



LOS EXPOSITORES

1. Cánovas Wine.
2. Jamón y Corte.
3. Timber.
4. Restaurante La Sella / Restaurate Chef Momo
5. Confitería Balbino López.
6. Latitafina.
7. Bodegas Maset.
8. Fizz Gastro&Bar.
9. Bodega Sierra Norte.
10. Café asiático by José Díaz.
11. Collados Beach.
12. Al Borak.
13. Chamfer Coffee.
14. El Cantón Vinos y Tapas.
15. Carlos Kakure.
16. Canales 5 Brasserie Moderne.
17. Bodegas Arloren.
18. Parlamento Andaluz.
19. La Boca Te Lía.
20. Estrella de Levante.

A la izquierda, imagen general del ambiente de la edición anterior de Cartagena Puerto de Sabores. Bajo estas líneas, la alcaldesa Noelia Arroyo echa un vistazo a los productos expuestos en la presentación de ayer. **J. M. R. / AGM**

tación. En esta ocasión, será el maestro Joaquí Boti, de El Vina-grillo, el que guíe a los asistentes por el mundo de los salazones y sus aplicaciones en diferentes tostadas. Con la colaboración de Salazones Garre, Boti elaborará una tosta de garum; la 'marinaza', una versión de la típica marinera de ensaladilla rusa sobre una tosta de pan negro de masa madre con la hueva de Maruca; la 'malasombra', en tosta de pan normal con garum y jamón ibérico; y la 'garum 2.0', una mezcla de sabores y texturas en la que se une la salsa de origen romano con un mejillón al vapor.

El sábado también están programadas nuevas sesiones de Quique Madrid, que repite esta jornada en la cabina de DJ en horario de 16.30 a 18.30 y desde las 22.00 hasta el cierre del recinto, a las doce de la noche. El domingo, tras el concurso de michirones, se clausurará esta nueva edi-

ción de Cartagena Puerto de Sabores a las cinco de la tarde.

«Campo y mar»

La presentación de esta nueva edición de Cartagena Puerto de Sabores tuvo lugar este miércoles en el Ayuntamiento de la ciudad portuaria. La alcaldesa en funciones, Noelia Arroyo, destacó durante su intervención que «la oferta culinaria de Cartagena ha mejorado con más establecimientos centrados en la gastronomía. Y a la cocina tradicional se ha ido sumando la cocina de vanguardia con cocineros de prestigio que han elevado el nivel de nuestra cocina». También hizo referencia Arroyo al premio de Municipio Gastronómico del Año obtenido por la localidad, «distinción que se merece Cartagena porque se está desarrollando una gran transformación de la gastronomía hacia la calidad. Apostando así por una cocina que es campo y es mar».

