



**gastroarte**

# El Salmorejo Cordobés

EN LA COCINA CREATIVA



FERNANDO RUEDA GARCÍA

El Presidente de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y el Presidente de Gastroarte tienen el placer de invitarle a la presentación del libro

## EL SALMOREJO CORDOBÉS EN LA COCINA CREATIVA

homenaje a la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés en su V Aniversario que correrá a cargo de:

**Pablo Pombo**, Presidente de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés.

**Salvador Fuentes Lopera**, Vicepresidente 1º de la Diputación de Córdoba.

**Fernando Rueda**, Presidente de Gastroarte.

El acto tendrá lugar el día 13 de febrero de 2014 a las 13,00 h. en el Mercado Victoria (Paseo de La Victoria s/n)

Patrocinan:



Al finalizar dicho acto podremos degustar el tradicional Salmorejo Cordobés con una copa de fino por cortesía del C.R.D.O. Montilla Moriles



## **V ANIVERSARIO DE LA** **COFRADÍA GASTRONÓMICA EL SALMOREJO CORDOBÉS**

**El artista y Cofrade de Honor, Ginés Liébana, ha homenajeado a la cofradía con un dibujo inspirado en los diferentes ingredientes que forman parte de este plato. La obra, que se convertirá en la imagen de los actos diseñados para celebrar esta señalada fecha, quedará plasmada en un sello conmemorativo emitido por Correos en colaboración con la Real Casa de la Moneda (Fábrica Nacional de Moneda y Timbre).**

Liébana, polifacético artista, jienense y cordobés de adopción, elaboró otros tres dibujos previos antes de elaborar el bodegón final y que será presentado públicamente el jueves 6 de febrero ante los medios de comunicación.

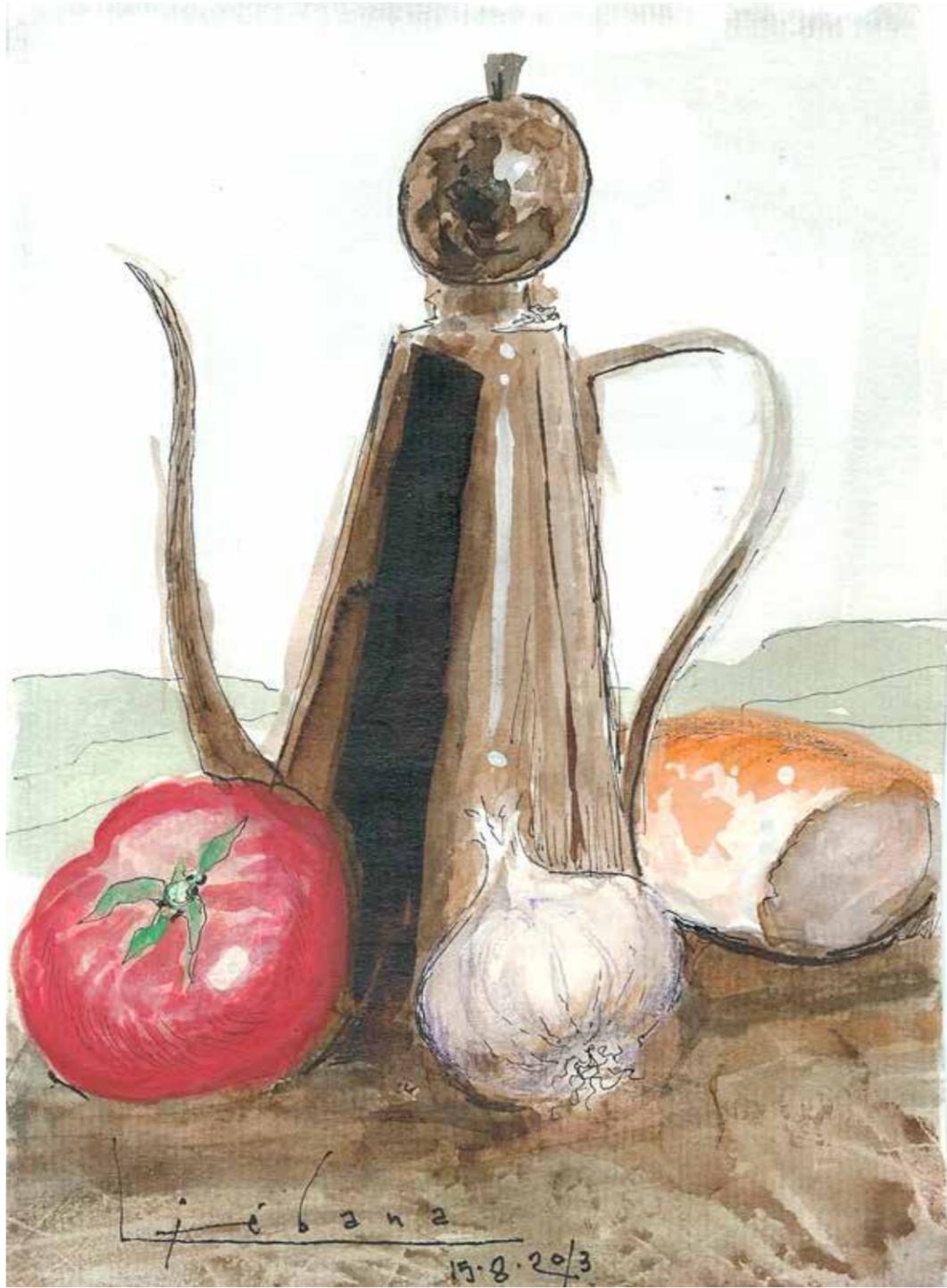
En palabras del genial componente del Grupo Cántico, que define al Salmorejo Cordobés como un plato emblema, el proceso creativo para la elaboración del dibujo partió de una alcuza. Es decir, “los dibujos, siempre han partido de este elemento, el aceite”. “Luego,-según el propio Ginés Liébana- fui añadiendo uno a uno el resto de ingredientes: los tomates, el pan, el ajo y la sal. Este último elemento nos sabía cómo representarlo y por eso decidí hacerlo a través de su grafía. Una vez representados los ingredientes añadí el ángel como símbolo de Córdoba....”.

