



Samuel Perea
Cocina en Origen

HOMENAJE A LA PAZ, LA CONVIVENCIA Y LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

CITA GASTRONÓMICA EN JERUSALÉN

El 24 de marzo, bajo el lema **Por la paz y la cultura gastronómica mediterránea** tres cocineros, embajadores de las tres culturas gastronómicas del Mediterráneo (Judía, Musulmana y Cristiana) se dan cita en Jerusalén para cocinar juntos. El objetivo es destacar así el papel determinante que la gastronomía mediterránea ha desempeñado en la convivencia y el desarrollo de relaciones pacíficas entre los pueblos situados en torno al *Mare Nostrum*.

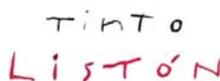
Con este encuentro se quiere focalizar la importancia de la cultura alimentaria mediterránea como vehículo de unión entre los pueblos, sumar esfuerzos por la paz y poner de manifiesto que también desde uno de los aspectos básicos y quizás más desapercibidos de la vida cotidiana, como es la gastronomía y la cocina, son muchas más las coincidencias y armonías que las diferencias entre estas tres culturas.

El acervo cultural del Mediterráneo no se agota en el arte, la literatura el teatro o la música, sino que también la creatividad de sus cocineros y cocineras, sus tradiciones culinarias ancestrales, la naturaleza común de sus materias primas y sus vinos constituyen una fuente de incalculable riqueza, cuya importancia ha sido reconocida como modelo por la UNESCO. Un patrimonio que, desde hace más de dos mil años, une a todos estos países y culturas, regula sus relaciones comerciales, facilita su tolerancia y desarrolla un flujo de ideas, costumbres alimenticias y gustos comunes, adaptados magistralmente a las peculiaridades de cada uno.

El marco elegido es el emblemático **American Colony Hotel** de Jerusalén, símbolo de la concordia y convivencia en los peores momentos de crisis. Allí se reúnen los tres cocineros promotores del acto: el español **Samuel Perea** del restaurante **La Casa Roja** de Málaga, el israelí **Victor Gloger** del restaurante **Chloélys** de Tel Aviv y el palestino **Ahma Nuaf** del restaurante **Darna** de Ramallah. Además, por el Hotel American Colony, participará su jefe de cocina, **Abed Al-Karim**.

Cuatro maestros de la cocina, representantes de las tres culturas que hunden sus raíces en la milenaria gastronomía mediterránea, cocinarán juntos y presentarán cada uno dos platos, creados de forma exclusiva para este encuentro gastronómico, que se acompañarán maridados con sendos vinos especialmente seleccionados para estos platos.

A la celebración de este acto, está previsto que asistan diversa personalidades diplomáticas, encabezadas por el cónsul general de España en Jerusalén, Ramón Ansoáin.





Samuel Perea
Cocina en Origen

EL ESCENARIO



THE AMERICAN COLONY HOTEL

www.americancolony.com

Ubicado en el corazón de Jerusalén, entre el este y el oeste, a pocos minutos de los principales lugares de interés de la ciudad antigua.

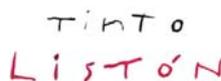
La interesante historia de este edificio se remonta a la creación de una colonia americana a finales del siglo diecinueve, cuando Horatio y Ana Spafford, una devota familia cristiana, salen de su ciudad natal de Chicago en 1881, junto con otros dieciséis miembros de su iglesia para buscar la paz en la ciudad santa de Jerusalén y desde allí ofrecer ayuda a las familias necesitadas de la zona.

A su llegada se instalaron en una pequeña casa en la ciudad vieja, donde llevaban una vida en común como los primeros cristianos, teniendo siempre sus puertas abiertas para acoger y ayudar tanto a los judíos como a los árabes del entorno. Su caridad y buenas acciones pronto le granjearon el respeto de toda la población local y se les conocía simplemente como *los americanos*. En 1894 se les unieron setenta suecos que vivían en los Estados Unidos y en 1896, cincuenta y cinco más. Fue entonces cuando decidieron compra el Palacio del Pacha, que terminaría convirtiéndose en el Hotel de la Colonia Americana.

