



Ana María Quintero junto con Miguel González Saucedo y Jaime Castro en la clausura de la Muestra Gastronómica.



Originalidad en los platos elaborados por los alumnos.



Los alumnos prepararon deliciosos manjares del litoral.



Degustación de la muestra de gastronomía.



Amplia variedad de platos típicos del litoral de la Janda.

# Con sabor de La Janda

La Confederación de Empresarios de Cádiz clausura el ciclo de cocina tradicional de Barbate, Conil y Vejer de la Frontera

## la clave

Las instalaciones del Mini Golf de Conil de la Frontera fueron el escenario ideal para el acto de clausura del Curso de Cocina Tradicional impartido simultáneamente en las localidades de Barbate, Conil y Vejer de la Frontera, a partir de una iniciativa del Grupo de Desarrollo Rural del Litoral de la Janda Litoral.

## Y.N.G.L. • La Janda

Con motivo de los cursos de Cocina Tradicional de la Janda, la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz y la Asociación de Desarrollo Rural de la Janda celebraron en la mañana del 28 de julio una Muestra Gastronómica para clausurar el citado ciclo formativo. Un ciclo que ha estado formado por tres cursos de cocina, uno en cada municipio de la Janda litoral: Conil, Vejer y Barba-

te, y que ha contado con 100 horas de duración y en el que han participado 15 alumnas. Con estos cursos se ha logrado incrementar la ocupabilidad del colectivo de la mujer sin formación específica y con riesgo de exclusión laboral y se ha utilizado los productos y la cocina de la zona como patrimonio cultural. El acto de clausura consistió en un buffet con los platos elaborados por las alumnas de estos tres cursos, de manera que todos los asistentes pudieron degustar la cocina de La Janda. Durante el acto se procedió asimismo a la entrega de diplomas. Esta Muestra Gastronómica contó con la asistencia del presidente de la Confederación de Empresarios de Cádiz, Miguel González Saucedo, el presidente de la Asociación de Desarrollo Rural de la Janda Litoral, Jaime Castro Romero, y con representantes políticos de las corporaciones municipales de Barbate, Conil y Vejer.

El acto, que se celebró en las instalaciones del Mini Golf de Conil, contó con una espectacular degustación culinaria con la que

se pudo comprobar el gran trabajo desarrollado en los cursos: gambas con bechamel, croquetas de ajo de retinto, buchones de Mero, taquitos de cazón en adobo, canastillas de mousse de atún de almadraba, gazpacho, paté de mero y langostino, pastel de tortilla con alioli, millojas de berenjenas rellenas de atún de almadraba, albóndigas de choco, solomillo relleno con productos de la sierra, pimientos de piquillo rellenos de marisco, gazpacho caliente de Vejer, caballa

con fideos, pastel de arroz con leche, pudín de frutas, trufas, tarta de tocino de cielo con nueces y nata, o millojas de manzana y crema, entre otros exquisitos platos, fueron los verdaderos protagonistas de una jornada inolvidable para los estómagos agradecidos o no.

Jaime Castro, presidente de la Asociación para el Desarrollo Rural del Litoral de la Janda, mostró su "satisfacción de trabajar en iniciativas destinadas a la mujer de la Janda, que es uno de los principales objetivos de esta asociación para ayudar a la mujer a integrarse en el mercado laboral" al tiempo que agradeció a la "Confederación de Empresarios su apoyo en este proyecto", así como "la necesidad de trabajar conjuntamente en pro del desarrollo de esta zona".

Con buen sabor de boca, los participantes en los cursos así como los promotores del mismo, clausuraron las jornadas formativas que ha tenido a la mujer de la Janda como principal valor de un proyecto rico tanto por los platos como por el futuro que abre a sus participantes. ■

**El acto de clausura contó con una degustación culinaria con la que se pudo comprobar el trabajo desarrollado en el curso**