



NOTICIAS GASTRONÓMICAS

# Homenaje a Paco Torreblanca y a Rafael García Santos en Alicante

En el marco del I Encuentro de Estilo de Vida Mediterráneo, Alicante Gastronómica 2018, se va a rendir un merecido homenaje a Paco Torreblanca y a Rafael García Santos por su trayectoria profesional y por lo que su labor ha aportado a la gastronomía española. El homenaje contará con dos actos, la entrega de una obra artística en el recinto ferial, y una cena en el Restaurante La Finca de Susi Díaz, que estará elaborada por 17 grandes chefs del panorama nacional.

 **VeI Sid** 05 MAY 18



Hasta el próximo lunes 7 de mayo se celebra en Alicante el **I Encuentro de Estilo de Vida Mediterráneo**, un nuevo evento impulsado por la Institución Ferial Alicantina bautizado con el nombre de [Alicante Gastronómica](#) en el que confluirán los espacios dedicados a la exposición y presentación de productos agroalimentarios y relacionados con el sector de la hostelería y la gastronomía en general, y especialmente con la Dieta Mediterránea, con los espacios dedicados a los talleres, los concursos, las ponencias, las demostraciones de cocina en directo, etc.

En el marco de este evento, en el que también están involucrados la Cámara de Comercio, la Diputación de Alicante y Casa Mediterráneo, se realizarán diversos actos, entre los que no pueden faltar los actos conmemorativos, y se harán para dos grandes profesionales con una trayectoria destacable en su profesión por su aportación en favor de la gastronomía. El pastelero **Paco Torreblanca** y el periodista y crítico gastronómico **Rafael García Santos** serán los homenajeados en este primer Encuentro de Estilo de Vida Mediterráneo, en Alicante Gastronómica 2018.

Los actos principales para homenajear a estas dos personalidades del mundo de la gastronomía tendrán lugar en el escenario del Recinto Ferial, y por supuesto, cada uno tendrá su momento. El primer homenaje se realizará a Paco Torreblanca el domingo 6 de mayo a las 18:00 horas, y el **homenaje a Rafael García Santos** tendrá lugar el lunes 7 de mayo a las 13:00 horas. Para ambos se ha realizado un vídeo sobre su trayectoria profesional que se proyectará en el escenario del IFA, y además recibirán una pieza artística del diseñador y artista José Piñero.

Pero esto no será todo, el **homenaje a Paco Torreblanca y a Rafael García Santos en Alicante**, contará con un segundo acto que será muy emotivo. Éste se desarrollará en el Restaurante La Finca (Elche) de Susi Díaz, no hay mejor lugar para ello porque la chef está muy unida al maestro pastelero en lo profesional y en lo personal (les une una gran amistad), y porque la juez de Top Chef tiene una amplísima y preparadísima cocina para acoger a los 17 chefs que se reunirán para cocinar una cena muy especial.

Varios de los mejores cocineros del panorama nacional, que suman más de 25 estrellas Michelin, prepararán la cena para el **homenaje a Paco Torreblanca** y Rafael García Santos en La Finca (1 estrella Michelin), ellos son: Albert Adrià (Grupo El Barri), Alberto Ferruz (Bon Amb), Andrea Tumbarello (Don Giovanni), Enrique Pérez (El Doncel), Fernando Agrasar (As Garzas), Fran Martínez (Maralba), Iván Domínguez (Alborada), Jesús Sánchez (El Cenador de Amós), José Carlos García (JC García), Kiko Moya (L'Escaleta), Macarena de Castro (El Jardín), Oscar García (Baluarte), Jacob Torreblanca, Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante), Rafa Centeno (Maruja Limón), Ricard Camarena y Susi Díaz (La Finca).

A esta cena homenaje asistirán alrededor de 150 invitados, entre los que se encuentran cocineros y otros profesionales del sector de la gastronomía, así como personalidades de otros ámbitos. Nosotros tendremos la fortuna de poder asistir, así que os podremos transmitir a través de nuestra experiencia, fotografía y vídeo, cómo se desarrolla este merecido homenaje a **dos grandes de la gastronomía española**. Para que los conozcáis un poco más, os transcribimos la breve información sobre la trayectoria de Paco Torreblanca y de Rafael García Santos ofrecida por la organización de estos actos.