Posteriormente, en 1902, el barón Ustinov, abuelo del actor Peter Ustinov, colaboró en transformarlo en el lugar de alojamiento de los peregrinos occidentales que viajaban a Tierra Santa, convirtiéndose con el tiempo en un espacio único en la historia de Israel, que ha aguantando los desafíos y daños innumerables debidos a la implicación del área en una serie de guerras. Fue en este lugar donde se colocó una bandera blanca, hecha de una sábana de una de las camas del hospital de la colonia (que se exhibe actualmente en el Museo Imperial de la Guerra en Londres), que al final de la Primera Guerra Mundial, sirvió para marcar el inicio de la tregua de donde surgió la liberación de Jerusalén de tres siglos de ocupación otomana.

El Colony ha sido siempre como una isla de neutralidad fuera de los avatares políticos que han sacudido la zona. Dirigida por americanos, ingleses y suecos, siempre ha gozado de la simpatía y el respeto de árabes y judíos. Un lugar de asilo para periodistas, personalidades de la ONU y diplomáticos. También es la sede de organizaciones como el Spanfford's Children's Center de protección y atención a la infancia.

Este hotel, que en su día albergó a personalidades como Sir Winston Churchill, Laurence de Arabia, Sir John Gielgud, Lauren Bacall, Peter O'Toole, Marc Chagall, Alec Guinness, Richard Widmark, Joan Baez, Richard Gere, Leon Uris, Donald Pleasance, John Le Carre, Graham Greene y la emperatriz de Etiopía, es hoy día el mejor y más lujoso hotel en el centro de Jerusalén y constituye un icono de la convivencia, respeto y tolerancia entre las tres culturas que durante siglos han compartido la historia de esta zona del mundo.





Samuel Perea
Cocina en Origen

LOS ACTORES



POR ISRAEL

VICTOR GLOGER

Restaurante Chloélys. Tel Aviv, Israel.

chloelys.rest-e.co.il/

Según toda la crítica gastronómica, el restaurante **Chloélys** es uno de los más impresionantes de Israel. Su chef, **Victor Gloger**, judío de origen argentino, ha conseguido a partir de materia prima de primera calidad, innovar y adaptar de forma creativa y magistral muchos platos de la cocina tradicional, y aportar un aire de modernidad a la cocina que tradicionalmente se hacía en Israel.

El local es espacioso, de ambiente elegante y refinado. El suelo de madera del restaurante se importó de Brasil, sus ladrillos de Bélgica y, en su bodega reposan más de 7.000 botellas de vino de todo el mundo, con una sección especial dedicada a los vinos de la zona. Es el único restaurante israelí que ha conseguido la distinción de *Excelencia* de *Wine Spectator's*. Su carta es un mosaico de la cocina mediterránea, y destacan especialmente sus fantásticas elaboraciones a partir de los excelentes pescados y los mariscos de esta zona.

El lema de su cocina es **simplicidad**. Sus recetas son sencillas e intensas. Entre sus platos más famosos, destacan el tartar de atún, el atún rojo chamuscado con *wassabi*, el hígado del pato en *brioche*, la muselina de vieiras con langostino y el *risotto* con langosta.



POR EL AMERICAN COLONY

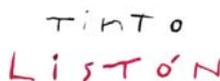
ABED AL-KARIM SHAMASNEH

Restaurante del American Colony Hotel de Jerusalén

Abed Al-Karim Shamasneh empezó a trabajar en el restaurante del American Colony Hotel de Jerusalén en 1985 y, desde 2001, ostenta el cargo de Jefe de Cocina de su prestigioso restaurante. De origen palestino, está entre los mejores cocineros de Israel y en 2006 obtuvo el título de mejor cocinero palestino del año.

Su dilatada experiencia profesional le ha llevado a trabajar en restaurantes como el **Casino Hotel** de Suiza o el **Lausanne Palace**, este último con dos estrellas Michelin. También ha participado en 2008 en el prestigioso *Salon Culinaire Competition Excel* de Londres.

Su arte culinario, muy apreciado y de altísima calidad, se fundamenta en una visión personal y creativa de la mejor cocina tradicional mediterránea, con importantes influencias árabes y judías.





