grupo gastronómico gaditano



1986 · BODAS DE PLATA · 2011

grupo gastronómico gaditano

25 años

25 Recetas

4º CUADERNO DE APUNTES CULINARIOS

XXV Aniversario - 1986-2011

LA HISTORIA DEL G.G.G.

SUMARIO

Fundación del GGG 3
1986. Año de la fundación. / *Paté de cabracho*..... 4 / 5
1997. Se crea el Premio GGG / *Pescado al horno*..... 6 / 7
1988. Un restaurante al mes / *Patatas al oloroso*..... 8 / 9
1989. Por la bahía gaditana / *Langostinos cocidos*..... 10 / 11
1990. Cocinando en grupo / *Robalo con pimientos*..... 12 / 13
1991. Una nueva década / *Solomillo relleno*..... 14 / 15
1992. Los Encuentros / *Cazón en amarillo*..... 16 / 17
1993. En amistad / *Almejas con babetas*..... 18 / 19
1994. Un congreso con sabor / *Raya a la naranja*..... 20 / 21
1995. Toda la provincia / *Conejo con almendras*..... 22 / 23
1996. X Aniversario / *Poleás dulces*..... 24 / 25
1997. De vinos y bodegas / *Papas aliñás*..... 26 / 27
1998. De restaurantes / *Fresas en almíbar*..... 28 / 29
1999. La escuela de hostelería / *Criadillas de toro*..... 30 / 31
2000. Siguen los Encuentros / *Atún con compota* ..... 32 / 33
2001. Quince años / *Huevos de fraile*..... 34 / 35
2002. Cocina y Universidad. / *Revuelto de erizos*..... 36 / 37
2003. Más cocina / *Sopa de alcauciles*..... 38 / 39
2004. Mayoría de edad / *Pestiños navideños*..... 40 / 41
2005. Jurados TapaCai / *Menudo gaditano*..... 42 / 43
2006. Veinte años ya / *Merluza al pimentón*..... 44 / 45
2007. Recuerdo a Thebussem / *Macarrón con pringá*.. 46 / 47
2008. De romanos y jurados / *Revuelto de tagarninas*. 48 / 49
2009. Jornadas con amigos / *Rubio con chícharos*..... 50 / 51
2010. Camino a los 25 años / *Patatas marineras* ..... 52 / 53
2011. Cultura gastronómica / *Arroz con tasajo*..... 54 / 55
RECORTES DE PRENSA..... 56 / 57
PUBLICACIONES..... 58
PREMIOS ANUALES GGG..... 59
ENCUENTROS DE GASTRONOMÍA..... 60
CURSOS DE VERANO UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.. 61
SOCIOS ACTUALES DEL G.G.G..... 62 / 63

Edición, platos, documentación e imágenes:
GRUPO GASTRONÓMICO GADITANO.
Textos y maqueta: Carlos Spínola. GGG.
Fotos: Grupo Gastronómico Gaditano y prensa local.
Depósito legal CA.888-1998. Imprime INGRASA.
I.S.B.N.: 978-84-934188-8-5. Año 2011.
www.grupogastronomicogaditano.com



En abril de 1986.

Fundación del G.G.G.

Fue a principios del año 1986, cuando un grupo de conocidos contactan para crear esta asociación gastronómica y culinaria sin ánimo de lucro, tras una serie de iniciativas de Eugenio Barea, fundador y actual presidente honorífico.

Se unieron a la idea varios compañeros, vecinos y familiares, y por fin un miércoles, día 23 de abril del mismo año con una cena en el restaurante El Faro de Cádiz, se funda el que se denominará desde entonces *Grupo Gastronómico Gaditano*, con las siglas G.G.G.

La cena duró hasta la una de la madrugada y asistieron varias personas de entre las citadas: Eugenio Barea, José R.Longobardo, Mariano del Río,Casto Palacios, José L.Muñoz, Rafael Paúl,Antonio Sánchez Heredia y Carlos Spínola; quedando como socios fundadores, junto al resto, los ausentes Juan Gisbert, José M. Pérez Moreno, José Almagro, Leopoldo Martín, Mario Baudet, Juan González e Ildefonso Marqués.

Se decide que sean quince socios, no profesionales de la hostelería, para reunirse en amistad alrededor de la buena mesa y defender la cocina gaditana.

RECORTE DE PRENSA

Constituido el Grupo Gastronómico Gaditano

Eugenio Barea Suárez preside el Grupo Gastronómico Gaditano recientemente constituido y que tiene como objetivos la investigación de las artes culinarias y todo lo relacionado con la cocina española, con especial atención a los platos de la gaditana que por distintas razones han dejado de figurar en las cartas de los restaurantes.

El grupo ha celebrado su primera reunión en el restaurante El Faro, para proceder a la elección del presidente y discutir los estatutos. Los restantes catorce miembros son Casto Palacios Martín, Juan Gibert Rahola, Antonio Sánchez Heredia, José Manuel Pérez Moreno, José Rodríguez Longobardo, Juan González Martínez, Idelfonso Marqués Clavijo, José Almagro Berlanga, José Luis Muñóz López, Mariano del Río García, Rafael Paúl Montero, Leopoldo Martín Herrera, Carlos Spinola Bruzón y Mario Baudet Carrillo.

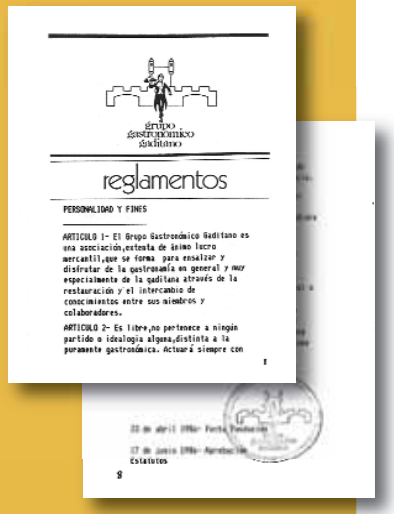
Diario de Cádiz, finales de abril de 1986.

1986

Año de la fundación.

Tras la fundación del G.G.G, y desde el mes siguiente de mayo se celebra la segunda reunión con otra cena, el viernes 16. Se lee al acta de fundación y se redacta un reglamento, se presenta un logotipo y se toman varias decisiones, asistiendo ya la mayoría de los socios.

Se visitan los restaurantes El 1800, Ventorrillo del Chato, Boquerón de Plata, Don Peppone, Mesón El Duque, Casa Pepe y La Flor de Galicia, algunos de ellos ya desaparecidos tras un cuarto de siglo.


grupo gastronómico gaditano

reglamentos

PERSONALIDAD Y FINES

ARTICULO 1- El Grupo Gastronómico Gaditano es una asociación,exenta de ánimo lucro mercantil,que se forma para ensalzar y disfrutar de la gastronomía en general y muy especialmente de la gaditana através de la restauración y el intercambio de conocimientos entre sus miembros y colaboradores.

ARTICULO 2- Es libre,no pertenece a ningún partido o ideología alguna,distinta a la puramente gastronómica. Actuará siempre con

Estatutos

Un reglamento desde el principio.

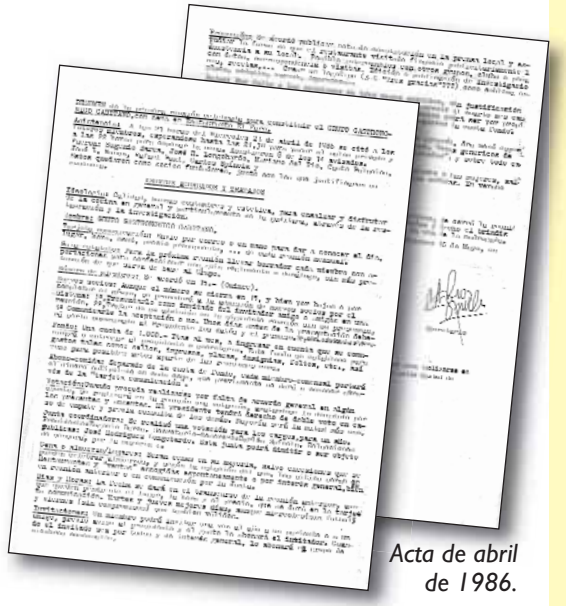


1986: Primer acta

Quince socios con cuotas de mil pesetas.

Unos días después, el secretario levanta el Acta de la primera reunión, donde aparece constituida la asociación con el nombre de Grupo Gastronómico Gaditano, con quince miembros, una cuota mensual de mil pesetas (6 euros), para gastos internos, siendo las comidas aparte, comunicando los días de reunión por correo postal con lugares, menús y precios.

En las votaciones salen elegidos Eugenio Barea como presidente y Carlos Spínola como secretario.



Acta de abril de 1986.

Paté de cabracho



Este tradicional paté se degustó en la primera cena del restaurante El Faro, donde es habitual.

