

EL TORO BRAVO EN LA COCINA

25 ANIVERSARIO
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

13, 14 Y 15 DE
NOVIEMBRE DE 2019

TERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE





Nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido al éxito y prestigio de estas jornadas.

Nos han honrado con su presencia en Terraza Carmona restaurantes y hoteles como:

Nacionales

Andalucía

Cádiz

- "El Faro del Puerto" (El Puerto de Santa María).
- "El Convento" (Arcos de la Frontera).
- "El Bosque" (Jerez de la Frontera).
- "Casa Bigote" (Sanlúcar de Barrameda).
- "Ventorrillo el Chato" (Cádiz).
- "El Copo" (Palmones-Los Barrios).
- "Casa Flores" (El Puerto de Santa María).
- "El Roqueo" (Conil de la Frontera).

Granada

- "Ruta del Veleta" (Cenes de la Vega).
- "Las Tinajas" (Granada).
- "El Burladero" (Granada).

Sevilla

- "Florencia" (Sevilla).
- "Casa Robles" (Sevilla).
- "Robles Aljarafe" (El Aljarafe).
- "Egaña Oriza" (Sevilla).
- "Taberna del Alabardero" (Sevilla).
- "Enrique Becerra" (Sevilla).
- "Manolo Mayo" (Los Palacios y Villafranca).

Huelva

- "Las Candelas" (Huelva).
- "Azabache" (Huelva).
- "Casa Rufino" (Isla Cristina).

Córdoba

- "Almudaina" (Córdoba).
- "El Churrasco" (Córdoba).
- "Hospedería de San Francisco" (Palma del Río).
- "Bodegas Campos" (Córdoba).
- "Delfín Delicatessen Catering" (Palma del Río).
- "El Caballo Rojo" (Córdoba).

Jaén

- "Juanito" (Baeza).
- "La Sarga" (Cazorla).
- "Vandelvira" (Baeza).
- "La Mezquita" (Guarroman).
- "Los sentidos" (Linares).
- "Támesis London" (Jaén).

Málaga

- "Iñaki" (San Pedro de Alcántara-Marbella).
- "Pedro Romero" (Ronda).
- "Taberna del Alabardero" (Puerto Banus-Marbella).
- "Le Diner" -Vincci Selección Posada del Patio (Málaga).

Almería

- "Hotel Catedral" (Almería).
- "Hotel Envía Golf" (Vicar).
- "Las Eras Antonio Gázquez" (Tabernas).
- "Parador Nacinal de Turismo" (Mojácar).

Valencia

Alicante

- "La Herradura" (Los Montesinos).

Valencia

- "Galbis" (L'Alcudia).
- "La Noria" (Náquera).

Castilla la Mancha

Albacete

- "Casa Paco" (Albacete).
- "El Callejón" (Albacete).
- "Santa Isabel" - Hotel Santa Isabel (Albacete).

Toledo

- "Los Cuatro Tiempos" (Toledo).
- "Los Jardines de Palacio" (Villacañas).

Cuenca

- "Casas Colgadas - Figón de Huécar" (Cuenca).

Guadalajara

- "El Doncel" (Sigüenza).

Ciudad Real

"El Bodegón" (Daimiel).

Madrid

"El Molino" (Aljete).

"Abacería de la Villa" (Madrid).

"Mesón del Cid" (Madrid).

Castilla y León

Valladolid

"El Yugo de Castilla" (Boecillo).

"La Miranda de Recoletos" (Hotel Tryp Recoletos - Valladolid).

"Mesón La Fragua" (Valladolid).

Segovia

"Casa Duque" (Segovia).

"Venta Magullo" (La Lastrilla).

"Julián Duque" (Segovia).

"Mesón Cándido" (Segovia).

Soria

"El Fogón del Salvador" (Soria).

"Virrey Palafox" (El Burgo de Osma).

Zamora

"LERA" (Toro).

Burgos

"Mesón del Cid" (Burgos).

León

"Barandal" (León).

La Rioja

"Mesón El Albero" (Navarrete).

País Vasco

Vizcaya

"Bermeo - Hotel Ercilla" (Bilbao).

"Zortziko" (Bilbao).

"Currito" (Santurce).