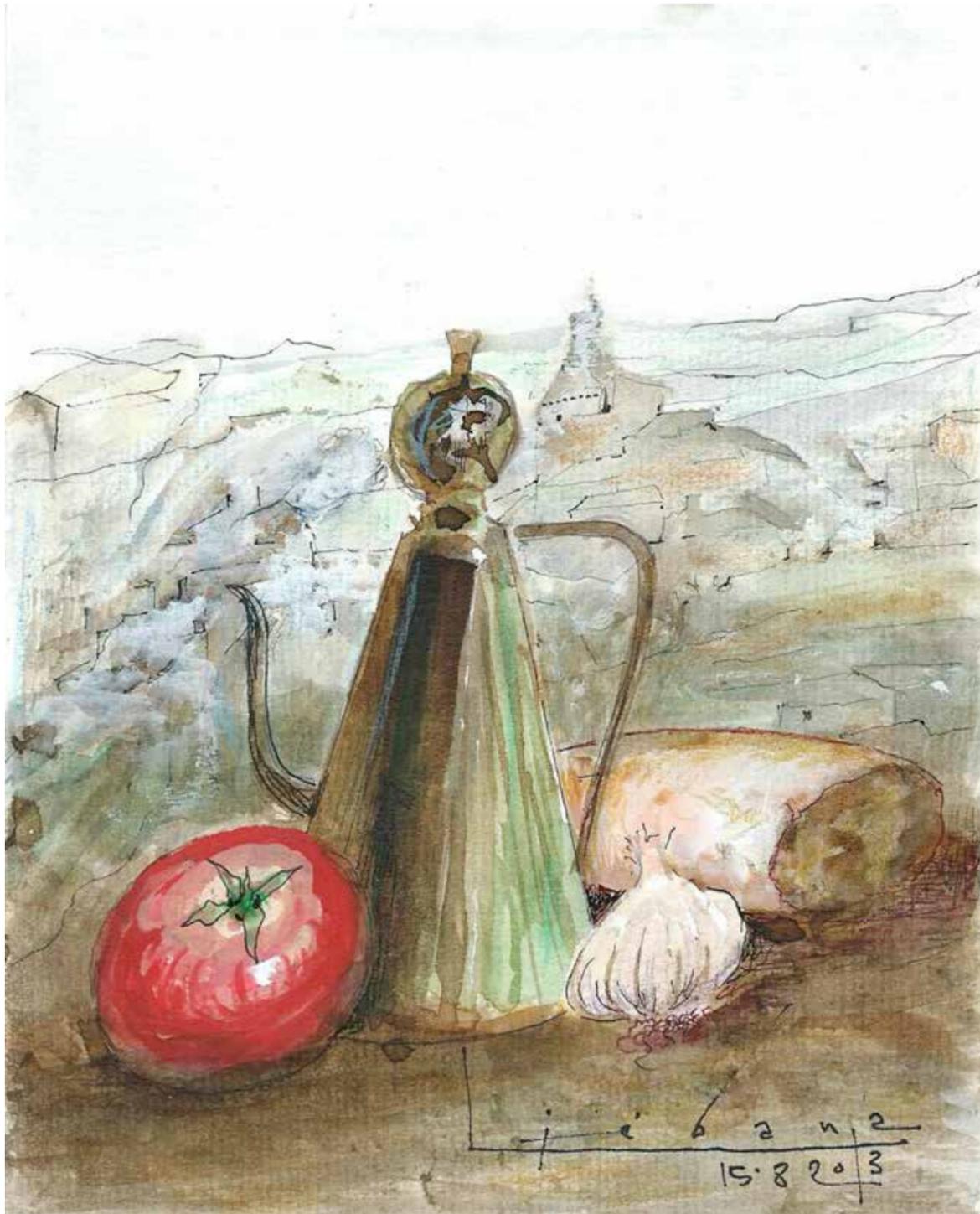
De esta manera nace y queda para siempre el homenaje de uno de los artistas más destacados de nuestra ciudad con el que la cofradía abrirá los actos conmemorativos de su V aniversario.

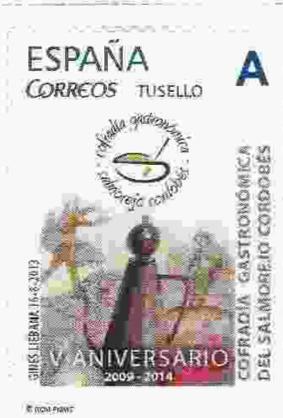
La Cofradía Gastronómica El Salmorejo Cordobés nació hace 5 años con el objetivo de promocionar la ciudad de Córdoba y su provincia a través de su gastronomía. El referente, para ello, es el salmorejo cordobés, plato que representa a parte de los referentes agroalimentarios de la provincia como el aceite de oliva, el jamón ibérico, el cereal, el tomate o el ajo.

La entidad, presidida por el Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la UCO, Pablo Pombo, cuenta con más de 208 cofrades, 20 cofrades de honor y 13 embajadores del salmorejo cordobés que difunden los valores sociales, saludables, culturales y turísticos establecidos en torno a un plato que trasciende a lo gastronómico y que es seña de identidad de Córdoba y su provincia.









00003293

1400000254001

