



gastronomía



Un cocinero trabaja elaborando uno de sus platos en uno de los múltiples puestos del certamen. Foto: Efe

El plancton sale del mar y se convierte en la sorpresa del Salón de Gourmets

Más de mil productos nuevos son presentados en un certamen muy innovador

MADRID – El plancton como esencia pura del mar, caviar de alga wakame, aperitivos de piel de bacalao con wasabi y conservas como las cocochas con angulas y las pochas blancas y verdes con mejillones, son algunos de los más de mil productos nuevos que se presentan en el XXIX Salón de Gourmets donde participan trece empresas navarras.

El cocinero Ángel León, del restaurante Aponiente con dos estrellas Michelin en El Puerto de Santa María (Cádiz), ejerció ayer como embajador del plancton, el ingrediente que descubrió para la cocina y que, tras conseguir su aprobación como nuevo ingrediente alimentario, comercializa con Plancton Marino, la primera y única productora de estas microalgas en el mundo.

Además de hablar de sus bondades –es natural y apto para alérgicos a pescados y mariscos, y contiene hierro, calcio, vitaminas y antioxidantes– León mostró ante un curioso público cómo emplearlo en platos como los gnocchi con carbonara de plancton marino, risotto marino, mahonesa de ostras con espuma de mar y plancton, y empanadilla de plancton con wasabi y berberechos. Con una pequeña cantidad, entre

0,2 y un gramos, se consigue potenciar el sabor a mar de pescados y mariscos o aportarlo a arroces y pastas, destacó.

También del mar llegan las perlas de wakame, esferificaciones de esta alga cuyo “único límite en la cocina es la creatividad del usuario”, ya que pueden servirse en frío o cocinarse, explicó su creador, Cristóbal Nicolás, de la empresa murciana Naturalviar, quien destaca que comerlas en “llevar el sabor del océano a la boca” y que se trata de un producto 100% natural.

MÁS SABOR MARÍTIMO Y del mar se surte también Conservas Chanquete, que si el pasado año presentó sus piquillos rellenos de chanquete salvaje, este año opta a los premios que otorga Salón de Gourmets a los nuevos productos con sus conservas de cocochas y angulas del Miño, y pochas blancas y verdes con mejillones y wakame en caldo marinero.

Otras novedades son recetas particulares que buscan saltar a la gran distribución, como la salsa Minono con la que el cocinero Roberto Riguero triunfa desde hace doce años en su restaurante Can Robert (Barcelona) y que recomienda para

“patatas, bocadillos, carnes y ensaladas” y la Tarta de Queso de la Madre de Cris, que viene de conquistar paladares en reuniones familiares en Granada.

También en una cocina casera nacieron las más de 20 variedades de mermeladas artesanales de Cucumitan originales como las de monovarietales de vino, las de cerveza, las de licor y las que combinan frutas como pera y dátil y mandarina y nueces, explicó su gerente, Javier Plaza.

Y en esta Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad está presente “el único cazador legal de gamusinos del mundo”, explicó con mucho sentido del humor el cocinero Carlos París quien, atraído por esos animales imaginarios con los que se gastan bromas a los cazadores novatos, decidió registrarlos como marca bajo la que elabora galletas de dulce de leche y de chocolate.

En cuanto a los vinos, una de las principales novedades es la que anima a aportarle en casa los olores y sabores que otorgan las barricas durante la crianza tan sólo en seis meses y gracias a un tapón de corcho que incluye una pieza de madera de roble americano o francés, presentado por Wine Expresso. – Efe

Tocino o cordero: la clave de las cruzadas

LA CARNE SALADA DE LOS CRISTIANOS Y SU AFICIÓN POR CONSUMIR ALCOHOL ANTES DE LA BATALLA DECANTÓ EL CONFLICTO

Un reportaje de Caius Apicius

¿Cordero o cochinito? O, por decirlo al estilo local, ¿lechazo o tostón? Esta es una disyuntiva que puede plantearse un madrileño el fin de semana, a la hora de planificar una escapada dominical a un buen horno de asar; el asado que elija decidirá su ruta y destino: Arévalo, Segovia, Sotosalbos, Sepúlveda, Peñafiel, Campaspero... y más.

Una disyuntiva, como ustedes comprenderán, bastante inocua, porque además ambas opciones son, en Castilla la Vieja, espléndidas. Pero hubo un tiempo, un lugar, en el que la opción entre cochino y cordero no fue tan inocente y tuvo unas consecuencias muy importantes.

Centrémonos. Como es sabido, dos de las tres religiones *del Libro* (judaísmo e islamismo) vetan a sus practicantes la carne de cerdo, que, en cambio, el cristianismo permite y hasta llegó a fomentar en el Siglo de Oro español como prueba de identidad de un cristiano.

Los semitas, en cambio, prohibieron comer cochino. Tiene bastante lógica la prohibición judía, adoptada en su día por los musulmanes. Ambos pueblos, árabe e israelita, vivían una existencia más bien nómada, en un terreno no excesivamente fértil. El cerdo no les servía para nada. Bueno, sí: para comerlo. Pero nada más. Y encima el cerdo no es herbívoro, no paca ni rumia, sino que es omnívoro, como nosotros, y necesita agua.