Ingredientes

1 gallineta o rascacio.
Medio litro de nata líquida.
6 huevos.
100 grs. de tomate frito.
Sal y pimienta blanca.
Un molde rectangular para horno.

Cocer el pescado en agua con una hoja de laurel (el cabracho es la gallineta o rascacio en Cádiz). Una vez cocido, desespinar muy bien y mezclar con el resto de ingredientes.

Echar el líquido en un molde rectangular y poner al baño de maría a 110º durante hora y media, según tipo de horno, hasta quedar con textura de flan cuajado. Dejar doce horas en la nevera, antes de desmoldarlo y servir con tostadas de pan y mayonesa.

1987

Se crea el Premio GGG

Se pasa al segundo año con pequeños cambios. Algún socio entra nuevo tras producirse alguna baja. Siguen quince miembros visitando restaurantes de toda la provincia de Cádiz. Las reuniones se producen en los legendarios Curro el Cojo, Venta de Vargas, Achuri, El Faro, Alboronía, Viena, El Manteca, Gadir, Los Tarantos y Mesón del Duque.

A finales de año se crea el Premio Anual GGG a la gastronomía, entre restaurantes visitados y personas que destaquen. El primero es para El Faro y se le entrega el año siguiente a Gonzalo Córdoba.



Ante la puerta de El Manteca, en Cádiz.

Primer Premio Anual GGG a El Faro.



1987: Primeros pasos

Empezando a cocinar.

Tras cocinar por primera vez en Casa Rafael de la Zona Franca, el GGG vuelve a los fogones en las cocinas de la empresa Indalvi Sur en el Muelle Pesquero de Cádiz.

Más tarde lo seguirá haciendo, cocinando en la Venta Vergara de San Fernando, luego en el antiguo Achuri y posteriormente en casa Ángel de Puerto Real y en el bar Terraza, alternando con otros sitios, además de las visitas mensuales para comer o cenar en los diferentes restaurantes gaditanos.

En Indalvi Sur, del Muelle pesquero de Cádiz.





Pescado al horno



Clásico de los restaurantes gaditanos era y es el pescado al horno, sobre hortalizas.

Ingredientes

1 pescado de un kilo ó 4 de ración.
2 patatas grande.
2 cebollas y 2 tomates.
Aceite de oliva virgen extra.
Perejil y sal.

Pelar, cortar a rodajas y refreír a fuego bajo las patatas.

Una vez a medio sofreir, sacarlas y colocarlas en el fondo de una bandeja para horno o besuguera. Poner igualmente la cebolla y el tomate a rodajas.

Limpiar el pescado y colocarlo entero encima de las hortalizas. Echarle por encima unos chorros de aceite de oliva, sal y perejil picado.

Meter al horno precalentado (*20 minutos por cada kilo*), a 180°. Sacar y servir caliente troceado si es grande.

1988

Un restaurante al mes

El grupo continua reuniéndose en un restaurante al mes, tras recibir la tarjeta citación con lugar, fecha y hora de mano o correo postal del presidente, se puntua y luego se levanta el acta por el secretario. Se visitan El Montañés, El Brocal,La Bodega, Casa Pedro, Bigote y El Sardinero. entre otros lugares, empezándose a cocinar asiduamente en la Venta Vergara.

Se distingue al Mesón del Duque y el Premio Anual GGG se otorga a la cocinera y escritora culinaria Lalo Grosso.



Con Lalo Grosso en Venta Vergara de La Isla.



En el antiguo Mesón del Duque, con Arsenio.



1988: A la Junta Directiva.

Homenaje.

En abril, al cumplir el Grupo Gastronómico Gaditano los dos años, los socios homenajean al presidente Eugenio Barea y al secretario Carlos Spínola, entregándoles una placa conmemorativa a cada uno, en el restaurante Los Tarantos de San Fernando, con un menú especial y la asistencia de todos los miembros.

Siguen en sus cargos durante algunos años más, hasta las próximas elecciones, cada cuatro años.



Entrega de placas al presidente y al secretario.

Patatas al oloroso



Receta recomendada por Lalo Grosso y elaborada entonces por el grupo.

Ingredientes

1 kilo y medio de patatas nuevas.
Aceite de oliva y mantequilla.
100 gr. de jamón picado.
1 vasito de vino oloroso seco.
1 vasito de nata.
Sal y pimienta.

Poner aceite de oliva y un poco de mantequilla en el fondo de una cacerola al fuego.

Pelar y cortar a rodajas o trocear las patas y colocar en la cacerola. Rehogarlas, dando vueltas. Una vez doradas, poner sal y pimienta molida, con el jamón picado.

Agregar el vino oloroso seco y la nata. Dejar cocer entre cinco y diez minutos más, vigilando que no falte salsa y añadir un poco de agua si fuera necesario, dejar ligar y que ablanden las patatas. Servir caliente.

1989

Por la bahía gaditana

Se sigue asistiendo a más restaurantes, algunos desconocidos hasta entonces por el GGG, como el del antiguo Hotel Atlántico, La Goleta del Puerto, La Barraca de la Viña y El Faro del Puerto. También se viaja a Sanlúcar de Barrameda a Casa Bigote y otros sitios, y se sigue cocinando en la Venta Vergara.

También se disfruta de la Bahía de Cádiz, abordo de uno de los buques remolcadores de Sertosa, para una comida en el mar.

En esta ocasión el Premio Anual GGG 1989 recae en los hermanos Francisco y Fernando Hermoso Martín, del restaurante Casa Bigote de Sanlúcar, y se les entrega el siguiente año.





Por la bahía, para una comida a bordo.

En la antigua La Barraca de Cádiz

En Casa Bigote, de Sanlúcar.



1989: En agosto

Las barbacoas de verano.

A partir de este año e indistintamente en el mes de julio o agosto, se inician las barbacoas veraniegas en Cerromolino, Chiclana. Más tarde pasaran a celebrarse en Puerto Real, en casa de nuestros amigos Ángel y Servando.

En estas barbacoas campestres familiares se degustan mariscos a la plancha, papas arrugas con mojo gracias a los dos canarios del GGG, además de carnes, embutidos y buenos vinos.

Se inician las barbacoas





Langostinos cocidos



Tradicional forma de cocer el famoso langostino sanluqueño y cualquier otro, además de las gambas.

Ingredientes

1 kilo de langostinos.
Varios litros de agua.
Bastante sal.
Una hoja de laurel.

Poner una olla grande con unos cinco litros de agua al fuego. Echarle un par de puñados de sal y la hoja de laurel, y dejar que empiece a hervir. Cuando hierva echar los langostinos y dejar que vuelva el agua a hervir.

Mientras vuelve el hervor, preparar aparte en otra olla una salmuera de agua muy fría con cubitos de hielo y bastante sal. Al levantar el hervor del agua de los langostinos, ir sacándolos y echándolos en la salmuera para que enfríen.

Una vez fríos, sacarlos escurridos a una fuente y servirlos fríos.

1990

Cocinando en grupo

Se sigue cocinando en una nueva etapa, en los fogones del antiguo Achuri y también esporádicamente en el Ventorrillo del Chato y otros lugares.

Se visitan sitios como la Oca Gorda de Jerez, El Patio del Puerto, La Pepa, El Consuelo o El Faro de Cádiz.

A mediados de año se renueva la Junta Directiva y salen elegidos presidente José Manuel Pérezmoreno y Mario Baudet de secretario.



En la cocina del antiguo Achuri.



Cocina en el Ventorrillo del Chato.

El cuarto cumpleaños, en El Faro.



1990: En el antiguo Achuri

Cocina y cultura.

No sólo se visitan restaurantes para degustar la culinaria gaditana o se cocina en varios lugares, rescatando los platos gaditanos y la buena mesa; también se promueven actividades culturales alrededor de la gastronomía.

El historiador y gastrónomo Luis Benitez Carrasco diserta sobre el pasado de la mesa, através de la influencia y cultura de los pueblos.

Conferencia en el Achuri.





Robalo con pimientos



Entonces también llamaban lubina a este saboroso pescado gaditano.

Ingredientes

Un robalo de 1 kg. aprox.
100 grs de pimiento verde.
100 gsm pimiento rojo.
2 cebollas y 2 tomates maduros.
Sal, pimienta y aceite de oliva.

Limpiar el pescado y quitarle la espina centra.

En una sartén o en cazuela de barro, preparar una juliana con la verdura cortada a tiras en un fondo de aceite y una pizca de sal.

Cuando comience a dorar, comprobar de sal, añadir una pizca de pimienta y colocar el pescado encima Cocer a fuego lento cinco minutos con la piel hacia arriba y diez minutos hacia abajo.

Servir en plato caliente.