Galicia

"Casa Solla" (San Salvador de poío - Pontevedra).

"A estación" (Cambre - A Coruña).

Extremadura

Badajoz

"Los Monjes - Gran Hotel Husa Zurbarán" (Badajoz).

Murcia

"Los Churrascos" (El Algar, Cartagena - Murcia).

Ceuta

"El Refectorio" (Ceuta).

Internacionales

Europa

Francia

"La Segaliere" (Cajarc).

Inglaterra

"Elizabeth II" (Manchester).

Portugal

"Méstre André" (Samora Coreira).

Alemania

"Restaurante Madrid Hotel Meliá Berlín" (Berlín).

Eslovaquia

"Torre Bàsta" (Presov).

Italia

"La Torre" (Ozieri, Cerdeña).

América

México

"La Herencia" (Querétaro).

"Los Vitrales" Hotel Hilton (Guadalajara).

Argentina

"Re-Pato" (Buenos Aires)

"Fiká" (Buenos Aires).

Cuba

"Paladar Cubano" (Santiago de Cuba).

Uruguay

"La Yapa" (Montevideo).

Ecuador

"Columbus" (Quito).

Brasil

"Ville du Chef" (Belo Horizonte M/G).

Perú

"Casa Blanca" (Chivay Caylloma-Arequipa).

Venezuela

"Camino Real" (Caracas).

Asia

Japón

"The Westing Tokio" (Tokio).

A todos ellos nuestra felicitación.

Y a todos ustedes, el deseo de que estas Jornadas sean un regalo para su paladar.

Antonio Zapata

XXV Jornadas de Terraza Carmona.

Noviembre 2019.

25 años de gloria

No se celebran unas bodas de plata todos los días. En realidad sólo se pueden celebrar una vez en la vida. Y aunque estas Jornadas Gastronómicas están dedicadas al toro de lidia y en el mundillo taurino se les dice “toreros de plata” a los subalternos, la ejecutoria de Terraza Carmona es de oro puro, de toreros de cartel, de maestros. Pero con ser importante cumplir un cuarto de siglo, no es lo más relevante. Lo más destacable es el prestigio que tienen estas Jornadas y, sobre todo, la familia Carmona-Baraza, tanto en el mundo de la tauromaquia, como en el de la gastronomía, y en la sociedad en general, especialmente, claro, en la almeriense. Y lo que es más importante aún, el aprecio y el cariño de todo el mundo por su sentido de la hospitalidad y por su calidad humana y profesional.

En esta edición señalada hay notables novedades. El número de restaurantes invitados pasa de la docena y compartirán plaza, oficiando varios de ellos cada día. Es muy amplia la participación de cocineros relevantes de Almería y hay varias estrellas foráneas invitadas, entre los que no me resisto a nombrar a un viejo amigo de esta casa y del que abajo firma, Fernando Córdoba, de El Faro

del Puerto. Pero en vez de que yo haga aquí un resumen, necesariamente escueto y limitado, es mejor que consulten con detenimiento el programa que sigue. Y que reserven mesa ya.

No es aventurado asegurar que estos veinticinco años se verán seguidos por muchos años más, porque la tercera generación actual será completada en su día con la incorporación de una cuarta, que tendrá su protagonismo al celebrar las bodas de oro de las Jornadas Gastronómicas de la benemérita Terraza Carmona. Así que, más que el anglosajón “happy birthday”, prefiero utilizar el hispánico “y que cumplas muchos más”. Y yo que lo vea.

Antonio Zapata

Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo



EL TORO BRAVO EN LA COCINA

25 ANIVERSARIO

JORNADAS GASTRONÓMICAS



Miércoles 13

Almería (Mojácar)
Restaurante Xmile by
Botaniq

Almería (Aguadulce)
Mistela Gastronomía

Almería
Catering Lima Roja

Murcia (Águilas)
Restaurante El Refugio
de Juanfran

Terraza Carmona

Jueves 14

Almería (Roquetas de Mar)
Restaurante Alejandro

Almería (Huércal de Almería)
Catering Gastrosur

Almería (Retamar)
Mesón Rincón de
Castilla

Toledo
Restaurante Adolfo

Terraza Carmona

Viernes 15

Almería
Espacio Gastronómico
Tony García

Almería (Huércal Overa)
Restaurante Las Nenas

Almería
Tu Chef Talleres

Cádiz (El Puerto de Santa María)
Restaurante El Faro del
Puerto

Terraza Carmona

Respeto a la tradición:

Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica, Japón y hasta México **Terraza Carmona pasea con orgullo el nombre de Almería** por todo el mundo. Enriquecer la Gastronomía Almeriense es su objetivo, la calidad su forma de vida y hacer que los clientes se sientan como en casa su trabajo, porque durante más de 70 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.

