vinetur

Showcooking y novedades en el Salón Innova

martes 15 de octubre de 2019

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Si existe un concepto de cocina único en Almería, ese es el que llega de la mano del chef Tony García, que ha acudido a la segunda jornada del Salón Innova Horeca dedicado a los profesionales de la Hostelería, la restauración y el catering.

El cocinero del Espacio Gastronómico y Avenida Hotel ha aportado su creatividad a un plato tradicional, las migas. Con él ha protagonizado el showcooking innovando con la incorporación del rape y del gambón rojo, con la presencia de profesionales en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Aguadulce que acuden a este salón que se inauguraba el lunes y que finaliza este miércoles.

Una cita que se por primera vez, pero que nace con la vocación de permanencia para establecer en Almería una cita anual de profesionales del sector y un lugar de encuentro innovador.