

VIII CENA EN HOTEL MARTIN EL HUMANO DE SEGORBE

8 Chefs 8 Platos celebrará su 8ª Cena Exclusiva el próximo 28 de Febrero en Segorbe, conmemorando el 8º aniversario del Hotel Martín El Humano.

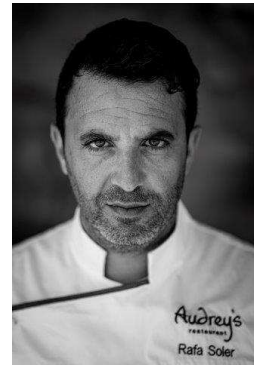
Se trata de un menú único, inédito e irrepetible

que pone en valor los productos de las ocho comarcas que configuran la provincia de Castellón, con platos elaborados por los siete Chefs miembros, que en esta ocasión contarán con la colaboración de dos cocineros galardonados con Estrella Michelin, los denominados Infiltra2: Rafa Soler (Audrey's Restaurant, Calp) y Miguel Barrera (Cal Paradís, Vall d'Alba).



Ellos serán los encargados de preparar los dos “aperitivos” que se servirán en mesa, ya que Soler preparará su denominado “caldero mariner de barca” y Barrera recreará un plato de tierra firme con botifarra, tocino y guisantes.

Tras ellos, Modesto Fabregat de Lino Restaurant by Modesto Fabregat (Castelló de la Plana) y Serra d'Irta (Alcossebre) presentará un ceviche, Asier Manzanos (El Vasco, Vila-real) una adaptación de un plato típico euskaldun, Carlos Gutiérrez (Casa Roque, Morella) conmemorará



el 40 aniversario del inicio de la actividad hostelera por sus padres Concha y Roque, Javier Simón (Martín El Humano, Segorbe) recreará la evolución de la humanidad, Balbina Cano (Casa Rabitas, Nules) seguirá interpretando el entorno de la marjal, Fernando Molina (La Cuina de Fernando y El Portón Tasca de Soca, Castelló de la Plana) con un homenaje a las flores como pre-postre, y Emilio Miralles (Al d'Emilio, Vila-real)

cerrará con un postre rural.

El equipo de Sumilleres formado por José Vicente Giménez (Voramar, Benicàssim) y David Remolar (Presidente de FASCV) serán los encargados de maridar los vinos elegidos para la ocasión: Cava Chozas Carrascal Brut Nature Reserva (Chardonnay y Macabeo), Clos



d'Esgarracordes blanco fermentado en barrica de Bodegas Barón d'Alba (Macabeo, Moscatell y Viognier), Tinto Mestizaje 2017 de Bodegas Mustiguillo (Bobal) y Caca Dominio de la Vega Brut Nature Reserva (Macabeo y Xarel.lo). Agua de Benassal, también estará presente en todas las mesas.

Los comensales serán recibidos a partir de las ocho de la tarde con una degustación de productos locales gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Segorbe. Las plazas limitadas se pueden formalizar a través del correo electrónico mlazaro@hotelmariadeluna.es y también disponemos de un teléfono para más información y consultas 678465383. El precio por comensal son 80€ que incluyen la degustación de bienvenida, nueve platos y bebidas.

LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA Y CULTURAL 8 CHEFS 8 PLATOS



La “Asociación Gastronómica y Cultural 8chefs 8platos” es una entidad con domicilio en la ciudad de Castellón, formada por chefs, profesionales de la sala y divulgadores gastronómicos de nuestra provincia con reconocido prestigio cuyo el fin es poner en valor los productos y el amplio recetario de nuestra tradición culinaria castellonense en pro del Turismo Local.

Al cabo del año realizan varias actuaciones, siendo el evento principal una Cena Gastronómica, itinerante en el lugar de su celebración que tiene como objetivo poner en valor los productos de nuestra tierra en la gastronomía, con la particularidad de que el menú a degustar es efímero ya que nunca más volverá a repetirse en su conjunto.



En dicha cena los comensales disfrutaban de las elaboraciones preparadas por, Modesto Fabregat (Serra d' Irta, Alcossebre y Chef Ejecutivo de Casino Antiguo de Castellón), Fernando Molina (La Cuina de Fernando, Castellón), Emilio Miralles (Al d'Emilio, Vila-real), Asier Manzanos (El Vasco, Vila-real), Balbina Cano (Casa Rabitas, Nules), Javier Simón (Hotel Martín el Humano, Segorbe), y Carlos Gutiérrez (Casa Roque, Morella) junto con la jefa de sala Ana Garcia (Hotel Martín el Humano, Segorbe) y los sumilleres David Remolar, presidente de FASCV Federación de Sumilleres de la Comunidad Valenciana, y José Vicente Giménez (Voramar, Benicàssim).



Completan el equipo de las cenas Gastronómicas el Chef Anfitrión, del restaurante donde se realiza la Cena gastronómica y el Chef Infiltrado, cocinero o cocinera de prestigio.

Las ediciones de las cenas se han celebrado el año 2015 en Moncofa (Restaurante Màrmara); en el año 2016 en Segorbe (Hotel Martín el Humano-AÑO 2016) y en el Grau de Castelló (Sala Opal); en el año 2017 en Morella (Restaurante Casa Roque) y en La Vall d'Uixó (Restaurante La Gruta); en el año 2018 en Benicàssim (Restaurante La Ópera-Mas dels Frares) y en Betxí (Restaurante Brisamar. Grup Betxi).

Dichas cenas han contado con la presencia como Chef Infiltrado de Begoña Rodrigo Ganadora Top Chef y Estrella Michelin (La Salita, Valencia), Evarist Miralles, participante en el Bocuse de oro (El Bollit, Oliva-Pego), Miguel Barrera, Estrella Michelin (Cal Paradís, Vall d'Alba), Vicent Guimerà, Estrella Michelin, (Antic Molí, Uldecona), Raúl Resino, Estrella Michelin, Raúl Resino, Benicarló), Avelino Ramón, Sol repsol (Daluan, Morella) y Mario Padial, Campeón de España de Pastelería en Chocolate en 2009, (La Dama Dolça", de La Pobla Llarga).

Tal y como hemos indicado aparte de la cena Gastronómica durante el año también se participa en diferentes actividades de promoción de nuestra gastronomía, como pueden ser los showcookings realizados en FITUR (feria internacional de turismo en



Madrid) , Mostra de Turisme de la Comunidad Valenciana, GASTRONOMA... o la colaboración en la organización del Concurso Internacional del arrocito de Castelló.



<https://www.facebook.com/8chefs8platos/>