1991

Una nueva década

Llega una nueva década, la última del siglo XX, y el *Grupo Gastronómico Gaditano* sigue con sus habituales reuniones mensuales visitando restaurantes, cocinando y con otras muchas actividades paralelas, organizadas entre todos sus miembros con el empuje de la nueva junta directiva.

El cocinar forma ya una parte importante del tiempo empleado en las reuniones, llegándose a alternarlo mensualmente con la presencia en las mesas de los mejores restaurantes provinciales.



Tarjeta citación y en la Venta Vergara.



Dos aprendices.

En el Achuri.



1991: El 23 de abril

Cinco años ya.

El grupo cumple sus primeros cinco años con una serie de actos en el Club de Tenis de Cádiz. Se entrega el premio anual y se presenta un libro de *Gastronomía y cocina gaditana,* del socio Carlos Spínola. Tras la cena se corta la tarta del aniversario.

Entre los invitados, además de familiares, asisten varios de los restauradores y cocineros más destacados de la provincia,así como la prensa gaditana que hace una amplia información del acto, donde al final hay una actuación musical en directo.



Acto en el Tenis.



Cortando la tarta del v Aniversario.

Solomillo relleno



Clásico solomillo abierto cmo un libro y relleno.

Ingredientes

Un solomillo de unos 800 gramos.
Carne picada y jamón picado.
1 cebolla y 2 zanahorias.
3 dientes de ajo y 2 hojas de laurel.
Aceite de oliva virgen extra.
Sal.

Limpiar y abrir el solomillo con un par de cortes a lo largo, como un libro.

Rellenarlo con la carne y el jamón picados. Cerrarlo y atarlo con un cordel fino de cocina.

Aparte, echar en una olla o cacerola aceite de oliva y sofreir ajo, cebolla y zanahoria, todo cortado. Poner laurel y sal.

Colocar el solomillo y dar vueltas hasta que quede hecho. Una vez frío cortarlo a rodajas, y servirlo con la salsa una vez triturada, en caliente.

1992 Los Encuentros

En este año se van a comenzar una de las actividades que durante diez años van a tener un especial valor gastronómico, al visitar en cada edición una comarca gaditana distinta, para conocer sus alimentos, sus productos, sus elaboraciones, sus vinos y su cultura en la mesa, alternado sus platos típicos con visitas y conferencias.

Además y como siempre, se siguen visitando restaurantes y cocinando frecuentemente.



En el Achuri, nos cocinó cordero Pilar Muñoz.



Momentos del primer Encuentro.









En la Bahía de Cádiz.

Cádiz, San Fernando y Sanlúcar de Barrameda son los municipios elegidos de la Bahía de Cádiz y Bajo Guadalquivir, para el primer Encuentro Gastronómico Gaditano, donde además de conocer los mejores restaurantes en comidas y cenas durante un largo fin de semana, se visitan bodegas, salinas y esteros, además de charlas, ponencias y mesas redondas.



En los Encuentros del 92.



Cazón en amarillo



Guiso gaditano de pescado en amarillo, a veces acompañado de chícharos o patatas, con cazón o anguila.

Ingredientes

Medio kilo de cazón a tacos.
2 patatas y 100 gsm. de guisantes.
2 dientes de ajo y1 cebolla.
1 hoja de laurel y azafrán.
1 copa de amontillado.
Aceite de oliva, agua y sal.

Poner una cazuela al fuego con un fondo de aceite de oliva y echar la cebolla cortada fina, los ajos picados y el laurel.

Una vez pochado el sofrito, agregar las patatas troceadas y los guisantes, poner el vino, dar unas vueltas y cubrir de agua.

Agregar el azafrán y dejar cocer unos quince minutos, vigilando que no falte agua.

Echar a la cazuela, sobre las patatas, los trozos de cazón y pasados 5 minutos apartar del fuego, rectificando de sal y servir caliente.

1993

En amistad

Como en el reglamento primitivo y desde el primer año, aun cuando hay bajas y altas naturales en el grupo, se continúan las reuniones mensuales alrededor de la buena mesa en amistad, para la defensa de la gastronomía gaditana en particular y la andaluza en general.

Se cocina varias veces en el antiguo restaurante Achuri de la calle Plocia este año, y por primera vez se cena en el Terraza en el mes de marzo, lugar donde unos quince años después se cocinará con frecuencia, tras varias visitas al entrañable amigo Miguel Pelayo.



En el Terraza por primera vez, el 3 de marzo.

Un monográfico portugués en El Yaki.



1993: Cenas del Achuri

Carnavales.

En los años noventa el grupo aprovecha los carnavales gaditanos para celebrar alguna que otra cena de disfraces, generalmente en el Achuri.

También y entre semana, durante los carnavales se visitan los lugares típicos del callejeo y bares del barrio de La Viña, para oir y saborear el ambiente de estas fiestas de buen humor.

Aún no se vislumbraba, pero en el futuro -unos quince años después-, varios socios del grupo van a formar parte del Jurado Oficial del Concurso de Agrupaciones en el Teatro Falla, presidido por José M. Pérez Moreno.

J. M. Pérez Moreno en la cena de carnaval del Achuri.



Almejas con babetas



Unión de almejas de la bahía con la pasta de fideos planos o babetas gaditanas.

Ingredientes

1 kilo de almejas.
Medio kilo de fideo plano.
3 dientes de ajo y 1 cebolla.
Caldo de pescado y aceite.
Pimentón dulce y vino blanco.

Hacer la pasta en una olla al fuego con caldo de pescado. Apartar y reservar.

Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva con el ajo y la cebolla picada. Una vez hecho el sofrito, agregar una cucharada de pimentón y enseguida echar el vino.

Colocar las almejas y dejar que abran. Echar las babetas y remover con las almejas, con cuidado y rectificar de sal. Dejar reducir la salsa y servir caliente.

(*"Babeta" viene de "bavette" o tipo de pasta larga semiplana, genovesa*)

1994

Un congreso con sabor

Un año más y se visitan varios restaurantes, algunos nuevos para el grupo y se cocina también, así como se participa en otros actos.

El GGG recibe la petición de colaborar en el VII Congreso del Carnaval, del mes de diciembre, donde moderados por Alberto Ramos participan la mitad de los socios en una mesa redonda, presentando el tema de Gastronomía y Carnaval através de las agrupaciones y las letras de las coplas.





Momentos de la intervención del GGG.



1994: Encuentros

Campo de Gibraltar.

El tercer Encuentro gastronómico de la provincia será en la comarca del Campo de Gibraltar,

La conferencia inaugural la dio Cristobal Delgado, cronista oficial de Algeciras. Fue Alejandro Fernández, que un año antes había obtenido la primera Estrella Michelín de la provincia de Cádiz, para su restaurante Los Remos en San Roque, quién preparó la cena. Al día siguiente el almuerzo fue en El Copo, de Palmones.



Reconocimientos en Los Remos.

Raya a la naranja



Cocina típica de la raya.

Ingredientes

1 kilo de raya.
3 rebanadas de pan duro.
4 dientes de ajo.
Medio vaso de aceite de oliva
Pimentón dulce,
Una naranja agria.
Sal y pimienta.

Poner el aceite de oliva al fuego en una cazuela.

Pelar los dientes de ajo y freír hasta que estén dorados. Sacar y se reservar. A continuación freír el pan hasta que esté dorado, y majarlo en un mortero junto con los ajos fritos, el pimentón y el zumo de la naranja. Echar el majado sobre la raya, ya limpia y troceada, en la cazuela.

Añadir sal y pimienta, tapar y cocer a fuego lento durante quince minutos, moviendo la cazuela. Apartar y servir caliente.

1995

Toda la provincia

Las reuniones mensuales se siguen realizando en los principales restaurantes de la provincia. Casa Bigote, El Faro, el Ventorrillo del Chato, Casa Torres, La Mesa Redonda, etc. y se visitan otros para cocinar.

Se hace la barbacoa de verano en Cerromolino de Chiclana, se organiza el Encuentro en La Janda interior y se entrega el premio anual a la gastronomía gaditana,

Algunos socios colaboran con los medios de comunicación y realizan publicaciones.



El grupo en una cena de reunión mensual.

En Barbate, antigua Casa Torres



En La Mesa Redonda de Jerez.



1995: Encuentros

A la Janda interior.

Se realiza en a finales del mes de octubre el cuarto Encuentro de Gastronomía al centro de la provincia, a las poblaciones de Alcalá de los Gazules y a Medina Sidonia, en la comarca de La Janda interior.

Con visitas a las ciudades, conferencias sobre la cocina alcalareña y sobre el Doctor Thebussem en Medina en las Caballerizas del Duque. Comidas y cenas en los restaurantes Pizarro, Cádiz y en el Santuario N.. S. de los Santos.





Encuentro en La Janda.

