



La Cultura del Espeto

VÉLEZ MÁLAGA / 19 MAYO 2015

Tenemos en **Málaga** una gran elaboración gastronómica que nadie pone en duda y que recibe todo tipo de alabanza por locales y forasteros, siendo bastante desconocida en sus detalles técnicos. Se trata del **espeto de sardinas**.

Degustar un espeto es pura **cultura malagueña**, se come con todos los sentidos y, junto al paisaje de nuestras playas, supone uno de nuestros mejores **reclamos turísticos**. Sus cualidades gastronómicas son innegables. Los escritores y periodistas lo ensalzan, pero son las conversaciones y la sabiduría popular los verdaderos depositarios de sus virtudes.

El espeto de sardinas es objeto de admiración y debate en nuestro litoral, pero estamos seguros de que es posible aprender mucho más sobre este manjar de origen humilde. Hay tanta magia y tantas cuestiones por entender sobre el espeto que nuestra intención es aportar conocimiento y divulgación en torno al mismo. En esta ocasión, pretendemos adentrarnos no solo en el conocimiento del espeto de sardinas en sí, sino ir más allá y **profundizar en su técnica en relación con otros productos del mar**.

Desde la **Escuela de Hostelería Castillo del Marqués**, conjuntamente con el **Ayuntamiento de Vélez Málaga**, trabajamos para dar a conocer la gastronomía más actual y la cocina malagueña tradicional.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:



Victoria recomienda el consumo moderado, alc 5,4 vol.

Objetivos de las jornadas

- Dar a **conocer** entre el empresariado del sector de la hostelería la historia y las técnicas del espeto de los productos del mar.
- **Sensibilizar** a los profesionales de la cocina malagueña sobre la importancia del uso adecuado de las técnicas del espeto.
- **Fomentar** entre la población el consumo de los productos del mar espetados.
- **Difundir** y **valorizar** a nivel nacional e internacional la gastronomía malagueña basada en el espeto.

Programación del evento

Salón de Actos de la Escuela

09:15 h

Presentación de la Jornada

Excmo. Sr. D. Francisco Delgado Bonilla, Alcalde de Vélez Málaga.

09:30 h

Conferencia: "Historia del Espeto en Málaga"

Ponente: D. Salvador Domínguez Ruiz (Abogado y escritor).

10:30 h

Pausa / Café.

10:45 h

Mesa redonda: "La sardina, tesoro de nuestros mares"

D. Antonio González (Gerente de Pescados Perico) y D. Sebastián Martín Sánchez (Patrón y pescador).

12:00 h

Taller práctico sobre "El Espeto"

Dña. Olivia Moreno Recio (Maitre Hotel BQ Torre del Mar).

Jardines de la Escuela

12:30 h

Concurso "Al mejor Espeto"

Los concursantes serán espeteros con experiencia. Premio de 300 euros. Dos menciones de honor. Delantal bordado a todos los participantes.

Patio Principal de la Escuela

14:30 h

Fallo del Jurado del Concurso y Clausura de la jornada

Ilma. Sra. Dña. Rocío Ruiz Narváez, Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Vélez Málaga; Dña. M^a Lourdes Piña Martín, Concejal de Empresa y Empleo del Ayuntamiento de Vélez Málaga; y D. Manuel Pérez Martos, Director de la Escuela de Hostelería Castillo del Marqués.