

Conservas y chefs se dan la mano en el Salón de Gourmets

Los «showcookings» de primeras figuras con productos preparados destacan en la segunda jornada de la feria

Andrés Galisteo

MADRID. Cocinar sin mancharse las manos es el deseo de todo aficionado o de todo profesional que busque comodidad, eficiencia o, por qué no, innovación. Las conservas manipuladas por grandes cocineros han protagonizado la segunda jornada del Salón de Gourmets. Nombres como Pescaviar, presente en el stand de La Razón, Frinsa o Paco Lafuente, de la mano del estrellado Pepe Solla, han sido los responsables de «dar la lata» en Ifema.

Comer bien sin necesidad de encender los fogones. La alta cocina en conserva es un socorrido terreno en materia gastronómica que la vigésimo octava edición del Salón de Gourmets no ha querido dejar de explotar. La segunda jornada de la feria de alimentación y bebidas de calidad ha apostado por mostrar las posibilidades de algunos

de los excelentes productos expuestos en el recinto ferial Ifema poniéndolos en las manos de expertos cocineros.

El estrellado Pepe Solla ha sido uno de los que se ha traído su casa a cuestras desde Galicia para «dar la lata». En línea con su trabajo con conservas de productos del mar, Solla inauguró ayer su estancia en el Salón en el que demuestra, de la mano de Conservas Paco Lafuente y Frinsa, cómo es posible elaborar grandes platos de forma sencilla utilizando pescados y mariscos envasados como la ventresca de bonito y «greentallarín», el cebiche de berberechos, los mejillones con espárragos blancos o el pan de sardinas. «Magia en lata», lo denomina. El truco está, como siempre, en la utilización de un buen producto.

Desde la misma tierra, Mexillón de Galicia también ha dado a conocer las formas de presentar su conserva en la alta cocina con platos inspirados tanto en la tradición gallega como en el patrimonio culinario internacional, presente en el Salón de Gourmets en la figura de Japón como país

invitado.

Al fin y al cabo, la cocina gallega y japonesa tienen en común una trayectoria muy basada en productos del mar. La chef Emma Pinal ha aprovechado estos lazos para preparar, por ejemplo, un sabroso maki de mejillón que aúna ambas culturas. No deja de lado, no obstante, la cocina más arraigada, presentando algunos otros maridajes como el de mejillón con Fabas de Lourenzán o en un tradicional escabeche.

La intención de cada uno de estos «showcookings» es

clara. Se pueden elaborar recetas sofisticadas sin mancharse demasiado las manos, una opción por la que están apostando cada vez más restaurantes.

Pescaviar

En Pescaviar notan esa demanda por parte del sector de la restauración. Es la compañía española pionera y líder en la elaboración y comercialización

de productos gourmet basados en el sucedáneo del caviar y las huevas de algunos otros pescados. En el Salón de Gourmets, dentro del stand del periódico La Razón, ha presentado una nueva línea inspirada en las complejas esferificaciones de Ferran Adrià que ha denominado «Cocktail Pearls». Chili, lima limón o fresa son algunos de los sabores de estas perlas con interior líquido que pueden acompañar a muchos platos. Pescaviar envasa

estas delicias para facilitar la labor y ahorrar tiempo a los diversos chefs que las solicitan.

La primera línea de productos que comercializaron fue Avruaga, hace casi 20 años, un sucedáneo de caviar elaborado con arenque que fue todo un éxito cuando se prohibió la captura del esturión. Hoy día su negocio ha aumentado notablemente y han incorporado productos similares con anchoa, capelán o lumpo. Su presencia en el Salón de Gourmets está muy



El chef Pepe Solla



Pescaviar presentó sus productos en el stand de La Razón

ligada a la presencia de Japón como país protagonista de la cita gastronómica. «Nuestros productos se adaptan muy bien a su mercado, son grandes consumidores», asegura Almudena Vázquez, directora de Exportación, una división que concentra el 60% de las ventas de Pescaviar.

El papel destacado de Japón hace que el Salón de Gourmets mire con especial atención al mar también, como no, con productos frescos como el salmón noruego por las garantías que representa para sus aplicaciones en crudo. Una de las iniciativas que repite este año y que más llama la atención también en esta edición es la escuela de sushi con este producto, capitaneada por Hung Fai. Se trata de una gran oportunidad para los alumnos, que han tenido su primer contacto no solo con las técnicas de la cocina nipona, sino también con sus valores propios, como el respeto al producto, la limpieza o la elegancia.

Con conservas o con frescos, la emoción siempre está servida en el Salón de Gourmets cuando llega el momento de los campeonatos. La jornada de ayer la cerró el concurso de tapas de Estrella Galicia, que agrupó a 25 cocineros procedentes de todo el país con la colaboración de Aceites de Oliva de España. 20 tapas idénticas en 35 minutos ante un exigente jurado. Ése era el reto del que salió victorioso el canario Jorge Bosch, del restaurante La Bola, de Tenerife, con su «Red Vintage vs Black Pig», en el que unía los sabores de la cerveza a los del cerdo negro canario. Entre los muchos compañeros que se acercaron a darle la enhorabuena se encontraba la participante madrileña Delia Bautista, del Café de Oriente, estandarte del Grupo Lezama, cuya tapa de manita de cerdo rellena de huitlacoche, carabinero, salsa de cerveza agripicante y brotes aliñados estaba entre las favoritas.

DEMANDA La alta cocina recurre a ellas para sus elaboraciones



Delia Bautista, de Café de Oriente, con Jorge Bosch, ganador del concurso de tapas



Mario Migueláñez, director general de la empresa más dulce

De postre, gominolas

Si se trata de no pasar por la cocina ni siquiera para el postre, apúntense al carro. Literalmente. Todo niño y adulto conoce Migueláñez, la empresa más dulce de España. En el Salón de Gourmets han presentado Migueláñez Eventos, línea destinada a endulzar todo tipo de celebraciones a modo de

barra libre de una infinidad de apetecibles golosinas. Como muestra, en la feria están sus coloristas mesitas y barras en las que colocan, para bodas, bautizos o comuniones, sus tres líneas fundamentales de producto: Básica, Sin Gluten y Deluxe, con un 10% de zumo. ¡Chuches para todos!