Conejo con almendras



Receta para el conejo o la liebre

Ingredientes

1 kilo de conejo.
2 dientes de ajo y 1 cebolla.
50 gsm de almendras.
Hierbas provenzales.
1 rebanada de pan.
1 vaso de manzanilla de Sanlúcar
1 vaso y medio de agua,
Aceite, sal y pimienta.

Poner una cazuela al fuego con aceite y hacer un sofrito con el ajo y la cebolla picados.

Limpiar y trocear el conejo, .salpimentar y dorar los trozos en la cazuela del sofrito anterior, echándole las hierbas.

Freír el pan y el hígado del conejo, y majarlo con las almendras.

Cubrir con agua y un buen chorro de vino fino, cocer hasta dejar tierno. Apartar caliente y servir.

1996

X Aniversario

Diez años han pasado desde la fundación del Grupo Gastronómico Gaditano-GGG, y los socios no solo han disfrutado de la buena mesa gaditana y los fogones en amistad cada mes, sino que organizan además actividades nuevas, como el Seminario de Cocina dentro de los Cursos de Verano de la Universidad de Cádiz, además de editar el Primer Cuaderno de Apuntes Culinarios en el aniversario.

Se siguen visitando restaurantes por toda la provincia.



De 1800 en el Ventorrillo del Chato.



Con Antonio, en La Pepa.

Cena de clausura del Seminario Cocina en Cursos de Verano en El Ventorrillo del Chato.



1996: En la Universidad

Seminario de cocina.

Se toma la iniciativa de ofrecer la organización de un Seminario de Cocina Gaditana, con teoría y práctica, dentro de los Cursos de Verano de la Universidad de Cádiz, de ese año.

Duran cuatro días, de lunes a jueves, tratadas por las mañanas las ponencias sobre salud, almadrabas o vinos por distintos especialistas y una tarde para prácticas, que imparte en la cocina del Valcarcel José Manuel Córdoba.





Momentos del Seminario Cursos Verano UCA.

Poleás dulces



Una de los platos hechos en el Seminario de Cocina.

Ingredientes

Medio kilo de harina de trigo.
5 cucharadas de aceite de oliva.
Una cucharadita de matalahúga.
Corteza de limón.
Medio litro de agua.
Un poco de leche y 1 copa de anís.
Azúcar y sal.

Poner el aceite en una sartén y freír la matalahúga (anís en grano).

Echar el aceite colado en un cazo e ir agregando la harina, junto con unas cucharadas de azúcar al gusto y una pizca de sal, sin dejar de mover y añadiendo el agua poco a poco, hasta que empiece a hervir.

Si espesa mucho se le puede poner un poco más de agua. Dejar cocer cinco minutos y apartar. Se le puede poner al cocer un poco de leche y aguardiente dulce o caña de canela.

1997

De vinos y bodegas

La enología es uno de los pilares de la gastronomía gaditana. El GGG asiste a varias bodegas y los socios se especializan en catas y maridajes tanto de vinos generosos como de mesa o son nombrados socios de honor de la manzanilla.

Los Encuentros son en la Sierra de Cádiz, al norte y el Premio Anual para Fernando Córdoba.

El grupo, de la mano de José Luis Flores, inicia su andadura en Internet, con una página web.





En El Faro del Puerto.

En la bodega la Arboladilla, de Barbadillo. Sanlúcar.



1997: Se sigue cocinando

En casa de Ángel y Achuri.

Desde siempre los miembros del grupo han cocinado en distintos restaurantes, generalmente a puertas cerradas. Unos más que otros, pero todos han pasado por los fogones de lugares como Venta Vergara, antiguo Achuri, Cerromolino, casa de Ángel o de Servando y en el Terraza, con frecuencia y en otros lugares esporádicamente.



En casa de Ángel y en el Achuri.

Papas aliñás



Típicas patatas aliñadas, enriquecidas con melva.

Ingredientes

1 kilo de patatas.
1 cebolla o cebolleta fresca
1 lata de melva o atún.
Perejil .
Aceite de oliva virgen extra.
Sal y vinagre.

Hervir las patatas con piel. Una vez hervidas, pelarlas templadas y cortarlas en trozos no muy grandes.

Añadir la cebolla cortada muy fina.

Echar sal y aliñar con abundante aceite de oliva y vinagre al gusto y mezclar bien. El aliño debe hacerse cuando la patata está aún caliente para que absorba los sabores..

Incorporar la melva en conserva o el atún bien escurrido y echar por encima el perejil muy picado. Servir fresco.

1998

De restaurantes

De vez en cuando, el Grupo Gastronómico Gaditano vuelve a sitios que se visitaron en los primeros años, casi al principio, para saborear los cambios y como se desarrolla la cocina; pero también descubre nuevos sitios en los pueblos de toda la provincia de Cádiz.

Los Encuentros se hacen en la Campiña de Jerez y Arcos de la Frontera, y el Premio Anual recae en el Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz por la extraordinaria labor que realiza para preparar nuevos cocineros y camareros de calidad para la restauración gaditana.

Se presenta el libro de *La cocina de la Sierra de Cádiz,* del socio Carlos Spínola, en ArteSerrano de la mano de José Monforte.



En el entonces Restaurante 1800 de Cádiz.



El libro de la Sierra.



Cocina en Achur.i

Una cena en el Club de Tenis de Cádiz.



1998: Todos los años

El atún, de abril a junio.

Un año más el grupo se desplaza a Barbate, para saborear las delicias del atún rojo de almadraba del Atlántico, en su fecha de entrada.

Estas reuniones atuneras se realizan en el bar restaurante de la familia Corrales, con Chano y sus hijos, en la Casa del Mar de Barbate, donde se degustan los mejores platos de las típicas recetas barbateñas de atún.





Con Chano, en la Casa del Mar de Barbate.

Fresas en almíbar



Sencilla receta para hacer un postre con las fresas de la sierra gaditana.

Ingredientes

1 kilo de fresas.
Una cucharada de vinagre.
Cuatro cucharadas de azúcar.
Medo vaso de agua.
Nata dulce montada (opcional)

Limpiar las fresas enteras, enjuagándolas en agua y quitándoles hojas verdes.

Cortarlas a rodajas y colocarlas en un recipiente.

Poner la cucharada de vinagre y agregar sólo un poco de agua. Echar el azúcar y mover con cuidado, para unir todo.

Dejar reposar unas horas, en sitio fresco, para que suelte el jugo ácido y emulsione el almíbar dulce.

Guardar en sitio fresco y servir con nata montada por encima, si se desea.

1999

La escuela de hostelería

Se le hace entrega a la Escuela de Hostelería de Cádiz del Premio Anual del GGG 2008, en las instalaciones, en un acto con todos el profesorado y alumnos.

La escuela que ya se nombró socio de honor, ha colaborado y colabora con el Grupo Gastronómico Gaditano en varias actividades y en próximos proyectos que verán la luz a principios del siglo XXI.

El Encuentro de gastronomía de este año es otra vez a la Sierra de Cádiz, pero a la zona media de El Bosque, Zahara, Prado del Rey y Algar.

Se continúa con las visitas a más restaurantes y cocinando.



Premio Anual GGG a la Escuela H. Cádiz.



En la Escuela de Hostelería de Cádiz, con Rafael Ángulo, Rufino y Chulián.



1999: Amigos

Socios de honor.

A lo largo de los años, una serie de amigos del grupo con habilidades y méritos gastronómicos colabora de una forma tan especial que se decide hacerlos Socios de Honor.

Hasta la fecha son pocos los designados para ello, con la entrega de un recuerdo y un diploma que lo acredita.

Estas personas o instituciones son: José Antonio Roldán y María Moreno del antiguo El Convento de Arcos, Toto Barbadillo de Sanlúcar, Chano Corrales y su familia de Barbate y la Escuela de Hostelería de Cádiz.



Algunos de los Socios de Honor.

Criadillas de toro



Receta serrana para el plato de las criadillas del toro.

Ingredientes

Medio kilo de criadillas.
Aceite de oliva virgen extra.
4 dientes de ajo.
Tomillo, orégano y romero.
Medio vaso de vino fino.
Vinagre, agua y sal.
Harina fina.

Limpiar bien las criadillas y ponerlas en un cazo con agua caliente antes de hervir, sal y una cucharadita de vinagre, unos tres o cuatro minutos.

Apartar y cortarlas en rodajas. Freír en una sartén con aceite de oliva los ajos picados y echar las criadillas junto con las hierbas y sal. Mover.

Echar el vino y si fuera necesario espesar la salsa con media cucharada de harina fina y un poco de agua, dándole vueltas con cuidado.

2000

Siguen los Encuentros

Por primera vez se va a traspasar geográficamente la frontera de la provincia de Cádiz, pues los novenos Encuentros son al bajo Guadalquivir, con Chipiona, Sanlúcar y Trebujena, además de viajar a la población de Lebrija -al sur de la provincia de Sevilla-, a conocer una bodega de Terry, con buenos vinos brandís y vinagres.