Samuel Perea
Cocina en Origen



POR PALESTINA

AHMA NUAF

Restaurante Darna. Ramallah, Cisjordania.

www.darna.ps/

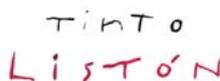
Cuando Osama Khalaf decidió abrir el restaurante Darna en Ramallah en 2003 en pleno apogeo de la intifada, muchos pensaron que estaba loco. Sin embargo, Khalaf dijo que, para él, era una obligación moral quedarse a pesar de las circunstancias y contribuir a mejorar las condiciones de vida en su ciudad natal.

El restaurante, a pocos minutos del antiguo y destruido cuartel general de Yasser Arafat, es centro habitual de reunión de los intelectuales, artistas y políticos palestinos, así como de diplomáticos, representantes de las numerosas agencias extranjeras destacadas en Cisjordania y funcionarios de la ONU. Su existencia supone una apuesta por la convivencia y la normalidad, un auténtico desafío a todos los extremismos, ofreciendo un espacio de libertad y cultura en torno a la cocina, en medio de una sociedad sometida a unas difíciles condiciones de vida.

El edificio ocupa una enorme villa de piedra con arcos. En el **Darna**, junto con Osama Khalaf, su propietario, trabaja como chef **Ahma Nuaf**, sin duda, el más prestigioso e importante cocinero palestino, y uno de los más destacados de Oriente Medio. Su carta, de gastronomía típicamente mediterránea, extensa y muy completa, constituye un auténtico mapa culinario, donde se pueden encontrar tanto las especialidades palestinas y árabes como otras muchas de Oriente Medio. Además el restaurante dispone de una bien surtida bodega de excelentes vinos franceses, del Golán, Líbano y otros lugares del mundo.

Una de sus efemérides gastronómicas más importantes fue la cena servida en la Muquata (residencia del presidente palestino), con motivo de la histórica visita del presidente Bush a Cisjordania en 2008.

El restaurante **Darna** ha sido llevado recientemente a la literatura, por el libro de gran éxito editorial **No hay sexo en Ramallah**, de la escritora y arquitecta palestina Suad Amiry. El texto trata de un grupo de amigas que se reúne en el Darna y que comparten dos problemas: la menopausia y su vinculación, por nacimiento o elección, con Palestina. En torno a la mesa se entrecruzan sus historias, con sinceridad y emoción, con el trasfondo de las tormentosas vicisitudes políticas y sociales de Oriente Próximo. Una gran historia de mujeres muy por encima de los tópicos y la superficialidad con la que se abordan frecuentemente estos temas.





Samuel Perea
Cocina en Origen



POR ESPAÑA

SAMUEL PEREA

Restaurante La Casa Roja. Málaga.

www.restaurantelacasaroja.com

Si hay un cocinero que haya entendido e integrado por convicción, compromiso y principios la alimentación mediterránea en su quehacer culinario se llama Samuel Perea.

Su pasión por la cultura gastronómica le hizo adquirir conocimientos de cocina en los múltiples países que visitaba, sintiéndose atraído especialmente por la cultura mediterránea y en especial la malagueña, la propia, llevándole a crear lo que el mismo califica para definirla como “cocina en origen”.

Desde su restaurante **La Casa Roja** desarrolla un trabajo impecable de recuperación y actualización creativa del extenso recetario de la cocina malagueña y mediterránea.

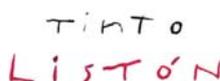
Aquí, encontramos platos sorprendentes como el molturado de aceituna, tartar de salchichón de Málaga, ajoblanco de altramuces, porra de tomate y fresa, boquerones en escabeche de cachorreñas, tartar de atún rojo del estrecho, arroces, bacalao, paletilla de chivo lechal malagueño y un largo etc., que hacen de su carta una autentica fuente de inspiración para los sentidos.

Su cocina está construida, según él mismo explica, “a partir de una sencilla línea de trabajo, con elementos propios y coincidentes, de la tierra y el mar, buscando un eje imaginario que atraviesa el Mediterráneo de parte a parte, desde Beirut a Yafo, o Alejandría o Benghazi, Oran, Tetuán, Málaga, Alicante, Rosas, Marsella, Nápoles, Palermo o la isla de Chipre.

