

## Un congreso en Zamora sentará las bases del futuro gastronómico de Castilla y León

El proyecto ha surgido ante la necesidad de definir y fortalecer la política turística de la Comunidad

Los próximos 28 y 29 de abril, Zamora acogerá el primer Congreso Sabores 2003 que reunirá a más de 400 cocineros de la Comunidad y a 50 ponentes que elaboran los típicos platos de cocina en Castilla y León. Será la gran cita de la gastronomía regional para sentar las bases de la cocina

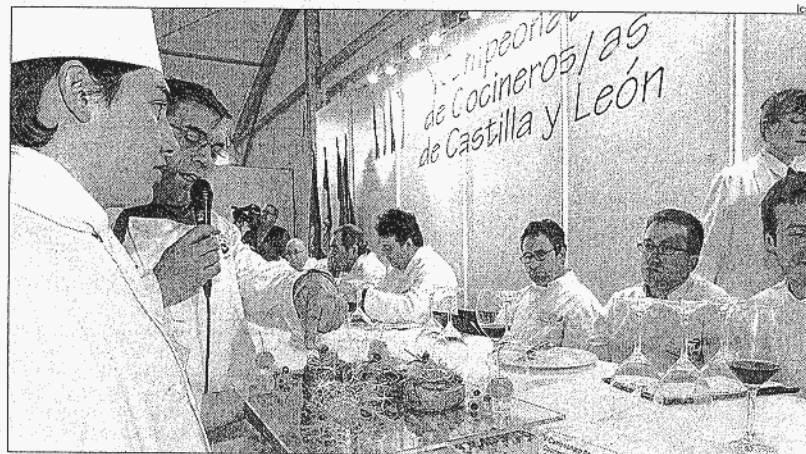
dentro de la Comunidad en un futuro a corto plazo. Ha sido un trabajo arduo y de larga duración para celebrar este congreso, según la directora general de Turismo de la Junta, Mercedes Sánchez, pero que ha contado con todo los colectivos gastronómicos existentes en la región.

**Javier Blanco**  
Valladolid

Durante la celebración del Congreso en Zamora se examinará y describirá la actual situación del panorama culinario en Castilla y León, así como las nuevas tendencias e inquietudes actuales en los cocineros. Será en definitiva, poner en común, una estrategia de actuaciones que tengan como finalidad analizar y determinar el momento presente y así establecer unas bases que permitan realizar una política gastronómica de contenidos y definiciones claras donde se recogerán las iniciativas y problemáticas del sector.

La directora general de Turismo, Mercedes Sánchez, se mostraba muy confiada con el éxito de este primer contacto entre los cocineros castellanoleoneses donde «se verá el estado actual de la cocina, qué echan de menos, qué se debe hacer para mejorar y ver en qué fase de desarrollo nos encontramos». Sánchez calificó la cocina de la Comunidad «como uno de los tres pilares básicos de Castilla y León».

A raíz de este punto, la directora general de Turismo ofreció una serie de datos como los 3.600 restau-



Más de 400 cocineros de la Comunidad se reunirán a finales de abril en Zamora

rantes existentes en Castilla y León que ofrecen 360.000 plazas y facilita 14.000 empleos. En total los que utilizan estos servicios, gastan 150 millones de euros en comidas.

Por su parte, el presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería, Ángel Velasco, también se mostraba satisfecho por el hecho de

«haber sido capaces de unirnos las nueve provincias de la Comunidad para llevar a cabo este Congreso». También resaltó, «que será a partir de ahora» cuando la cocina de la región «iniciará los pasos para una catalogación del recetario regional».

Sobre las reservas efectuadas en Castilla y León para la próxima Se-

mana Santa, Mercedes Sánchez señaló que en estos momentos «se encuentran al 65 por ciento y que existe una pequeña recesión en el turismo debido al conflicto en Iraq». Mientras, Ángel Velasco manifestó que las reservas son un poco más altas y se sitúan entre el 70 y el 75 por ciento de la ocupación hotelera.

**Redacción**  
Valladolid

## El Patio Herreriano abre exposiciones temporales de los artistas Juan Ugalde e Isidro Blasco

El Museo de Arte Contemporáneo Español Patio Herreriano de Valladolid acogerá dos retrospectivas de los artistas Juan Ugalde e Isidro Blasco, que se abrirán el próximo sábado en Valladolid. El lema de la exposición de Juan Ugalde es «Parques Naturales» y recoge su trayectoria desde 1992 a través de sus obras más emblemáticas desde fotografías a pinturas.

El artista vasco formó parte en la década de los ochenta del grupo Estrujenbanjo junto al poeta Dionisio Cañas y los pintores Patricia Gadea y Mariano Lozano. La obra representada en Valladolid recoge fotografías pegadas al lienzo y manipulada con pintura «collage».

De Isidro Blasco (Madrid, 1962) se ha elegido la instalación denominada «La vida duradera de las cosas», un ejemplo de su afán por abordar la problemática entre el espacio y el vacío, que ha caracterizado su producción.

Hierro, madera, fotografía y vídeo, por este orden, han marcado la evolución escultórica de Blasco, donde generalmente la imagen adquiere volumen a través de una secuencia que parte de una estructura construida a base de diferentes materiales, lo que logra una cercanía con el espectador.