El grupo engruesa la lista de académicos andaluces, contando ya entre sus filas con cinco miembros en las Academias Andaluzas de la Gastronomía y el Vino.

Se celebran, además de las reuniones mensuales de la buena mesa, el atún de Barbate, la barbacoa de verano y jornadas de cocina.



Presentación libro Pescados y Mariscos.



Los presidentes, nuevos académicos.

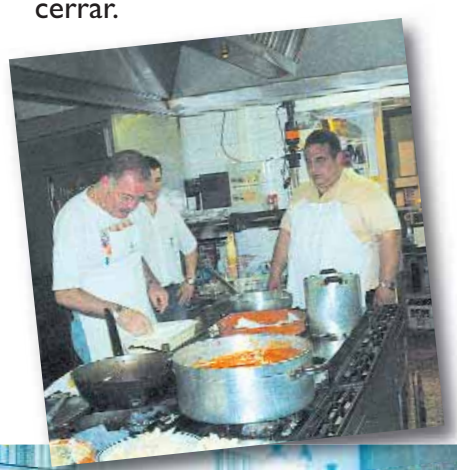
IX Encuentro, en el Bajo Guadalquivir. Lebrija.



El antiguo Achuri.

Acompañados con pan de La Gloria se celebraban las cenas, que el propio grupo elabora a puertas cerradas en el antiguo restaurante Achuri de la calle Plocia de Cádiz.

El GGG cocinó allí durante muchos años, solo algunos antes de cerrar.





El antiguo Achuri de la calle Plocia.

Atún con compota



Receta barbateña del Campero.

Ingredientes

200 g de contramormo de atún.
Aceite de oliva virgen extra.
Ajo y salvia.
Limón y vinagre de jerez.
Agua y sal.
Mantequilla y cebolla.
Vino tinto y azúcar.
Nísperos.

Preparar una vinagreta con el aceite, el ajo y el limón picado; agregando vinagre de Jerez, salvia, agua y sal. Mezclar bien y reservar.

Hacer una compota, rehogando con la mantequilla la cebolla cortada. Poner el vino tinto y el azúcar. Saltear y reservar.

Aparte, glasear dando brillo a los nísperos cortados con azúcar y mantequilla.

Pasar el contramormo de atún por la plancha y reservar.

Colocar la compota con tinto en el plato con un par de trozos del contramormo. Poner la vinagreta y los nísperos glaseados.

2001

Quince años

El GGG va a celebrar este año en el Casino Gaditano este significativo aniversario., con un acto donde se entrega el Premio Anual y se presentan los segundos Cuadernos de Apuntes Culinarios.

Se celebran también los últimos Encuentros, el décimo, por la Bahía de Cádiz, con especial acento en la capital.

El Premio Anual 2001 del GGG será para José Monforte, periodista gastrónomo y amigo del grupo. Se participa de jurado en varios eventos culinarios.



En Medina, Venta la Duquesa.

Ante la catedral de Cádiz, último Encuentro.



XV Aniversario, en el Casino Gaditano.



2001: Curso Verano UCa.

Se inicia el Taller de Cocina Gaditana.

Cinco años después del Seminario de gastronomía de 1996 en la Universidad de Cádiz, se retoma dentro de los 52º Cursos de Verano, pero como *Taller de cocina gaditana* y se desarrollan durante una semana organizados por el Grupo Gastronómico Gaditano, con la colaboración de la Escuela Hostelería de Cádiz y una serie de ponentes y cocineros que garantizan su éxito.



En la E.H.C., Cursos Verano UCA.

Huevos de fraile



Para aprovechar el recorte de la masa de las panizas.

Ingredientes

250 grs.. de harina de garbanzos.
Agua y sal.
1 cebolla o cebolleta fresca.
Aceite de Oliva virgen extra.
Vinagre.
Perejil.

Hacer una masa mezclando algo menos del doble de agua que de harina de garbanzo.

Poner una pizca de sal y cocerla al fuego hasta cuajarla, moviendo frecuentemente.

La masa debe estar hecha 8 horas antes de utilizarse.

Cortar la masa cuajada en trozos o a cuadrados, ponerlos en una fuente y aliñarlos con cebolla picada, sal, aceite y vinagre.

(*Si se cortara la masa fina en rebanadas y se frieran en aceite, se obtendrían las "panizas" gaditanas*).

2001

Cocina y Universidad

El Taller de Cocina Tradicional Gaditana, del pasado año resultó un éxito y se vuelve a realizar una nueva edición este año en los Cursos de Verano de la Universidad.

También se colabora con el recetario de cocina *Con mucho gusto*, editado por la COPE.

Se sigue cocinando en casa de Ángel de Puerto Real y en Achuri de Cádiz y además se visitan los restaurantes en las reuniones oficiales mensuales.

También se va a Barbate a por atún, a la barbacoa de verano y a la reunión familiar navideña, como todos los años.



En El Veranillo de Sanlúcar.

Reunión en el Achuri.



Un destape en la Escuela de Hostelería.



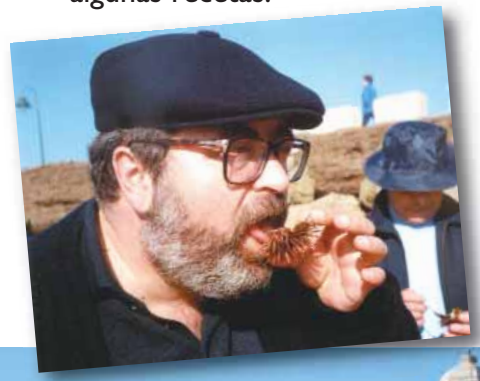
2002: Mariscando

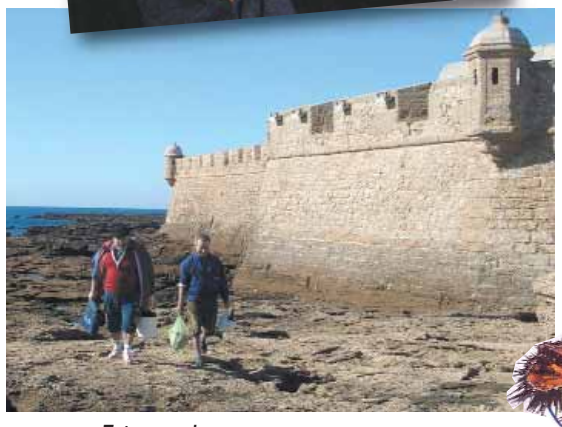
Erizos caleteros.

Una de las delicias gaditanas llena de aromas y sabores marinos son los erizos caleteros, mariscados junto a las rocas bañadas por el Atlántico.

Cuando se podía, algún socio acompañado de espertos mariscadores degustaban esta joya del mar.

Con los erizos, que se toman crudos, se pueden elaborar algunas recetas.





Erizos caleteros.

Revuelto de erizos



Los erizos caleteros son la armonía para esta fórmula de un revuelto marinero gaditano.

Ingredientes

4 huevos

2 docenas de erizos caleteros

Aceite de oliva.

Sal.

Hacer un revuelto con los huevos e incorporar las gónadas de los erizos (que en su defecto pueden ser de lata). Acompañase de un pan tostadito y una copita de manzanilla.

Si deja rienda suelta a su imaginación, pensará que está en el paraíso. Sublime, que diría el genial Dalí… y eso que los erizos o gaironas que el degustaba no eran caleteros.



2003

Más cocina

Sigue el Taller de cocina de los cursos de verano de la Universidad y otras actividades ya tradicionales a lo largo del año, como el atún, la barbacoa, el premio anual, la navidad y alguna nueva como colaborar en la campaña por los colegios de los Desayunos Andaluces.

Se visitan nuevos restaurantes de la provincia y también se cocina con frecuencia, generalmente viejos y nuevos platos de la culinaria gaditana.



Conferencia de clausura del Taller UCA., y a la puerta del restaurante La Janda.

Con el creativo cocinero Manolo Valencia.



2003: Internet

La web del GGG.

Desde el año 1997, e ininterrumpidamente, se mantiene en internet una página web, renovada periódicamente por su creador, el socio y webmaster del GGG, José Luis Flores, quien recibe este año el reconocimiento por el resto del grupo.

La web cada vez queda más completa, con noticias de interés, artículos de fondo,un amplio recetario, consejos y un sin fin de interesantes temas culinarios y gastronómicos gaditanos.

www.grupogastronomicogaditano.com



Sopa de alcauciles



Otra fórmula de disfrutar del alcaucil gaditano.

Ingredientes

1 patata grande.
4 dientes de ajo y perejil.
1 alcaucil por comensal.
Caldo de pollo.
Aceite de oliva.
Agua y sal.

