

# Encuentro Gastronómico *"La Breña"* de Cocina de Caza





# "La Breña" de Cocina de Caza

## II ENCUENTRO GASTRONÓMICO

---

La Sociedad de Cazadores "El Cartucho" de Barbate (Cádiz) es la primera sociedad de caza de España reconocida como entidad de custodia de un parque natural: en este caso el Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate. Su compromiso en la defensa y protección de un entorno natural único en la provincia de Cádiz y con un valor ecológico fundamental dentro del patrimonio natural andaluz, se ha traducido en multitud de iniciativas que durante muchos años se han convertido en referencia para el mundo de la caza y del conservacionismo.

Como sociedad de caza federada, "El Cartucho" forma parte de la Federación Andaluza de Caza, la mayor entidad de representación de la caza en Andalucía con más de 90.000 afiliados y más de 1.400 sociedades de cazadores, lo que representa una media de dos sociedades de caza por cada municipio andaluz.

Ambas entidades se unen esta iniciativa que pretende difundir y divulgar los verdaderos valores de la caza sostenible y su papel en la conservación a través de la carne de caza, que además de un producto ético, sostenible y de altísima calidad nutricional, representa una joya gastronómica que ha permitido a los mejores chefs del país combinar recetas tradicionales, que han sido y son referencia en la cocina popular de la España rural, con platos innovadores.

Todas estas cualidades, y muchas más, convierten a la cocina de caza en una experiencia única que permite, a través de los sentidos, descubrir el entorno más cercano a través de un producto obtenido como resultado de una actividad que protege y conserva el medio natural.



# "La Breña" de Cocina de Caza

## II ENCUENTRO GASTRONÓMICO

---

Entorno. Sostenibilidad. Caza. Sobre esos tres pilares nació la primera edición de la Convivencia Gastronómica La Breña, que se celebró el 24 de abril de 2023 en Barbate organizada por el Club Deportivo Federado de Caza "El Cartucho" con la colaboración de la Federación Andaluza de Caza, el Ayuntamiento de Barbate, la Diputación Provincial de Cádiz, la Fundación Artemisan, Dehesa Montenmedio, Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate y MPCAC.

La segunda edición de este evento, que se celebrará el próximo 11 de noviembre de 2024, permitirá seguir divulgando la rica historia y tradición gastronómica asociada a la caza apostando por un producto de primera calidad que permite poner en valor la importancia de la caza sostenible, que desempeña un papel vital en la conservación del medio ambiente y del mundo rural



# "La Breña" de Cocina de Caza

## II ENCUENTRO GASTRONÓMICO

### Programación

---

Presentación de las jornadas

" El Valor Gastronómico y sostenible de la cocina de Caza "  
Modera David Montes

10:30

Luis Moreno Maldonado gastronómico y colaborador

11:00

Juan Viu ( Mare , Cádiz) "Cocinar la Breña"

11:30

Mario y Sergio Tofe ( Eter, Madrid ) "La caza y el Vino "

12:00

Sergio Lavedan ( Lavedan , Huesca)  
" Casquería Cinegética"

12:30

Elio Fernandez ( Ferpel , Asturias )  
" La cocina Cinegética de Antaño "

13:00

David Montes "La Campana" ( Llanera, Asturias) "Cinegetizar"

14:00

Almuerzo informal con productos de caza



# Cocineros



## **ELIO FERNANDEZ RESTAURANTE FERPEL (ASTURIAS)**

Desde los fondos del mar Cantábrico hasta las entrañas de las montañas, respetando la base de una cocina de tradición, Elio envuelve sus platos con nuevas técnicas creativas para realzar los productos locales, algunos carentes de valor gastronómico.

Máximo defensor del mundo rural y sus formas de vida. el respeto por la naturaleza hace que cada caso y cada plato sean un homenaje a sus tierras, a sus culturas y a sus paisanos.

## **SERGIO LAVEDAN RESTAURANTE LAVEDAN (HUESCA)**

Casa Lavedán fue una de esas Casas del Valle de Tena( Huesca)que abrió, en una antigua cuadra, un mesón para ofrecer a los turistas que subían por el curso del Río Gallego una tregua en el camino.

Ahora ese mesón se convierte en un nuevo proyecto gastronómico, LAVEDÁN donde Carla y Sergio buscan volver a recuperar un recetario casi extinto y conocer aún más la cultura del Pirineo.

Lavedán es un reducto de clasicismo , mira hacia atrás, habla con los mayores. Bebe de la cocina clásica francesa, de las recetas antiguas y de los bodegones cinegéticos,

Por qué cree en una vuelta a lo rural para tener un futuro cierto y próspero.





## DAVID MONTES (FURTIVU)

David Montes González nació en Oviedo en 1979. Cocinero de terruño, un salvaje del fuego y fanático de la caza y las tradiciones, estuvo formado en los mejores restaurantes asturianos. Pedro Martino, La Salgar y Gloria (Hermanos Manzano), Casa Farpón, Bar Blanco, entre otros. En la actualidad es jefe de cáterin y eventos del Restaurante Regeiro (Tox), y chef ejecutivo de Primital (Mercado de San Miguel). Aparte de sus trabajos en cocina, tiene dos programas en la televisión del Principado de Asturias: Doctor Lobo y El Carboneru, donde muestra la cocina más tradicional y rural de su tierra. Es también colaborador de la Revista Jara y Sedal



## LOS HERMANOS TOFÉ SERGIO Y MARIO RESTAURANTE ÈTER (MADRID)

Mario es el 50% de Èter, negocio que emprendió con su hermano Sergio y que se ha convertido en una de las mesas más demandadas de Madrid. Se trata de un restaurante con cuatro únicas mesas en el barrio de Legazpi. Sommelier egresado del Centro de Formación de la Cámara de Comercio de Madrid, Mario Tofé es, además de copropietario con su hermano Sergio (incluido en la Lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022), el encargado de la sala en este negocio en el que los hermanos "buscan como objetivo fundir la sala y la cocina en un solo ser". Èter ofrece "una cocina contemporánea, que se destaca por el equilibrio en el manejo de las especias y las hierbas aromáticas". Sergio, formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y "moldeado" en El Cielo de Urrechu –junto al chef Juan Antonio de Blas– y en La Trasiega (Getafe) –con Iván Castro Fernández–.



## JUAN VIÚ (MARE ESPACIO GASTRONÓMICO, CÁDIZ)

Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, siempre estuvo ligado al negocio familiar Confitería Tres Martínez, en Barbate. Ha pasado por muchas casas durante su formación, como las cocinas de Lillas Pastia, de Carmelo Bosque (Huesca), Aponiente (El Puerto de Santa María), o José Carlos García, en Málaga. Posteriormente, asesoró a varios restaurantes en Sevilla hasta que se embarcó como jefe de cocina del Hotel Gastronómico La Breña, en Los Caños de Meca. A partir de ahí, llegaron las aperturas de Viu y Barrunto, en Barbate. Ahora, abrirá nuevo proyecto personal en Cádiz. El estilo de cocina de Juan es el amor por su tierra, por los productos de cercanía, por el mar y por la cocina tradicional gaditana. Entre sus reconocimientos, ha sido Premio Mejor Apertura del Año 2019 en Viu por los Premios Gurmé Cádiz; Recomendación Guía Michelin en 2018 en el Hotel Gastronómico La Breña; y estuvo elegido entre los seis cocineros españoles que liderarán el futuro de la gastronomía.





