

## Mesón de Cándido promociona la cocina segoviana en un festival gastronómico de California

Más de sesenta cocineros españoles participan en el encuentro que se celebra en el Valle del Napa

EL NORTE/SEGOVIA

La comida y el vino españoles son los protagonistas de la edición de este año de 'World of Flavour' ('Un mundo de sabor'), uno de los festivales gastronómicos más importantes de Estados Unidos que comenzó ayer en el Valle del Napa, en California, en el que participa el restaurante Mesón de Cándido, según informa Efe. En Santa Helena, en el corazón del Valle del Napa, se dan cita junto a Cándido López Cuervo en representación del mesón segoviano más de 60 cocineros españoles, entre ellos Ferrán Adriá (El Bulli, en Roses), Joan Roca (El Celler de Can Roca, en Girona), o Manolo de La Osa (Las Rejas, en Las Pedroñeras).

Bajo el título 'España y la cocina internacional: Tradiciones Regionales, Invención e Intercambio', esta conferencia internacional organizada por el Instituto Culinario de América (CIA) reúne a 800 profesionales del continente americano para analizar la contribución de España a la gastronomía en el

pasado y el futuro.

Se trata de la primera vez en su historia que este instituto, la organización académica culinaria más importante de Estados Unidos, dedica una conferencia a la gastronomía española, lo que supondrá un «cambio radical para la cocina española», señaló a Efe José Andrés, presidente de la cita.

Propietario de varios restaurantes en Washington DC y protagonista del espacio de la cadena pública de televisión española 'Vamos a cocinar', Andrés señaló que «venimos a evangelizar, es algo que no sucede de hoy para mañana, veremos los resultados de aquí a 10 ó 15 años».

La cita gastronómica tiene gran relevancia, porque de este instituto «salen los expertos en gastronomía del futuro. Esto permite que de aquí a unos años los productos españoles hagan mella», señaló.

## **Más cocineros**

Otros participantes en el encuentro de California son Oriol Balaguer (Estudi Xocolata, en Barcelona), Nando Jubany (Can Jubany, en Vic), Raúl Aleixandre (Ca'Sento, en Valencia), Miguel Palomo (Alhucemas, en Sanlúcar la Mayor), Patxi Bergara (Bar Bergara, en San Sebastián) o Joaquín Felipe (Europa Decó, en Madrid).