Poner al fuego a calentar caldo. Echarle la patata pelada y troceada junto a los dientes de ajo laminados con dos cucharadas de aceite de oliva y los corazones de los alcauciles, una vez desechadas las hojas exteriores.

Si se desea se pueden cocer las hojas y pasarlas por trituradora y chino o calador para aprovechar su jugo.

Cuando esté todo tierno agregar el perejil picado y triturarlo todo salvo los alcauciles, que irán servidos en cada plato o cuenco junto con la sopa.

2004

Mayoría de edad

Dieciocho años cumplidos, la mayoría de edad. Siguen quince socios en amistad alrededor de la buena mesa, investigando, cocinando y defendiendo la cocina gaditana.

Una jornada campestre para conocer las viñas de Gibalvin, de Barbadillo, donde están empezando a elaborar vinos tintos de la Tierra de Cádiz. También se visita el Museo de la Manzanilla en Sanlúcar de Barrameda.

Taller de cocina en verano y muchas actividades más en el año.



En el museo de la manzanilla de Sanlúcar.



En la Escuela de Hostelería de Cádiz, en el Taller de Cocina y con José Ruiz de La Gloria..



2004: Por navidad

Los pestiños.

Cercanas las fechas navideñas, cada año se reune el GGG en el Camino del Olivar de Puerto Real -casa de Ángel y Servando-, para pasar el día elaborando los tradicionales pestiños andaluces, bajo la batuta del socio Julio de la Torre.

Con su receta de la abuela María se hacen varios kilos y luego se reparten entre todos los currantes, para el consumo familiar de Navidad.





Haciendo pestiños en Puerto Real.

Pestiños navideños



Como las hace el GGG cada año, para dos kilos acabados.

Ingredientes

2 kg de harina de trigo,
2 litros de aceite de oliva.
1 naranja amarga y corteza,
1 copa de aguardiente anisado
1 tapón de matalahúga,
1 kg. de miel.
1 litro de vino fino.

Poner al fuego un perol con el aceite. Echar la matalahúga y la corteza de naranja. Apartar y dejar enfriar .

Con la harina hacer un volcán y echarle zumo de naranja, aguardiente, un cazo de vino y otro de aceite con matalahúga y sal.

Amasar agregando más aceite y vino hasta tener la masa trabajada. Taparla con un paño y dejarla reposar unas horas.

Estirar y aplanar fina la masa con rodillo, cortar pequeños cuadrados y unir dos vértices opuestos. Freírlos en aceite y sacarlos dorados, escurrir de aceite y pasarlos a otra sartén con miel rebajada con agua, para enmelarlos. Dejarlos enfriar para consumir.

2005

Jurados TapaCai

El GGG colaboró desde el principio, con diferentes organismos y eventos gastronómicos, especialmente ejerciendo de jurado calificador en las ferias de las tapas, como TapaCai, Rosario de Tapas o Menudo Menú, auspiciado por el Ayuntamiento de Cádiz.

Los Talleres de cocina tradicional de verano organizados por el GGG en colaboración con la EHC están ya consolidados en Cádiz.

El grupo sigue con sus tradicionales reuniones y compromisos.



Jurado de TapaCaí.



Diplomas TapaCai.

Taller de cocina, Cursos de Verano de la UCA.



Menudos.

Este año se hace un monográfico sobre cocina, eligiéndose el menudo como tema.

Varios socios del GGG hacen sus particulares menudos y se invita al popular chirigotero Antonio Pedro Serrano a presentar el suyo, con la compañía de Pepe Monforte que presentan sendas ponencias sobre tan popular guiso.

Son cocinados y probados todos los asistentes en el antiguo Achuri.



Los menudos y sus cocineros.

Menudo gaditano



Típico menudo gaditano.

Ingredientes

2 kg de menudo variado de ternera.
1 kg de garbanzos remojados.
1 cebolla y 1 cabeza de ajos,
Perejil y hierbabuena,
Aceite virgen de oliva,
Pimentón, sal y especies de menudo
Culata de jamón y 2 chorizos.

Trocear y limpiar muy bien el menudo en mucha agua con un poco de vinagre y sal.

Una vez limpio poner en olla exprés y agregar los garbanzos, la cabeza de ajo entera, la cebolla, el jamón picado, el chorizo troceado, una cucharada de pimentón, chorreón de aceite de oliva y sal. Cubrir de agua.

Dejar hervir durante una hora y cuarto a fuego lento con la olla cerrada. Abrir y agregar las especies machacadas con sal, la hierbabuena y el perejil y dejar hervir el conjunto unos 15 minutos. Apartar y dejar reposar de un día para otro.

2006

Veinte años ya

Veinte años ya. Continúan las muchas actividades mensuales y de temporada como las Jornadas de la Escuela de Hostelería, el atún de Barbate, el Taller de cocina en los Cursos de Verano, la barbacoa, la pestiñada y la salida final de cada año, además de cocinar y visitar nuevos restaurantes gaditanos,

En la Feria del Libro, los socios Julio de la Torre y José M. Pérez Moreno presentan su libro *Cocina sencilla y saludable para mayores*.



Cocinando en el Achuri.



Los de la Orden de la Solear del GGG

En el XX Aniversario, Casino Gaditano.



2006: De aniversario

En el Casino Gaditano.

Otra vez se celebra el aniversario en el Casino Gaditano, con la asistencia de exsocios antiguos, restauradores, bodegueros, cocineros y amigos. Se entrega el Premio Anual y se presenta el tercer *Cuaderno de Apuntes Culinarios*, con la cronología y recetas del grupo.





En el Casino Gaditano.



Merluza al pimentón



Original receta marinera de pescado y marisco.

Ingredientes

4 lomos de merluza.
8 langostinos o gambones.
12 dientes de ajo .
Pimentón dulce y picante.
Aceite de oliva virgen.
Sal y pimienta.

Engrasar con aceite una bandeja de horno y colocar en ella los lomos de pescado. Salpimentar y colocar dos colas de langostino o gambón encima de cada porción y rociar con aceite.

Precalentar el horno a 180° y meter la bandeja durante unos 10 minutos.

Mientras, preparar una salsa con los ajos picados y fritos en aceite y cuando estén dorados añadir el pimentón dulce y picante al gusto y mezclar bien con el aceite.

Sacar del horno y verter la salsa por encima.

2007

Recuerdo a Thebussem

El grupo continúa sus tradicionales visitas a restaurantes y mesones, cocina todos los meses y participas en sus acostumbradas actividades y colaboraciones.

También se colabora con el coleccionable impreso de fichas de cocina creativa que edita el Diario de Cádiz, con motivo de su 140 aniversario.

Se asiste a las jornadas de puertas abiertas de Medina Sidonia, para hacer una visita gastronómica y homenajear la memoria de Don Mariano Pardo de Figueroa, Doctor Thebussem, visitando su monumento y tumba, al que ya se recordó en un Encuentro anterior.



En la Escuela de Hostelería de Jerez.

Homenaje al Doctor Thebussem, en Medina.



Hablándole a los pescados.



2007. En Medina

Homenaje a la Junta Directiva.

A final del año y aprovechando una comida navideña en el restaurante de La Duquesa de Medina Sidonia, los miembros de la Junta Directiva son homenajeados por su entrega y labor durante mucos años.

Al presidente, José Manual Pérez Moreno y al tesorero Manuel Fernández-Trujillo Jordán les entrega la distinción Eugenio Barea,, el fundador y presidente honorífico del GGG. El secretario, Mario Baudet también recibió su placa de homenaje.

El presidente y el tesorero, con las placas.





Macarrón de pringá



Una de las fichas del GGG para el recetario de tapas creativas.

Ingredientes

24 macarrones grueso máximo.
Cardillo, col y apio.
Carne de cerdo, tocino y costilla.
Chorizo, morcilla y anteca colorá.
Judías Blancas ya cocidas.
Aceite de Oliva y vinagre de Jerez
Sal.

Hacer una berza en la cantidad que queramos y que sólo sirva la *pringá* o los avíos para luego rellenar los canutos de pasta. Picar los avíos a taquitos pequeños con un poquito de caldo de la misma berza a fin de que no quede muy seca.

Aparte, hervir agua con sal y cocer seis macarrones por comensal. Dejar enfriar y rellenarlos con la *pringá* de la berza.

Adornar con picadillo del chorizo de la berza y acompañarlo de un aliño hecho con las verduras y las alubias.

2008

De romanos y jurados

Este año son muchas las actividades organizadas por el grupo y con las que se colabora, como jurado en diferentes certámenes culinarios y hasta carnavalescos, el taller de cocina de los Cursos de Verano o la presentación de las cenas romanas junto a otros amigos, en Cádiz

En verano la tradicional barbacoa y se visitan varios restaurantes además de cocinar varias veces y entregar el premio anual.



Cena romana.



La barbacoa de verano.

Caricatura La gran cena del GGG.