Viernes 15 de noviembre 2019

Tras el almuerzo se procederá a:

Clausura de las 25 Jornadas Gastronómicas
"El Toro bravo en la cocina".

Entrega de los XIII Trofeos Taurinos Antonio Carmona.





In memoriam



A nivel nacional, disfrutaremos con las elaboraciones de :



Restaurante Adolfo. Toledo

Callos de ajo con boletus edulis y ajo morado de las Pedroñeras.

Su cocina ha viajado con él por más de 30 países en los que ha interpretado de forma sabia y sugerente la riqueza de los productos naturales. Es amigo de sus amigos, apacible, generoso, muy creativo y un gran comunicador. Adolfo es amante de su familia y junto a ella ha cosechado importantes premios. Entre los que destacan el Premio Nacional Alimentos de España, Premio Nacional de Gastronomía Marques de Desio al mejor profesional de la Restauración Española, Primer Premio de Restauración de Castilla-La Mancha, Premio de Turismo Cámara de Comercio de Toledo y Mejor Empresario del Año por la Federación Empresarial Toledana, Medalla de Oro al Mérito Turístico, Premio Nacional de Hostelería de 2013. Actualmente ostenta el cargo de presidente de la Selección Española de Gastronomía y preside la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa de España.



Restaurante El Refugio de Juanfran. Águilas (Murcia).

Curry de toro, coco y hierbas.

“El Refugio de Juanfran” trabaja una cocina de producto, de mercado, hecha con cariño y muy personal. Con una clara pasión por el mar y sus productos, no deja de lado la carne y el carbón. No se considera una cocina de vanguardia, en boca del propio Juanfran:

“Para mí no hay alta o baja cocina, sólo buena y mala. Aquí hacemos cocina buena y con personalidad, lo que a mí me gusta comer es lo que ofrezco a mis clientes”.



Restaurante El Faro del Puerto. Puerto de Santa María (Cádiz)

Ensalada de Cecina de Vacuno con Perlas de Tomate y Piñones sableados.

El faro de El Puerto está ubicado en El Puerto de Santa Maria desde 1987, año de su apertura y es junto a El Faro de Cádiz y Ventorrillo de El Chato, templos gastronómicos de la cocina Gaditana. La carta está impregnada del recetario tradicional Andaluz y se ha ido incrementando con las creaciones de Fernando Córdoba. Una cuidada decoración y un servicio profesional hacen de este restaurante, un lugar de obligada visita.

A nivel nacional, disfrutaremos con las elaboraciones de :



Calle Hombre de Palo, 7. 45001. Toledo

Teléfono
+34 925 227 321
+34 639 938 140

restaura@adolfo-toledo.com
www.grupoadolfo.com



Urb. Los Geráneos, 3. 30880 Águilas (Murcia).

Teléfono:
968 419 238

info@elrefugiodejuanfran.com
www.elrefugiodejuanfran.com



Av. Fuenterrabía, km. 0.5.
11500. El Puerto de Santa María. (Cádiz)

Teléfono:
956 87 09 52

info@elfarodelpuerto.com
www.elfarodelpuerto.com

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Restaurante Xmile by Botaniq. Mojácar (Almería).

Mini sándwich de carrillada de toro, crema de encurtidos y ajo negro.

En la orilla del Río Aguas, en Mojácar (Almería) se encuentra el hotel Botaniq y su restaurante Xmile. Es un restaurante de cocina creativa mediterránea, con chefs formados en restaurantes con Estrella Michelin: Estefanía Marchal Carreño (Nacho y Esther Manzano, en Asturias) y Miguel Ángel González (Sergi Arola). Ambos capitanean la cocina y siempre incluyen en su carta una oferta culinaria de producto local que proviene de la agricultura y costa almeriense. Como es propio en ellos, todo el género es tratado con el máximo respeto y sin enmascararlo, pero fusionando este producto de proximidad con toques de la cocina moderna.

