



RESTAURANTE, COCINERO Y EMPRESA DE CATERING EXHIBEN EN IFA LA OFERTA GASTRONÓMICA DE EL CAMPELLO EN LA FERIA, ALICANTE GASTRONÓMICA

Allá donde ibas, te encontrabas con alguna representación de El Campello. La feria “Alicante Gastronómica”, inaugurada el viernes en IFA-Feria Alicante, se clausura mañana con una destacada presencia campellera, arropada por el Ayuntamiento a través de la concejalía de Turismo que dirige Marisa Navarro.

Durante el fin de semana, han sido varios los escenarios en los que se ha puesto en valor la gastronomía del municipio, en sus más variadas versiones.

La primera en entrar en escena fue la firma “**CaterinG**”, que dirige Gicelia Dos Santos, apasionada de la cocina mediterránea. Sus primeros pasos en el mundo de la gastronomía fueron como autodidacta, impulsada por la ilusión de crear experiencias culinarias auténticas.

Después de trabajar en diversos restaurantes de referencia en la provincia, incluyendo establecimientos galardonados con estrella Michelin, “lo que enriqueció mi visión y exigencia profesional”, puso en marcha “CaterinG”, una propuesta gastronómica exclusiva que apuesta por la calidad, la frescura y el producto de proximidad. Especializada en arroces, elaborados con alma mediterránea y pasión, el respeto por el producto.

El sábado le tocó el turno al cocinero Óscar Torregrosa, cuya pasión por los fogones lo situó en la fase final del concurso al “mejor arroz del Mediterráneo”, que alcanzaba su séptima edición y en la que participó a título individual. El jurado estuvo muy pendiente de la elaboración de su arroz de pulpo y virutas de sepia con all i oli de ajo negro.

Por último, el domingo el restaurante **Seis Perlas** ha destacado con una exhibición de cocina mediterránea, basada en la elaboración de una fideuá con bogavante y gambas, con muselina de ajo ahumado y almendra.