Todo bañado con un insuperable aceite de oliva virgen, mojando con buen pan y bebiendo un excelente vino.

Trabajó en El Cairo, en Argelia, en Jerusalén... Está vinculado especialmente con Oriente Medio, cada año organiza un acto en la ciudad de Belén motivado por su espíritu conciliador en el conflicto palestino-israelí; lo que le ha llevado a participar en numerosos reportajes para la televisión en los desiertos de Judea y Negev.

En su etapa empresarial, fundó **Jordan Shmulyck** tratamientos del Mar Muerto para el cuidado de la piel, siendo una firma actualmente de reconocido prestigio en el mundo de la belleza.





Samuel Perea
Cocina en Origen

EL MENÚ

VÍCTOR GLOGER

Tajine de lubina calamares y langostinos.

Tarta de piñones, almendras y aceitunas Kalamata al romero, con helado de olivas, dulce de tomate cerezas y teja de berenjena.

AMERICAN COLONY

Sayadyeh: mero blanco con arroz pasas de uva y cebolla

AHMA NUAF

Rushtayeh: plato palestino de la región de Jerusalén que esta compuesto de lentejas, fideos, molasas de granada y cebollas caramelizada.

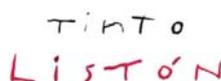
SAMUEL PEREA

Crema de gazpachuelo Ariyanas con huevas de róbalo y pescada
Pierna de chivo lechal malagueño al vino Listón

LOS INVITADOS

A través del Consulado General de España en Jerusalén, han sido invitados a degustar este menú los cónsules generales de los países de la Unión Europea, Suiza, Argentina, Chile, Méjico, Brasil y EEUU.

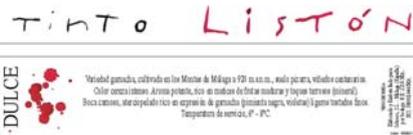
En el acto también participará la cantante **Mira Awad**, que ofrecerá una actuación durante el acto.





Samuel Perea
Cocina en Origen

LOS PATROCINADORES



TINTO DULCE LISTÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS DE LOS MONTES DE MÁLAGA

byvmontesdemalaga@hotmail.com

El vino tinto dulce de Málaga elaborado con la variedad garnacha por Bodegas y Viñedos de los Montes de Málaga tiene un 15% vol., y una crianza de 10 meses en roble francés y americano. **Los Montes** demuestra así que el éxito económico y de imagen que sus vinos regalaron a la ciudad durante siglos se basa en las grandes posibilidades que esta comarca ofrece a la viticultura de calidad. Así, sin olvidar los genuinos Pedro Ximén ni los delicados moscateles, este vino inaugura un nuevo escenario para incorporar las variedades tintas en la zona, a las que, sin duda, les va a corresponder jugar un importante papel en el desarrollo futuro de estos vinos.

Listón es un tinto dulce que proviene del viñedo de uva tinta de más edad –31 años–, y ubicado a más altura –más de 900 m– de Málaga, cerca de la capital y apenas a seis kilómetros del Mediterráneo. Las garnachas de este pago encierran en sus aromas y sabores la fuerza de un paisaje austero cubierto de romero, orégano, tomillo, lavanda, y nos introduce en un ámbito nuevo y original para los sentidos: el ensamblaje de las carnosas y azucaradas frutas rojas y negras, con la suave astringencia del hollejo tinto, la dulce calidez del alcohol con los tostados y especiados taninos del roble. Todo tamizado por la mineralidad elegante y austera que los suelos pizarrosos aportan a una uva tinta madura e intensa.

Su final largo y amable nos invita a soñar con una nueva página de esa historia abierta hace siglos por nuestros vinos.

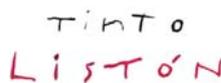


EL CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

www.cabrama.com

El Chivo Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña. De **un mes** aproximado de edad, con un peso vivo entre 8 y 10 kg, es la primera carne caprina española asociada a una **marca de calidad**. Procede de explotaciones con un programa sanitario estricto, y sus madres son ejemplares de raza Malagueña pura. Al animal se le hace un seguimiento exhaustivo durante el proceso de transformación, lo que asegura la total **trazabilidad del producto**.