2008: Dos amigos

Ángel y Servando.

El ángel de Ángel nos dejó ya, pero su sobrino Servando sigue colaborando con el GGG con su amistad, entrega y buen hacer en los fogones. En su casa de Puerto Real, del camino del Olivar, sigue el grupo cocinando y haciendo buenas reuniones muchos miércoles, Además de las acostumbradas barbacoas o las pestiñadas desde hace más de diez años.



Servando con la olla y Ángel con Pepe y la butifarra chiclanera.



Revuelto de tagarninas



Una de las verduras silvestres gaditanas más populares.

Ingredientes

Medio kilo de tagarninas.
4 dientes de ajo.
250 g de gambas peladas.
Aceite de oliva virgen extra.
6 huevos.
Agua y sal.

Cortar y enjuagar bien la verdura, ponerla a cocer en agua con sal y luego escurrir.

En una sartén poner aceite, cuando esté caliente agregar los ajos laminados y a los pocos segundos las tagarninas, refreír unos minutos para que pierda el resto de agua y tome el sabor del aceite y el ajo, e inmediatamente agregar las gambas peladas sazonadas y a continuación los huevos. Remover todo hasta dejarlo jugoso en su punto de revuelto.

2009

Jornadas con amigos

Durante este año se van a realizar varios proyectos, como las jornadas gastronómicas por la provincia con amigos externos del grupo. Se hacen las jornadas del atún a Barbate y en otra fecha la micológica a Jimena de la Frontera, para conocer y degustar setas.

Además se asiste, como todos los años, a las Jornadas de Productos Gaditanos de la Escuela de Hostelería de Cádiz, así como a diversas actividades de culinaria y gastronomía ajenas y propias; sin dejar de cocinar y visitar los buenos restaurantes gaditanos.



En la Escuela de Hostelería de Cádiz.



Jornada de setas con amigos, en Jimena.

En el bar restaurante Terraza.



El GGG premiado.

En 2009 se recibe el Premio a la Mejor Asociación Gastronómica Andaluza. Esta distinción es otorgada por la Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de Andalucía - Fecoan.

Para recoger el premio, el Grupo Gastronómico Gaditano asiste al Congreso de Fecoan, a Valdepeñas de Jaén.





Premia Andaluz al GGG, en Jaén.

Rubio con chícharos



Un guiso marinero gaditano.

Ingredientes

1 rubio (aprox. 1,250 Kg.),
250 g de Chícharos
2 dientes de ajo y 1 cebolla,
1 pimiento rojo,
2 tomates y 1 ñora
Laurel, tomillo y azafrán.
Caldo de pescado,
Chorreón de Manzanilla,
Aceite de oliva y sal.

Preparar un sofrito con ajo, cebolla, pimiento y tomates, aderezado con laurel, tomillo y ñora, a fuego lento, incorporando los guisantes.

Agregar el rubio, previa preparación, cortado en rodajas y a punto de sal. Añadir la manzanilla y cuando evapore, el caldo de pescado (o de cocer gambas) y el azafrán.

Mantener a fuego medio unos 10 minutos, incorporando de forma opcional unos morrones y/o unas gambas peladas.

2010

Camino a los 25 años

Año de muchas actividades. Sin dejar a un lado las acostumbradas salidas mensuales a restaurantes de las provincia y las cocinas con cena de cada primer miércoles con Servando o con Pelayo o monográficos como los del atún o el retinto, además de las colaboraciones con medios de comunicación como Onda Cero, jurados como los de Rota o La Laguna, los talleres de los cursos de verano de la Universidad de Cádiz en la Escuela de Hostelería y otras actividades tradicionales, el GGG vuelve a viajar a Portugal, esta vez a Tavira.

Tras cumplir los 24 años, el grupo empieza a pensar en las cercanas Bodas de Plata para el próximo año.



En la Escuela de Hostelería.



En Onda Cero.

En Aponiente.



Brindis por un nuevo socio.



2010: Viajes a Portugal

Capítulos de Lagoa y Tavira.

Ya en el año anterior se viaja a Portugal, para asistir en la ciudad de Lagoa, al Capítulo anual de La Cofradía de los Gastrónomos del Algarve.

En 2010 el GGG vuelve al pueblo portugués de Tavira, para participar otra vez en otro capítulo del Algarve, donde es nombrado Socio de Honor el presidente del grupo, José M. Pérez Moreno, en representación de todo el GGG.





Viajes a Portugal.

Patatas marineras



Un original plato marinero, cocinado por el grupo

Ingredientes

250 grs. de cachetes de rape.
0,5 litro de caldo de pescado.
2 patatas grandes.
50 gsm de angulas (o gulas).
1 cebolla y 2 dientes de ajo.
1 guindilla y perejil fresco.
Aceite de oliva, sal y pimienta.

Poner en una olla aceite a fuego mínimo, los ajos picados y la guindilla sin cortar, cuando empiece a dorar agregar los cachetes e ir moviendo hasta que suelte parte de su jugo (10 minutos).

Sacar los cachetes y reservar. Poner en el aceite anterior la cebolla y cuando poche añadir las patatas tronchadas y rehogar.

Poner el caldo hasta cubrir. Cuando estén blandas las patatas, agregar los cachetes y la mitad de las angulas para que calienten. Servir, adornando el centro con unas angulas y un poco de perejil picado.

2011

Cultura gastronómica

Desde el principio, el GGG decidió hacer algo más que cocinar o comer y por ello trabaja en una serie de actividades paralelas a la buena mesa.

En todos estos años algunos socios escriben libros de gastronomía, participan en medios de comunicación -prensa, radio y tv.-, investigan en cocina, colaboran de jurado en certámenes culinarios, crean los talleres de cocina tradicional en de los cursos de verano de la Universidad, mantienen una página web en Internet, reciben premios y participan en actos gastronómicos dentro y fuera de nuestras fronteras, consolidándose el grupo como una asociación cultural gaditana.



Primer coloquio: Carnaval y cocina.

Segundo coloquio: Cocina de las Cortes.



Tercer coloquio: Cocina creativa.



2011. Bodas de Plata

25 años del GGG.

El 23 de abril el GGG se cumplen los 25 años, y para ello se organiza un ciclo de mesas redondas con temas gastroculinarios en el Hotel Playa Victoria, rematados con una recepción oficial en el Ayuntamiento de Cádiz.

Además se hace un almuerzo fundacional en El Faro del Puerto y una excursión gastronómica a la sierra y costa de Huelva.

Folleto con el programa de actos.



Arroz con tasajo



Antigua comida de ida y vuelta, con *tasajo* -carne seca-, alubias pintas y arroz.

Ingredientes

100 gramos de judías pintas.
1 cebolla y 4 dientes de ajo.
4 tiras de tasajo a cuadraditos.
200 gramos de arroz.
1 cucharadita de pimentón.
Perejil picado, sal y pimienta.

Poner aceite en una cazuela y hacer un sofrito con la cebolla y ajos picados. Una vez refrito añadir el tasajo (ya remojado) y el pimentón y remover.

Agregar las judías pintas (ya remojadas) y agua para su cocción. Salpimentar el guiso. Una vez estén las judías hechas comprobar que hay suficiente liquido en el guiso de alubias para la cocción del arroz, pensando que el guiso debe quedar meloso.

Añadir el arroz, el perejil y dejar cocer durante unos 15 minutos en la cazuela destapada, reposar unos minutos y servir.

RECORTES DE PRENSA

1987

El «Grupo Gastronómico Gaditano» distingue a El Faro



El «Grupo Gastronómico Gaditano» hizo entrega de un diploma a Gonzalo Córdoba en acto celebrado en el propio restaurante El Faro, y como reconocimiento a que en su persona se une el ser un defensor de la más genuina cocina gaditana, como queda demostrado desde largos años y diariamente en el referido establecimiento hostelero enclavado en el barrio de la Viña. Precisamente en El Faro se constituyó recientemente el referido grupo.

1989

EL GRUPO GASTRONOMICO GADITANO ESTUVO EN «LA BARRACA»



Días pasados, el Restaurante «LA BARRACA», del conocido restaurador gaditano Rafael Pastoril, ubicado en la calle Paz, dentro del castizo barrio de la Viña, atendió al Grupo Gastronómico Gaditano a los que deleitó con sus especialidades «DEGUSTACION GADITANA» y «TURBANTE DE LENGUADOS» y, por supuesto, vinos de nuestra tierra.

1988

LOCAL

El Grupo Gastronómico Gaditano homenajeó a Lalo Grosso



El Grupo Gastronómico Gaditano ha homenajeado a Lalo Grosso, concediéndole un trofeo consistente en una bandeja bacrila montada sobre piedra ostionera de Cádiz, que representa el premio a la Gastronomía de este año. El mismo le fue concedido por su labor en pro de la culinaria gaditana y andaluza, a través de sus trabajos y libros publicados. El acto se celebró en la venta «Vergara», con la asistencia de la homenajeada y todos los miembros del Grupo Gastronómico, con una cena, en la que algunos socios prepararon un menú a base de recetas sacadas de los libros de cocina de Lalo Grosso.