MISTELA
GASTRONOMÍA

Mistela Gastronomía. Aguadulce (Almería).

Tartar de novillo, gambitas y aguacate sobre sopa fría de jalapeños y tikká masala.

Restaurante Mistela Gastronomía está ubicado en Aguadulce (Almería). Abrió sus puertas en Octubre 2018, regentado por su propietario Daniel Martínez Masegosa es un restaurante elegante y acogedor. Dispone de una carta Mediterránea con productos frescos de mercado, pescados, carnes y mariscos tratados con suma delicadeza y un servicio atento y profesional, tal y como sus clientes se merecen. Además dispone de una extensa bodega con vinos nacionales e internacionales.

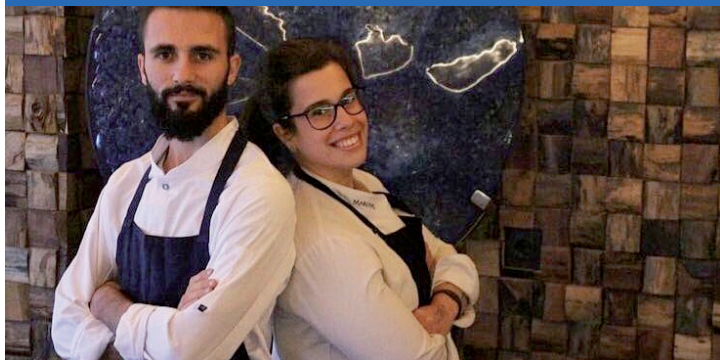


Catering Lima Roja. Almería.

Rissoto de Rabo de eral con Crujiente de Cecina de Vaca.

Soñamos con hacer llegar la mejor cocina a cualquier lugar, soñamos con ser más que un catering, contamos con magníficos profesionales que viven por y para este oficio de dar de comer a los demás con generosidad, buen hacer y templanza, siempre partiendo de la calidad en el producto y empleando técnicas que logran que los alimentos brillen. Servicio y cocina maridan en nuestro catering y nos hacen siempre desear seguir soñando.

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



C/ Rio Abajo. 04638 Mojácar (Almería).

Teléfono :
681127504
950399770
reservas@botaniq.es
www.botaniq.es



Camino de los Párrales, 308. 04720.
Aguadulce (Almería)

Teléfono :
950176187
restaurantemistela@gmail.com



Av. Montserrat 16 3ª. 04006. Almería.

Teléfono:
950265512
689312310
cocina@limaroja.com
www.limaroja.com

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Restaurante Alejandro. Roquetas de Mar (Almería).

Carrillada de toro de lidia glaseada al oloroso con huevas de jibia de Roquetas de Mar.

En Restaurante Alejandro, proponemos una cocina sencilla, basada en el respeto a las materias primas y el recetario tradicional Almeriense.

Día a día trabajamos con los pescados llegados de nuestro puerto y con la verdura de la huerta almeriense. Desde que Alejandro empezó su andadura llevando la cocina de Almería a otros países, su familia sigue llevando la gestión del restaurante con su padre Juan Sánchez como jefe de cocina y Miguel Puche en su equipo.



Catering Gastrosur. Huércal de Almería (Almería).

Lingote de cuatreño con foie y gelatina de pimientos del piquillo, mermelada de arandanos y brotes verdes.

Nuestra empresa está especializada en la elaboración artesanal de comidas tradicionales y creativas, utilizando productos de cercanía y de mercado.

El objetivo es que puedas degustar los mejores platos de la cocina andaluza y española, aplicando las nuevas tecnologías.

La actividad principal es la realización de bodas, comuniones, cócteles y comidas de empresa.



Mesón Rincón de Castilla. Retamar (Almería).

Wellington de res brava de buey sobre manto de hummus con salsa PX.