Esta carne, al proceder de un animal exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, y un sabor suave y característico, ideal para las preparaciones culinarias tradicionales y para la alta cocina.





la
casa
ROJA

Samuel Perea
Cocina en Origen

Desde el punto de vista nutricional, es un alimento ligero, con un **2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad**, más del 35% de la cual corresponde al ácido oleico y con más del 17% de **proteína de alto valor biológico**. La delicadeza de su carne, de fibra fina, débil consistencia y agradable perfume, es muy apreciada como un ingrediente básico de la alimentación mediterránea. Estas características hacen que sus guisos o asados no precisen de ningún acompañamiento para obtener un sabor rotundo y auténtico.

Bodegas Bentomiz

BODEGAS BENTOMIZ

www.bodegasbentomiz.com

La Bodega **Bentomiz** recibe su nombre de una antigua aldea árabe situada en el terreno donde se ubican actualmente sus viñedos, en el término de Sayalonga en plena Axarquía. La fundaron Clara y André, una pareja holandesa que en 2003 decidió trabajar en la recuperación de las viejas viñas de esta comarca de la costa oriental de Málaga. El resultado es una interesante producción de delicados y personales moscateles secos y naturalmente dulces llamados **Ariyanas**, *aromática* en árabe, con una importante presencia de aromas de hierbas de monte y notas minerales, especialmente de pizarra. También elaboran un tinto en cuyo ensamblaje hay una importante presencia de la variedad autóctona Romé.

El Ariyanas Blanco Seco de Moscatel 13,5% vol es un vino joven proveniente de antiguas cepas de Moscatel cultivadas en vaso, en las escarpadas pendientes de suelos pizarrosos. Destacan sus intensos aromas de lichis, rosas, uva moscatel, frutas tropicales cítricos y hierbas frescas y aromáticas de monte, así como las notas minerales, pizarrosas, típicas de los vinos de esta zona. Su boca es untuosa, fresca y envolvente.

Ariyanas Terruño Pizarroso. Naturalmente Dulce de Moscatel de Alejandría. 13% vol. Vino dulce, procedente de viejos viñedos de moscatel con una agradable y fresca acidez que equilibra perfectamente el dulzor y una fuerte presencia de matices minerales de pizarra. Excelente vino de aperitivo o postre.



EL COLMENERO

www.elcolmenero.com

Es una empresa familiar con más de cien años de historia ubicada en la población malagueña de Alhaurín el Grande. Desde su creación, ha sido un **modelo de adaptación y progreso**, hasta convertirse en un referente de calidad y modernidad para el sector del pan y la pastelería en la provincia. Por ella, han pasado tres generaciones de artesanos, apasionados por su trabajo, que,



TINTO
LISTÓN



mientras avanzaban hacia una industria moderna, nunca han dejado de apoyarse en los principios y usos que hacen del pan algo más que un simple alimento.

La familia García, llevada por su pasión por el pan y sus derivados, ha sabido compaginar las tradiciones con un intenso trabajo de **investigación** para ofrecer una amplia gama de productos basados en diferentes tipos de harinas, cereales, formatos y estilos de elaboración.

El espíritu emprendedor les ha llevado a tejer una extensa red comercial de venta y abastecimiento a restaurantes y hoteles que es un modelo en el sector. Además, ha convertido a esta empresa en uno de los principales baluartes de la Panadería Española, con enorme bagaje en el desarrollo de nuevos productos y recuperación de técnicas tradicionales de producción.

Por último, esta empresa familiar ha creado el **primer Museo del Pan de España**, donde, además de su importante faceta didáctica y divulgativa, ofrecen un homenaje a todos aquellos artesanos del pan que a lo largo de la historia han hecho de esta profesión un símbolo de unión entre civilizaciones, culturas y religiones.