Primer aniversario del Grupo Gastronómico Gaditano



Los miembros del Grupo Gastronómico Gaditano han celebrado recientemente el primer aniversario de su fundación en el restaurante El Faro. En el curso del acto, el presidente del grupo, Eugenio Barea, entregó el primer premio convocado por el citado colectivo a Gonzalo Córdoba por su constante labor en pro de la cocina gaditana. El trofeo consiste en una bandeja montada sobre piedra ostionera, y será entregado anualmente a aquellas personas que se distingan por la investigación y la recuperación de las tradiciones culinarias de Cádiz.-JUMAN

1993



Segundos encuentros de gastronomía

1996



56

1997



■ PREMIO A LUIS BENITEZ CARRA

El Grupo Gastronómico Gaditano h
Benítez Carrasco su noveno premio
estudios gastronómico y de investig
gaditana. La distinción le fue entreg
Ventorrillo del Chato, en presencia
y de los galardonados en anteriores



Tradicional encuentro de Navidad del Grupo Gastronómico Gaditano

El pasado día 13 celebramos nuestro ya tradicional cena de Navidad los componentes del Grupo Gastronómico Gaditano, cuyo presidente, el doctor José Manuel Pérez Moreno, Eugenio Barea, anunció su cese en la Venta Andría, que regenta la familia Cortesa, y que fue la cuarta cena, chirigotera y cofrade de la barra. La jornada

1991

CÁDIZ

CON BUENOS HUMOS

Cinco años de amistad ante el fogón

El Grupo Gastronómico Gaditano celebra su aniversario con un libro





2009

«La gastronomía ga
existe y es rica y va

Carlos Spínola investiga sus raíces en u
aparición



Albano Ramos, José Pérez Moreno, presidente del GGG, Cos
ruiz, autor del libro

Galardón de FECOAN para el Grupo Gastronómico Gaditano

1991



El autor del libro en el momento de la entrega del premio

Spínola, premio a la Gastronomía

El galardón reconoce su labor como investigador

Redacción

1992



Nuevo Curso del Grupo Gastronómico Gaditano

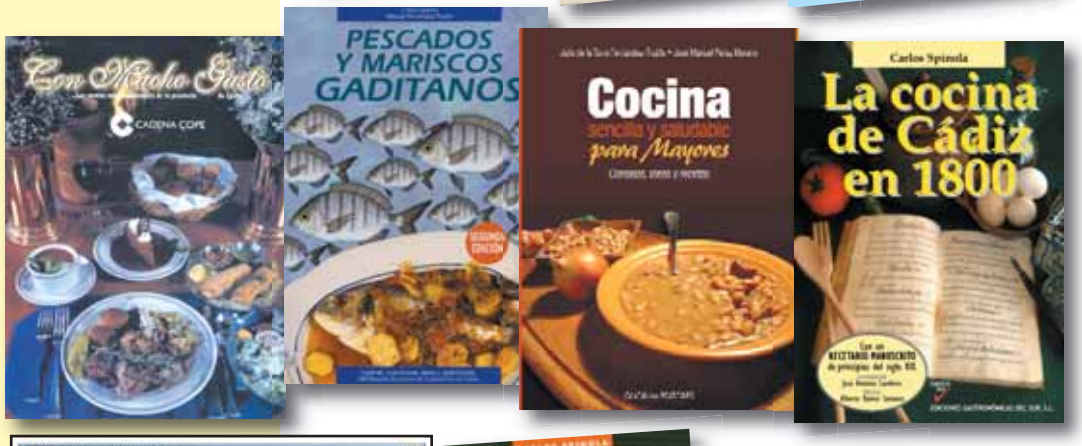
2009

57

PUBLICACIONES

Publicaciones, libros y web del GGG y sus socios, desde 1990.









Web del GGG, desde 1997.



PREMIOS ANUALES GGG







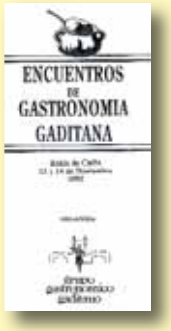




1987. RESTAURANTE "EL FARO". Gonzalo Córdoba.
1988. LALO GROSSO. Escritora y cocinera.
1989. CASA BIGOTE. Hermanos Hermoso.
1990. ASOCIACIÓN AMAS DE CASA de Cádiz.
1991. CARLOS SPINOLA. Libro gastronomía.
1992. RESTAURANTE "EL CONVENTO". Arcos.
1993. VENTORRILLO DEL CHATO. J.M. Córdoba.
1994. (Desierto).
1995. RESTAURANTE "LA MESA REDONDA" Jerez.
1996. LUÍS BENITEZ CARRASCO. Gastrónomo.
1997. RESTAURANTE "EL FARO DEL PUERTO".
1998. ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÁDIZ.
1999. RESTAURANTE HOTEL VILLA DE ALGAR.
2000. JON MONASTERIO. Achuri.
2001. PEPE MONFORTE. La alacena.
2002. MANUEL VALENCIA LAZO. Cocinero.
2003. JOSÉ LUÍS FLORES PANIEGO. Webmaster.
2004. JUAN CARLOS CARRASCO. Cocinero. Jerez.
2005. JESÚS MARTÍN. Tapa Cádiz.
2006. MAURO MARTÍNEZ BARREIRO. Cocinero.
2007. ESCUELA DE HOSTELERÍA DE JEREZ.
2008. RESTAURANTE "EL CAMPERO". Barbate.
2009. BLOG TUBAL. Pilar Acuaviva y José A. Mena.
2010. ÁNGEL LEÓN. Restaurante Aponiente.*



ENCUENTROS



1992. I. BAHÍA DE CÁDIZ.
Cádiz, S. Fernando y Sanlúcar.

1993. II. SIERRA DE CÁDIZ 1.
Arcos, El Bosque y Grazalema.

1994. III. CAMPO DE GIBRALTAR.
Algeciras, San Roque, Palmones.

1995. IV. LA JANDA INTERIOR.
Alcalá de los Gazules y Medina Sidonia.

1996. V. LA JANDA COSTA.
Conil, Vejer, Barbate y Zahara de los Atunes.



1997. VI. SIERRA DE CÁDIZ 2.
Setenil, Olvera, Torre Alháquime. Alcalá Valle.

1998. VII. CAMPIÑA DE JEREZ Y ARCOS.
Jerez de la Frontera y Arcos de la Frontera.

1999. VIII. SIERRA DE CÁDIZ 3.
El Bosque, Zahara de la Sierra y Algar.

2000. IX. BAJO GUADALQUIVIR.
Trebujena, Sanlúcar, Lebrija y Chipiona,

2001. X. BAHÍA DE CÁDIZ. 2
Cádiz.








UCa CURSOS DE VERANO








1996. 0. SEMINARIO. DE COCINA.
Literatura. Medicina. Almadrabas. Vinos.

2001. I. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Lexico. Pescado. Vinagres. Aceite de oliva. Dulces.

2002. II. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Catas. Vinos dulces. El pan. Setas. Atún.

2003. III. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Brandy. Manzanilla. Chocolate. Turismo. Papas.

2004. IV. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
La caza. Esteros. Garum. Salazones. Quesos..

2005. V. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Matanza Pescado azul. Sal. Guisos. Miel. Tintilla

2006. VI. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Vinos de Jerez. Carnes. Agricultura ecológica.

2007. VII. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Niños. Verduras. Anisakis. Palestina. Protocolo.

2008. VIII. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Conil. Las bahías. Tintos. Mayores. Medina,

2009. IX. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Chocolate. Las Cortes. Choquear. A Rota.

2010. X. TALLER COCINA TRADICIONAL GADITANA.
Pajarete. Las Cortes. Atún. Visita salina.

UCA Universidad de Cádiz

Escuela de Hostelería de Cádiz

grupo gastronómico gaditano



También fueron socios del G.G.G. en fechas pasadas y aparecen en algunas fotografías de las páginas de esta publicación:
José Almagro. José Carretero. Juan González. Francisco Gil. Juan Gisbert. Joaquín Lamet. José R.Longobardo. Leopoldo Martín. Ildefonso Marqués. José Luis Muñoz. Antonio Pérez Roldán. Mariano del Río. Antonio Ruiz de la Rosa. José Sales. Antonio Sánchez Heredia. José María Sierra.

1986 · BODAS DE PLATA · 2011

grupo gastronómico gaditano

25 años



CUADERNOS DE APUNTES CULINARIOS. 4
ISBN: 978-84-934188-8-5
9 788493 418885

1986 - 2011

XXV ANIVERSARIO