Mesón Rincón de Castilla abrió sus puertas al público en 2007, muy cerca de Almería Capital, en Retamar. Al frente de los fogones está su Chef ejecutivo y Técnico Superior en Cocina Castellana, Jesús Díaz Nogueras que junto a su equipo realizan una cocina con especialidades en horno de leña como el cochinillo Segoviano y asados de cordero al estilo Castellano. También con las brasas de sarmientos elaboran unas magníficas carnes rojas, vaca rubia Gallega, retinto, etc.

En el restaurante su servicio es atento, esmerado y mantienen una perfecta relación calidad – precio. En definitiva, un gran equipo y productos de primera calidad para que sus clientes puedan disfrutar de su cocina.

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Av. Antonio Machado, 32. 04740
Roquetas de Mar (Almería).

Teléfono:
950 32 24 08

restaurante@restaurantealejandro.es
www.restaurantealejandro.es



Calle Sierra de Laujar, 20
04230 Huércal de Almería (Almería).

Teléfono:
616103424
950302154

cateringastrosur@hotmail.com
www.cateringastrosur.com



Paseo de Castañeda, 99
04131 Retamar (Almería).

Teléfono:
950 20 86 47

mesondecastilla@hotmail.com

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Tony Garcia Espacio Gastronómico. Almería.

Canelón de rabo de toro con trufa negra y chips de alcachofas.

Nacido en Topares (Los Vélez) y formado en Barcelona, es amante de la fusión entre cocina vanguardista y tradicional. Lo más importante para él, es su familia y amigos, por eso, piensa que, en la cocina, la clave del éxito es la confianza en un buen equipo. Tras más de 20 años ocupando las cocinas de los mejores hoteles de Almería, actualmente dirige su espacio gastronómico 'Tony García' en el Avenida Hotel, donde ofrece una cocina creativa con la que trata de seducir con una experiencia inolvidable que conquiste todos los sentidos. Su cocina pone el acento sobre la mesa en los productos de la tierra, en especial en las verduras que se cultivan en Almería, y también en los productos del mar. Gracias a la acertada combinación de tradición, creatividad y productos de máxima calidad, el Espacio Gastronómico de Tony García se ha convertido en uno de los referentes de la gastronomía de Almería, ampliamente galardonado.



Restaurante Las Nenas. Huércal - Overa (Almería).

Asadillo de verduras almerienses con redondo de novillo en orza y vinagreta de miel de azahar de Los Filabres.

Las Nenas, Casa de Comidas (restaurante) está situada en un edificio singular de la calle Santo Sepulcro en el casco histórico de Huércal-Overa. Hay que resaltar su pastelería, cuya oferta principal estaría basada en la gastronomía tradicional de la zona, cocina de proximidad (productos locales y comarcales) y la preparación de recetas de repostería famosas en la localidad y pertenecientes a la saga familiar. Todo ello con un toque de modernidad gracias a su Chef y Propietario Semi Garcia y a la utilización de técnicas y procedimientos de alta cocina basados en la elaboración y preparación de platos y pastelería "al momento", sin utilización de aditivos ni conservantes, y la aplicación de las últimas tecnologías, como hornos de convección vapor o los cuartos fríos de elaboración.



Tu Chef Talleres. Almería.

Lengua de res estofada, calabaza confitada y cristal de patata con flores de otoño.

Nacida en Sierras de Tandil (Argentina) y gran enamorada del Cabo de Gata (tierra natal de su padre), Mariela Perez Bocchio es actualmente propietaria, gerente y Chef de «Tu Chef Talleres» en Almería, un espacio creativo que alimenta diariamente a través de la enseñanza, las emociones culinarias de grandes y pequeños. Formada en la prestigiosa Escuela de Hostelería de Mar de Plata, fue en España, donde perfecciono su amplia técnica con diferentes Chef de reconocido prestigio, tanto en el País Vasco como en Cataluña. Con gran esfuerzo e ilusión y gracias a la visión innovadora de esta gran emprendedora, en 2014 nació «Tu Chef Talleres» un proyecto que nutre de ilusión y pasión por la cocina el corazón de todos aquellos asistentes a los diferentes talleres gastronómicos, cooking partys, concursos y eventos que aquí tienen lugar diariamente.

Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Avenida Del Mediterráneo 281 | Avenida Hotel.
04009, Almería

Teléfono:
950 108 180

eventos@avenidahotelalmeria.com
www.avenidahotelalmeria.com



C/ Sepulcro nº11. 04600 / Huercal-Overa (Almería).

Teléfono:
950.470.185

lasnencasadecomidas@hotmail.com



C/ Doctor Gómez Ulla, 4. Almería

Teléfono:
678 20 59 76

chefbocchio@gmail.com
www.tucheftalleres.com

25
ANIVERSARIO
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

TERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE

EL TORO BRAVO EN LA COCINA



Miércoles 13

Iniciaremos el paseillo...

Restaurante Xmile by Botaniq

Mini sándwich de carrillada de toro, crema de encurtidos y ajo negro.

Restaurante Mistela Gastronomía

Tartar de novillo, gambitas y aguacate sobre sopa fría de jalapeños y tikka masala.

Catering Lima Roja

Rissoto de rabo de eral con crujiente de cecina de de vaca.

Restaurante El Refugio de Juanfran

Curry de toro de lidia, coco y hierbas.

Y nos doblaremos y templaremos con mando y poderio...

Restaurante Terraza Carmona

“Garrocha” de solomillo de becerro de tientes con “paseillo” verduras y salsa de gurumelos.

Copa de crema y frutas de temporada con terna de chocolates.

Rociaremos el albero...

Tío Pepe en rama – Marques del Atrio – Cerveza Mahou – Agua Lanjarón – Gin Bruni - Limoncello Villamasa - Café La Caribeña.

53,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos



EL TORO BRAVO EN LA COCINA



Jueves 14

Saltaremos a la arena con...

Catering Gastrosur

Lingote de cuatreño con foie y gelatina de pimientos del piquillo, mermelada de arándanos y brotes verdes.

Mesón Rincón de Castilla

Wellington de res brava sobre manto de hummus con salsa de PX.

Restaurante Adolfo

Callos de añojo con boletus edulis y ajo morado de la Pedroñeras.

Restaurante Alejandro

Carrillada de toro de lidia glaseada al oloroso con huevas de jibia de Roquetas de Mar.

Y los clarines y timbales anunciarán el cambio de tercio...

Restaurante Terraza Carmona

Lomo de novillo asado, relleno de espárragos, jamón y pistachos en su jugo con salsa de tinto de Laujar.

Nuestro original postre "por montera".

Mojaremos los trastos con...

Tío Pepe en rama – Convento San Francisco crianza – Cerveza Cruzcampo – Agua Lanjarón – Cava Joan Raventós – Ron Brugal – Roku Gin – Café La Caribeña.

53,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos



EL TORO BRAVO EN LA COCINA



Viernes 15

Recibiremos, a puerta gayola...

Restaurante El Faro del Puerto

Ensalada de cecina de vacuno con perlas de tomate y piñones sableados.

Restaurante Las Nenas

Asadillo de verduras almerienses con redondo de novillo en orza y vinagreta de miel de azahar de Los Filabres.

Tu Chef Talleres

Lengua de res estofada, calabaza confitada y cristal de patata con flores de otoño.

Espacio Gastronómico Tony García

Canelón de rabo de toro con trufa negra y chips de alcachofa.

Y seguiremos con unos naturales de...

Restaurante Terraza Carmona

Timbal de carrillada de toro de lidia en su jugo con setas de temporada y trío de pimientos palermo asados y calabacín.

“Coso” de hojaldre con festival de frutas, vainilla y brownie.

La plaza estará convenientemente regada...

Tío Pepe en rama – Lagar de Isilla Crianza – Amstel Oro –
Agua Lanjarón – Patxaran Berezko – Orujos Mar de Frades –
Limoncello Villamasa – Martín Miller`s – Ron Abuelo –
Café La Caribeña.

53,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Y durante estos días, en los salones de terraza carmona, se llevará a cabo:

Exposición de pintura taurina y bodegones "Arte en los Platos"



El arte contemporáneo agradece propuestas que se acerquen al espectador, que sean claras, sinceras, sin colorantes ni edulcorantes.

La obra de **Jere** es así. Su trabajo de carácter costumbrista sirve para romper barreras con quien ve y percibe su obra.

