Samantha Vallejo-Nágera presenta la I Jornada Gastronómica del Tomate de Sabor de CASI

La Cooperativa CASI ha presentado la I Jornada Gastronómica del Tomate de Sabor que tendrá lugar en Almería, del 20 al 26 de febrero; y en Madrid, del 27 de febrero al 5 de marzo.

Antonio Bretones, presidente de CASI, ha dado la bienvenida a los medios en sus instalaciones del aeropuerto donde ha explicado el porqué de estas jornadas y ha puesto en valor la figura del tomate tan presente en nuestra gastronomía. Asimismo, ha destacado la calidad excepcional que presentan los tomates de la cooperativa, especialmente los de sabor.

Posteriormente, ha dado a conocer las variedades de tomate de sabor que ofrece CASI: flamenko choc, tomate negro, tomate rosa, corazón, Raf Pata negra, Rebel y San Marzano. Del mismo modo, ha anunciado que están confeccionando un recetario que recopilará todos los platos que serán degustados durante las jornadas en los restaurantes participantes.

Estas históricas jornadas tienen como madrina la chef, empresaria y presentadora de televisión Samantha Vallejo-Nágera, quién no solo ha asistido al acto, sino que ha visitado y conocido de cerca todos los detalles del proceso previo a la venta de los tomates. La chef, de manera

espontánea, ha querido capturar el momento fotografiándose junto a las 500 mujeres de la línea de manipulado y el equipo de CASI al completo.

Una vez finalizada su visita, en la presentación a los medios, ha descubierto el elenco de chefs, presentes en el acto, y los restaurantes de la provincia de Almería que harán posible esta cita con el tomate de sabor: restaurante *Tony García,* chef Tony García; restaurante *Bacus,* chef Pablo Fuente; restaurante *Casa Sevilla,* chef Rodrigo Chacón; restaurante *El Navío,* chef José Vallejo; restaurante *4 Hojas,* chef Juanjo Carabajal; restaurante *La Costa,* chef José Álvarez; restaurante *El Nido,* chef Mihai Fransics Kis; restaurante *Terraza Carmona,* chef Antonio Carmona; restaurante *Taberna de Joseba Añorga,* chef Joseba Añorga y restaurante *Travieso,* chef Dani Muñoz.

En el acto se mostró un vídeo en el que intervienen todos los maestros de la cocina que toman parte en esta I Jornada Gastronómica del Tomate de Sabor de CASI:

https://youtu.be/SFJNpV0FbsQ

El acto ha culminado con el anuncio del concurso *Foodies* que tendrá lugar en la red social de Instagram. Este consistirá en la elaboración de una receta basada en alguna de las variedades de tomate seleccionadas para las Jornadas de CASI. Entre los participantes que suban su receta a Instagram se escogerá al ganador que disfrutará de un curso online del Basque Culinary Center.

El concurso arranca, coincidiendo con la primera fecha de las Jornadas en Almería, el 20 de febrero, y acabará con el último día de estas históricas jornadas gastronómicas del tomate en Madrid, el 5 de marzo.

Finalmente, los chefs han posado junto a la directiva de CASI y la madrina de las jornadas, donde se ha hecho evidente la ilusión y ganas que tienen todos ellos de deleitar a sus comensales con el tomate de sabor como ingrediente estrella de sus platos.