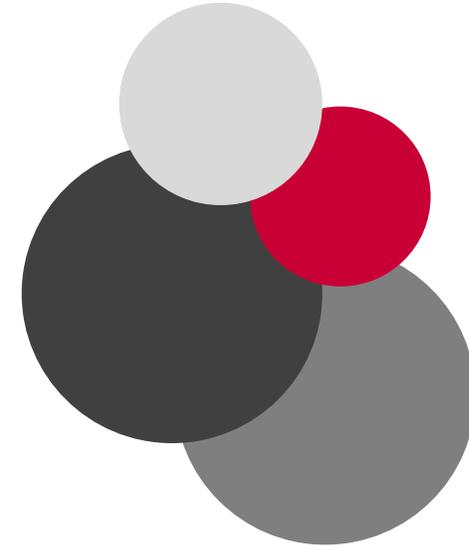


II ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERES**



Lunes, 13 de mayo de 2019
Cámara de Comercio de Ciudad Real

Patrocina



Colaboran



Sumilleres de
Castilla-La Mancha
y amigos del vino



La **Cámara de Comercio de Ciudad Real**, con la financiación de la **Diputación Provincial**, y el patrocinio de **Caixabank**, organiza el **II Encuentro Profesional de Sumilleres**, que cuenta con la colaboración de la **Asociación de Sumilleres de Castilla La Mancha** y la **Asociación Provincial de Hostelería y Turismo**.

Una cita imprescindible con el sector del vino, la sumillería y la actividad empresarial y hostelera.

Este **Encuentro Profesional de Sumilleres** tiene como objetivo lograr que los asistentes a esta exclusiva cita conozcan nuevos proyectos, tendencias y la posibilidad de innovar en todos los pasos de la cadena desde el campo hasta el comensal.

Las trayectorias de los ponentes que participarán en el encuentro y su experiencia servirán como base para buscar la mejora de la competitividad de nuestro sector enológico, gastronómico y turístico.

Programa

10.30 h

Inauguración

11.00 h

‘Atrio: un proyecto de vida’

- Toño Pérez
- José Polo

12.00 h

Mesa redonda

- Atrio
- Asociación Hostelería
- Asociación Sumilleres

12.30 h

Degustación

13.00 h

Clausura

Toño Pérez



Le gusta autocalificarse como “cocinillas”, si bien es el restaurador que ha renovado la cocina extremeña. “Una cocina de autor, basada siempre en la intuición”. A los 18 años y mientras estudiaba Bellas Artes, descubrió su pasión por los fogones en la pastelería de su padre. Discípulo de Juan Mari Arzak y de Alfonso Dávila en Jockey, apasionado seguidor de Frédy Girardet, se considera un cocinero artístico y creativo, aunque siempre tiene en cuenta que su origen es extremeño.

Su lema es, en cualquier caso, realizar “la cocina de la satisfacción”. Todos los grandes productos extremeños, como el jamón, la torta del Casar, el cordero, los productos silvestres, los trigueros, las criadillas, las setas, el pimentón, el aceite o la caza, forman parte de su recetario, así como los pescados de la región, como la tenca o la carpa.

Pero, por encima de todo, emerge la creatividad de Toño, su hedonismo y su amor por las cosas bien hechas que le han permitido llegar a lo más alto en el mundo de la restauración. Se impuso en el Campeonato de España de jóvenes cocineros 1993 y fue Premio nacional de gastronomía 1995.

Atrio ha obtenido tres soles, el máximo de puntuación, en la guía Campsa 2006, dos estrellas Michelin y un 9,5 en Gourmetour.

José Polo



José Polo (Cáceres, 1961), responsable de la sala y de la bodega, ha conseguido que el restaurante Atrio sea una de las referencias gastronómicas más relevantes del país. Nunca antes hubo un punto referencial similar en la geografía extremeña.

José Polo es responsable de una de las mejores bodegas de España, como avalan los reconocimientos internacionales alcanzados por su espectacular carta de vinos. En 2003 fue galardonado con el Gran Award a las mejores cartas de vino del mundo otorgada por la prestigiosa revista americana Wine Spectator (premio que ostenta hasta hoy).

Atrio: un proyecto de vida

La obra de Atrio adquiere su sentido al ser el lugar común del acto de fe mutuo y de la complicidad entre propietarios y arquitectos. El tiempo largo de proyectar y edificar ha facilitado la incursión en territorios de las vivencias personales de todos los participantes enriqueciendo también las de cada uno.

Atrio también es el estímulo del contacto con clientes, amigos, críticos, ayudantes, y el encuentro diario, constante, con el trabajo para lograr un clima de convivencia cálido para gozar de la cocina de Toño y de la magnífica bodega de coleccionista reunida por Jose. Veinticinco años de actividad en la antigua casa, con incursiones frecuentes en la interpretación de otras cocinas del mundo, hacen de ello un reducto de superación en la sensibilidad que trasciende hasta la autonomía en el gusto.

II ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERES**



Lunes, 13 de mayo de 2019
Cámara de Comercio de Ciudad Real
Calle Lanza, 2
13004 Ciudad Real