Insuflar vida a un material como puede ser el bronce, el barro, etc., o plasmarlo en pintura sobre un soporte, es un paso importante para cualquier escultor o pintor. Pero Jere va más allá. **Jere** es el artista que domina las formas, los movimientos, las texturas y sobre todo la técnica.

Hace suyo el material, sea cual sea, y lo más importante lo dota de concepto, de mensaje. Esta cotidianidad, diríamos calor mediterráneo, es la que sabemos valorar y admirar.

En un tono metafórico la obra de Jere se deja tocar, se escucha, se saborea. En un mundo cada vez más artificial todo aquello que es proximidad, que nos conecta con las raíces y nuestra identidad es aquello que no hemos de perder de vista por que por encima de todo nos humaniza.

Platón en su mito de la caverna habla de las tinieblas y la luz. La misma luz que ha buscado **Jere** y lo ha guiado a hacer un trabajo lleno de frescura y creatividad. Este faro lo ha llevado a consagrarse entre los grandes maestros de la escultura y la pintura costumbrista de nuestro País.

Àlvar Sáez Puig.

Historiador del Arte. Barcelona

Conferencias Club Taurino Veratense:

DÍA 12

Paco Aguado, periodista y escritor.
Conferencia audiovisual

"Un paseo por los siglos de la Tauromaquia".

DÍA 13

Juan Gimeno Mora y José Luis de los Reyes, banderilleros. "Las claves de la lidia".

DÍA 14

Javier Núñez, ganadero de La Palmosilla.

"El misterio de la bravura".

Todas las conferencias serán a las 20:30h



Historia de los trofeos taurinos Antonio Carmona



El 4 de septiembre de 1997 se presentan oficialmente los "Trofeos Taurinos Antonio Carmona" para engrandecer la feria taurina de San Cleofás, que en ese año reinaugura su

magnífica y centenaria plaza de toros.

A lo largo de todos estos años los trofeos se han visto prestigiados por un largo elenco de figuras del toreo que han sido acreedores a los mismos y que con su presencia en los actos de entrega de los mismos han contribuido a su éxito y han honrado a la familia Carmona.

Nuestro más sincero agradecimiento a todos los triunfadores:

I TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1997

"Triunfador de la Feria": José Ortega Cano
"Mejor Faena": Jesulín de Ubrique
"Mejor Estocada": José Luis Bote
"Momento Espectacular": Pepín Liria
"Mejor Toro": "Artillero" Nº 63. Victoriano del Río
"Mejor Par de Banderillas": Carmelo García
"Carmelo"
"Mejor Puyazo": Manuel Espinosa

II TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1998

"Triunfador de la Feria": José Antonio Iniesta
"Mejor Faena": Julián López "El Juli"
"Mejor Par de Banderillas": Gimeno Mora
"Mejor Puyazo": José Antonio Sánchez Álvarez
"Mano Dura"

III TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1999

"Triunfador de la Feria": Leonardo Hernández
"Mejor Faena": "El Cordobés"
"Mejor Par de Banderillas": "El Pere"

IV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2000

"Triunfador de la Feria": Curro Vivas
"Mejor Par de Banderillas": Pepe Márquez
"Mejor Puyazo": Paco Luna
"Mejor Toro": Ganadería José Luis Martín Lorca

V TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2001

"Triunfador de la Feria": Pepín Liria
"Mejor Faena": Juan Antonio Ruiz "Espartaco"
"Mejor Toro": "Aviador". Ganadería Santiago Domecq
"Mejor Puyazo": Juan Bernal
"Mejor Banderillero": Alejandro Escobar

VI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2002

"Mejor Faena y Triunfador de la Feria": Pepín Liria
"Mejor Par de Banderillas": Antonio Jiménez "Ecijano II"
"Mejor Toro": "Buenolor". Martelilla
"Mejor Puyazo": Manuel Jesús Ruiz Román

VII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2003

"Triunfador de la Feria": Finito de Córdoba
"Mejor Faena": Morante de la Puebla
"Mejor Par de Banderillas": Curro Molina
"Mejor Toro": "Enrejao" de "El Torero" Salvador Domecq
"Mejor Puyazo": Manuel Muñoz Barea

VIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2004

"Triunfador de la Feria": Finito de Córdoba
"Mejor Faena de la Goyesca": Finito de Córdoba
"Mejor Novillero": Caro Gil

IX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2005

"Triunfador de la Feria": David Galán
"Mejor Faena": Daniel Luque
"Momento Espectacular": Alejandro Carmona

X TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2006

"Triunfador de la Feria": David Fandila "El Fandi"
"Mejor toreo a caballo": Álvaro Montes
"Mejor Faena": Alejandro Carmona
"Mejor Toro": Ganadería Salvador Gavira

XI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2007

"Triunfador de la Feria": Caro Gil
"Mejor Faena": Miguel Ángel Perera
"Momento Espectacular": Curro Díaz

XII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2008

(Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos).

XIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2009.

Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos.

XIV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2010.

"Triunfador de la Feria": David Fandila "El Fandi"

"Mejor Faena": Alejandro Talavante

XV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2011

"Triunfador de la Feria": Miguel Ángel Perera

"Mejor Par de Banderillas": Joselito Gutiérrez

"Mejor Estocada": Manuel Jesús El Cid

XVI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2012

"Mejor faena y triunfador de la Feria": Sergio Aguilar

"Trayectoria ejemplar": Taurolorca S.L. D.

Juan Reverte

XVII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2013

"Mejor faena y triunfador de la Feria":

Manuel Díaz "El Cordobés"

"Momento espectacular": Hojalatero de la ganadería de D. Luis Algarra

"Trayectoria ejemplar": "Toros para todos" de Canal Sur Televisión, presentado y dirigido por D. Enrique Romero y a Canal Sur Televisión y Radio de Almería, dirigido por D. Antonio Torres Flores

XVIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2014

Suspendidos los festejos por inclemencias meteorológicas. No se fallan los trofeos.

XIX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2015

"Triunfador de la Feria": Manuel Escribano

"Torero Revelación": Javier Jiménez

"Mejor Faena": Jesús Almería

"Mejor Par de Banderillas": Blas Márquez

"Trayectoria ejemplar": Club Taurino Veratense.

XX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2016

"Triunfadores de la Feria": Manuel Díaz "El Cordobés" y David Fandila "El Fandi"

"Trayectoria ejemplar": D. José Antonio Ruiz Marqués

XXI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

"Triunfador de la Feria": Paco Ureña

"Trayectoria ejemplar": Grupo Vientobravo S.L.

XXII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2018

El jurado los considera "desiertos", atendiendo al atípico desarrollo de los festejos programados. No se fallan dichos Trofeos.

XXIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

"Triunfador de la feria": Daniel Crespo

"Trayectoria ejemplar": D. Diego Morata Artes y D. Salvador Jerez Gallardo





EMBAJADOR
DEL A.O.V.E. DE
ANDALUCIA 2012.
(FECOAN).

*Asociaciones
a las que
pertenecemos:*



PRIMER PREMIO
ANDALUZ
DE COCINA
GASTROSUR 97 .



IDEAL 2013.



PREMIO NACIONAL
"ANDALUCIA DE
TURISMO 98



PREMIO ANDALUCIA
DE TURISMO 2014.



PREMIO NACIONAL
AL MERITO
HOTELERO (F.E.R.) 98



PREMIO POR EL
FOMENTO DEL
TURISMO. 1ª Gala
de Turismo de
Almería. 2001.



DISTINCIÓN MED-DIET
(OTORGADA POR LA
FUNDACIÓN DIETA
MEDITERRÁNEA). 2015.



Guía Repsol

Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



PREMIO NACIONAL
DE GASTRONOMÍA.
MEDALLA DE ORO".
RADIO TURISMO.
2016



LA VOZ DE
ALMERIA. 2010.



MUSA DE LA
GASTRONOMÍA"
MANOLA BARAZA
MUÑOZ. 2016.



PREMIO NACIONAL
"ALIMENTOS DE
ESPAÑA A LA
RESTAURACIÓN"
XXIII Edición. 2010.



ALMERÍA
GOURMET.
IDEAL 2018.

Colaboran:



Terraza Carmona colabora con:



Hotel Restaurante Terraza Carmona: C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).
Reservas: 950 390 188 - 950 390 760 - www.terrazacarmona.com