El molino de Benagalbón lleva tres generaciones elaborando aceite de oliva mediante el **sistema tradicional de piedras y prensas**. Es uno de los pocos molinos que quedan en España funcionando con arranque manual. En todo el proceso se concentra una gran ilusión y espíritu por mantener la tradición familiar, fieles a las técnicas artesanales de elaboración, de la mano de Nacho Pérez.

Los aceites obtenidos proceden de aceitunas del terreno, de las variedades verdial y lechín, exentas de fertilizantes, fitosanitarios u otros productos químicos. El bajo nivel de producción atiende a una **apuesta decidida por la calidad y no por la cantidad**. Esto garantiza que el aceite producido procede de la campaña en curso.

Así el aceite de Benagalbón se elabora a partir de aceitunas excepcionales del terreno recogidas mediante vareo (del vuelo o directamente del árbol). Pasa un laborioso proceso artesanal con especial respeto a las temperaturas y presiones y ausencia de estas (sin prensado). La decantación es natural, sin centrifugación, filtrado, etc. El resultado es un aceite fresco, siempre de la campaña en curso.



Samuel Perea
Cocina en Origen



TANINO TANINO

www.taninotanino.es

Taninotanino, es el esfuerzo de 3 personas que buscan un enfoque distinto en el mundo del vino. Son ganas de conocer la verdad siempre, ganas de obviar las modas, ganas de quedarnos con lo mejor de cada vino y de intentar buscar la honestidad de los mismos. Al fin y al cabo taninotanino será lo que queramos que sea, porque sin los 230 socios que ya somos y los que serán en un futuro no tendrá sentido esta búsqueda de un nuevo enfoque, una nueva cultura del vino.

Taninotanino *vinos inteligentes*. Dirige la atención hacia vinos que valen mucho pero que no cuestan tanto. Un vino taninotanino debe ser un producto ante todo honesto, que no esté en el panorama por ser producto de una moda y que ayude a ser analizado porque ha tenido un proceso natural, noble y seductor desde el punto de vista del autor/ bodeguero. Normalmente huimos de las sinergias del mercado, porque ello te hace menos independiente y siempre tenemos en mente que lo primero aquí es el socio y luego el resto.

COLABORA



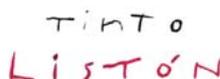
LA CARTA MALACITANA

La Carta Malacitana es una Asociación sin ánimo de lucro, creada en la sede del Ateneo de Málaga, en Junio de 2008.

Sus fines, enmarcados en el amplio espacio de la cultura, la alimentación, la salud, el turismo, la restauración, la agroalimentación y el desarrollo local, son fundamentalmente la divulgación, fomento y promoción de los productos, el recetario tradicional y las costumbres que constituyen el patrimonio cultural y gastronómico de Málaga.

Para ello, realiza una intensa labor tendente a impulsar el conocimiento, la revitalización y la proyección de la cultura tradicional malagueña, especialmente en el ámbito de la cultura alimentaria, y promover su puesta en práctica por las administraciones públicas, las instituciones ciudadanas y empresariales y el pueblo malagueño en general.

A través de sus actividades, pretende contribuir al desarrollo de modos de vida y alimentación justos, responsables y respetuosos con el medio ambiente; todo ello para preservar, mejorar y mantener la salud de las personas en un mundo saludable y sostenible.





la
casa
ROJA

Samuel Perea
Cocina en Origen

INVITACIÓN DEL CONSULADO ESPAÑOL AL ACTO



*Con ocasión de la Presidencia Española de la Unión Europea,
el Cónsul General de España en Jerusalén*

Embajador Ramón Ansoáin

tiene el placer de invitar a

a la Degustación Gastronómica Mediterránea

en Homenaje a la Paz y la Convivencia

que será ofrecida por los chefs:

Samuel Perea (Restaurante La Casa Roja, Málaga, España)

Victor Gloger (Chloelys Restaurant, Tel Aviv, Israel)

Ahmad Nuaf (Darna Restaurant. Ramallah, West Bank)

Abed Al-Karem Shamasneh (The American Colony Restaurant, Jerusalem)

El evento tendrá lugar el miércoles 24 de marzo 2010

a las 13:00 horas en el American Colony Hotel

Presidencia
Española *EU* 2010.ES

R.S.V.P.

