONIO CARMONA". A los triunfadores de la Feria de San Cleofás 2003.

- **7.8 2005-2006-2007.**

- **2005.** Tras la grata resaca Cultural y Gastronómica que nos dejan los acontecimientos vividos el año pasado y siguiendo fiel a nuestra cita Taurina y Culinaria por el mes de febrero, nos adentramos una vez más en la cocina para preparar nuestra:

**XI JORNADAS GASTRONOMICAS "EL TORO BAVO EN LA COCINA"**. (Del 13 al 18 de Febrero).

"Se encierran con el toro en la cocina" este año:

- Restaurante La Yapa, Montevideo (Uruguay).
- Restaurante Lera, Toro (Zamora). - Terraza Carmona.
- El Burladero (Granada). - Mesón del Cid (Madrid).
- Restaurante A Estación, Cambre (A Coruña).

En la "Cena de Clausura" de las Jornadas Gastronómicas se elabora un menú donde se "ligan" platos de todos los Restaurantes participantes, junto con los del anfitrión y se les hace entrega de una distinción a los mismos por su excelente comportamiento profesional y humano durante la semana.

- **2006.** "Con permiso de la Autoridad y si el tiempo no lo impide" se va a celebrar las **XII JORNADAS GASTRONOMICAS "EL TORO BRAVO EN LA COCINA"**. (Del 20 al 24 de Febrero).

Con unos 6-Restaurantes-6 a nivel Nacional e Internacional, que formarán un cartel de Lujo:

- Restaurante Columbus, Quito (Ecuador).
- La Herradura, Los Montesinos (Alicante).
- Los Cuatro Tiempos (Toledo).
- Los Monjes (Gran Hotel Husa Zurbaran) (Badajoz).
- La Mezquita, Guarroman (Jaén). - Terraza Carmona.

El viernes, como es habitual se celebra la "Cena de Clausura". T.C. prepara un Menú Degustación y los Restaurantes invitados aportan un aperitivo. Intervienen en el escenario de Salón Carpa "Terraza-Cine-Carmona" (donde todos los años se celebran estos actos) un Grupo Folclórico, gentileza de la Diputación Provincial de Turismo. Posteriormente D. Félix López, Alcalde de Vera, D. Antonio Carmona Gallardo y el Presentador D. Andrés Caparros entregan a los

“Maestros de Cocina” un pergamino como muestra de su paso y buen hacer en las Jornadas de este año.

- **2007. XII JORNADAS GASTRONÓMICAS “EL TORO BRAVO EN LA COCINA”.** (Del 13 al 16 de Febrero). Se presentan unos folletos muy originales con forma de chaquetilla de torero, que son muy elogiados por la prensa. El prólogo lo escribe D. Antonio Zapata (Crítico Gastronómico y Profesor de la Universidad de Almería.) Sensacional acontecimiento Taurino- Gastronómico en el cual intervienen “Primeras Figuras” del ámbito culinario Nacional e Internacional:

- Restaurante Los Vitrales (Hotel Hilton Guadalajara), México.
- Restaurante Pedro Romero, Ronda (Málaga).
- La Sarga, Cazorra (Jaén). - Barandal (León).
- Terraza Carmona.

Como viene siendo habitual, los Restaurantes que durante la semana han debutado en los fogones de T.C. el viernes colaboran con Antonio Carmona en el Menú Degustación de la “Cena de Clausura”. En este evento también se puede disfrutar de un magnífico recital de música con la colaboración de la Diputación Provincial y tras los postres el Alcalde de Vera D. Félix López, el Presentador Andrés Caparros y la Familia Carmona entregan a los Chef invitados un pergamino donde se manifiesta el sincero agradecimiento por su participación en las Jornadas y por contribuir al éxito de las mismas.

Actualizado hasta 2007.