## PACO TORREBLANCA

Torreblanca, que llegó de forma accidental al mundo de la pastelería con tan sólo 12 años, fue aprendiz del maestro Jean Millet a las órdenes del cual trabajó durante diez años en París.

A su regreso a España en 1978 montó su primer negocio de pastelería en Elda (Alicante) que denominó "Totel", cuyo significado en el pensamiento nipón más zen es: "Algo que empieza a resurgir entre las sombras, como un rayo de sol tras la tormenta, como una luz a través de la hojarasca de un bosque cerrado o como el primer resplandor de ese amanecer que tan característicamente simboliza la bandera del sol naciente.

Su trabajo empezó a cosechar reconocimientos, como la Medalla de Oro en Maicop en 1979 y en 1981, o la Medalla de Oro en Alimentaria en 1980, premio al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 1988 Mejor Pastelero de Europa en 1990. Desde entonces los premios internacionales, así como sus logros en la cocina dulce, no han cesado.



En 2004, recibe el encargo de la elaboración de la tarta nupcial de los Príncipes de Asturias,

Premio al Mejor Pastelero de Postres de Restaurante de España y la Academia de Gastronomía Española reconoce sus logros otorgándole su Gran Premio. En el año 2010 es nombrado Doctor Honoris Causa en Tecnología de los Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia y en 2013 Doctor Honoris Causa en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Además de su trabajo creativo como repostero, también he divulgado la repostería a través de diversos libros

(entre ellos, el premiado como Mejor Libro de Postres del Mundo en 2003 –La obra de Paco Torreblanca–)

En la actualidad dirige la Escuela de Pastelería ubicada en Petrel, donde recibe alumnos de todas partes del mundo: Alemania, EEUU, México, Thailandia, Japón y por supuesto de diferentes puntos nacionales y de la escuela con próxima apertura en China.

## RAFAEL GARCÍA SANTOS

Autor de la guía Lo Mejor de la Gastronomía, Director del portal de internet lomejordelagastronomia.com, organizador del Congreso lomejordelagastronomia.com, crítico en diferentes periódicos y revistas y colaborador de 'No es un día cualquiera' en RNE.

Nació en Santander el 8 de julio de 1.954. Se trasladó a San Sebastián a estudiar Derecho, ciudad en la que emprende la crítica gastronómica en 1.981, que ha

desarrollado en los rotativos El Diario Vasco, El Correo, La Verdad, entre otros medios de Vocento.

Paralelamente participa en numerosas revistas especializadas: Club de Gourmet's, Vino y Gastronomía, Península, etc.

Es autor de varios libros: "La Cocina Vasca de Ayer, Hoy y Mañana", "El Bacalao en la Cocina Vasca y las Mejores Recetas del Mundo", "Gastronomía y Cocina en Navarra" y "Cocinar por Afición. Maritxu, me voy a la Sociedad".

En 1995 puso por primera vez a la venta la guía "Lo Mejor de la Gastronomía" y edita lomejordelagastronomia.com.

Ha tenido el programa El Circo Serio de la Gastronomía en Antena 3, COPE, Intereconomía y Punto Radio.

Colabora los domingos en el magazine fin de semana de RNE "No es un día cualquiera".

Pionero en la celebración de Congresos: Certamen de Alta Cocina de Autor de Vitoria, Congreso Navarra Gourmet Vive las Verduras y del Congreso lomejordelagastronomia.com en San Sebastián y Alicante, así como del Homenaje Mundial a la Paella en la Ciudad de la Artes y las Ciencias, en Valencia.

A lo largo de 37 años de infatigable actividad gastronómica ha sido un personaje clave en la promoción y el desarrollo de la revolución que ha vivido la cocina española y mundial en las últimas décadas, así como descubridor e impulsor de la inmensa mayoría de los cocineros famosos de hoy en día, tanto a nivel nacional como internacional.