

LA BIENAL ENCIENDE SEVILLA

Nace el 'Flamenco Gourmet'

• Cuatro espacios gastronómicos y el Museo de Baile Flamenco de Cristina Hoyos se asocian



Museo de Baile Flamenco Cristina Hoyos

ÁLVARO OCHOA

13 Septiembre, 2018 - 08:02h



"Hay más 150 eventos relacionados con la Bienal que no son espectáculos propiamente flamencos". Antonio Zoido, director de la Bienal, resaltaba así la importancia que han ido adquiriendo los complementos al ciclo flamenco, concretamente el programa La Bienal enciende Sevilla. Y lo hizo en la presentación de uno de ellos: Flamenco Gourmet.

El Museo del Baile Flamenco de Cristina Hoyos acogió la puesta de largo de una iniciativa que "dos patrimonios de nuestra tierra", como indicó la propia Hoyos durante sus palabras de bienvenida al acto. Flamenco Gourmet consiste en unir el baile flamenco y la comida. Para ello, se han asociado con los restaurantes Almirante, Tradevo, El Traga y con el Gourmet Experience de El Corte Inglés. Cuatro lugares que, a través de platos especiales para la Bienal, entroncan con el flamenco. Además, esa unión se hace patente al incluirse esta nueva oferta de ocio en la guía Gastropass, nacida en 2012 en Sevilla y editada por Bodegas Barbadillo.

Álvaro Alés, responsable de la firma sanluqueña y de la mencionada guía, anunció una "edición especial con motivo de la Bienal". 3.000 unidades en papel que se añaden a la versión digital para mejorarle al turista y al sevillano su experiencia en la ciudad durante este septiembre tan flamenco. Alés, que

concibe la guía como "si fuera un programa de Semana Santa", explicó que Barbadillo estará presente en Flamenco Gourmet a través del maridaje con los platos creados por los restaurantes de cuatro de sus vinos: Maestrante, Blanco de Blancos, Pastora y Quadis. La relación de los caldos con los platos fue argumentada por la enóloga Montserrat Molina a través de un montaje audiovisual, puesto que el retraso de la vendimia le impidió asistir al acto.

El restaurante Almirante, situado en la calle Huelva, participa en esta experiencia con dos platos: canelón de mango relleno de bacalao y gambas de isla sobre crema de queso fresco, y merluza confitada sobre torrija de gazpacho y aliño de hinojo. Tradevo Centro, ubicado en la Cuesta del Rosario, hará lo propio con arroz seco en paella de ibérico, pollo de corral y verduras del tiempo. El Traga, localizado en la Plaza de San Francisco, participa con un tartar de alistados, gazpacho de aguacate y cítricos, y con un jarrete de cordero lacado, vino de naranja, quinoa de Los Palacios y polen de abeja. Por último, el Gourmet Experience de El Corte Inglés hace un doble ofrecimiento: su barra de degustación y el restaurante Barajas 20, que tiene una local en ese espacio. Este póquer de espacios gastronómicos comparte la cercanía con el museo de Cristina Hoyos, ubicado en la calle Manuel Rojas Marcos.

La explicación de los pormenores de Flamenco Gourmet y Gastropass dio lugar a un evento en el que se pudo comprobar el buen maridaje entre baile y gastronomía. Cristina Gallego y José Luis Vidal El Lebri bailaron una guajira, una alegría de Cádiz y una bulería. La voz de Javier Flores El Indio y la guitarra de Roque Acevedo acompañaron los pasos en las tablas del patio del museo. La sorpresa final fue el broche perfecto antes de que los platos circularan por el edificio. Cristina Hoyos, a sus 72 años, no quiso perder la oportunidad y aprovechó el calor del público para regalar unas pinceladas del talento que aún atesora ante la admiración y los aplausos del centenar de asistentes a este primer paso de un nuevo concepto: Flamenco Gourmet.