Hubo, en la Edad Media, unas campañas que conocemos con el nombre de Cruzadas. El teórico objetivo era recuperar los Santos Lugares. Los musulmanes, en cambio, jugaban en casa. Y los judíos asistían más o menos impertérritos a estas cuestiones... salvo cuando los cruzados, para entretenerse, acababan con toda una comunidad judía de paso que iban a Jerusalén.

El abastecimiento de un ejército en campaña siempre fue una de las mayores preocupaciones de los estrategas; no bastaba con aprovisionarse sobre el terreno, había que planificar una intendencia. Y los cruzados lo tenían difícil, por no decir imposible. La principal fuente

de proteínas animales de las clases populares europeas era el cerdo. Normalmente, salado, pues se mata en noviembre y las provisiones han de durar todo el año. Así que los cruzados cargaban con toneladas de tocino salado, porque tenían la certeza de que en el territorio al que se dirigían no iban a encontrar ningún cerdo, lo que imposibilitaba ese aprovisionamiento sobre el terreno habitual en campañas cortas.

Claro, el clima del Próximo Oriente no es el más indicado para conservar carnes saladas: se estropeaban, con las consecuencias que pueden imaginarse para la salud de sus consumidores: disentería o hambre. Una elección nada atractiva.

En cambio, los musulmanes hacían seguir sus ejércitos de rebañes de ovejas, que les suministraban leche y corderos. El cordero es de frecuente presencia en los textos bíblicos y coránicos. Así que los cruzados tenían carne salada no siempre en buenas condiciones, mientras que los musulmanes disponían de carne fresca.

CONSUMO DE ALCOHOL Pero había algo más. Todavía algo más. En varias aleyas del Corán se sataniza el consumo de alcohol: “Satán sólo pretende fomentar la enemistad y la envidia entre vosotros por medio de las bebidas alcohólicas” (Corán, 5, 90-91). Los francos o rumies, como llamaban a los cristianos los mahometanos, no renunciaban al alcohol ni siquiera en vísperas de la batalla, al contrario. Así que es fácil imaginarse el panorama.

De un lado, tropas que defienden su tierra, bien alimentadas y perfectamente sobrias; de otro, los invasores, con problemas gastrointestinales y con unas resacas monumentales. Pasó... lo que tenía que pasar: las Cruzadas fueron un fracaso con consecuencias colaterales, como la conquista de Constantinopla por los turcos otomanos, el cierre de la vía terrestre hacia las especias y problemas en la ruta de la seda.

Mientras, por aquí, es primavera y Castilla la Vieja espera con sus deliciosos lechazos y sus no menos gratificantes tostos. ●

Gente

La entrevista de
Amilibia



José María
GARCÍA LÓPEZ

Profesión: escritor.
Nació: en 1945, en Ávila.
Por qué está aquí: por su novela «Pasolini o la noche de las luciérnagas» (Nocturna).

«Pasolini buscaba el escándalo»

—«Pasolini o la noche de las luciérnagas». Una novela sobre la vida del cineasta y escritor. También sobre sus demonios personales...

—Uno de ellos fue su expulsión del PCI por homosexual. Le afectó mucho.

—¿Y qué demonio lo llevó a la muerte?

—Un demonio político. Hablan de la extorsión de unos chaperos, pero yo creo más en un complot. Lo que hacía molestaba al poder.

—Se cumplen 40 años de su muerte. Se llegó a decir que la buscaba...

—Sí, pero yo no lo creo. Se ponía en peligro, eso sí. No temía a la muerte y era imprudente.

—Parece que le gustaban los chaperos peligrosos y canallas...

—Le gustaban los chicos muy masculinos, no homosexuales, que se entregaran a él. Ahí veía la pureza a su modo.

—En el fondo, ¿qué buscaba?

—El escándalo. Creía que era un derecho y un placer.

—Abel Ferrara, director de «Pasolini» (2014), dice: «Todo el mundo en Roma sabe quién mató a Pasolini».

—Eso dicen, pero no lo saben. Sí lo sabían en Ostia, el lugar donde lo mataron.

—¿Fue el poder, fue la mafia, fueron los fascistas...?

—Es probable que los tres. Yo creo en el complot, como le dije.

—¿Qué les inquietaba del poeta y cineasta?

—Por ejemplo, dijo que sabía los nombres de los autores de numerosos atentados que se habían atribuido a los anarquistas. Eran fascistas.

—Un hombre que iba por ahí diciendo la verdad...

—Sí, era valiente. Se manifestó contra el aborto cuando toda la izquierda estaba a favor. Acusaba a los demócratacristianos de fascistas.

—Hay quien le considera un profeta. ¿Qué nos anunció?

—Que la influencia de los nuevos medios iba a ser nefasta, por ejemplo.

—¿Un provocador, un iconoclasta?

—Su cine era provocador. Iconoclasta, no: era un ateo religioso. No temía a la muerte, decía que era como el montaje en el cine: hasta que no llega no se sabe qué película ha sido tu vida.

—«Yo devoro mi vida con un apetito insaciable. Cómo terminará todo esto, no lo sé» (Pier Paolo Pasolini).

La innovación, aliñada con aceite virgen extra

El Salón de Gourmets acoge una oleoteca con más de 300 referencias

T. Ferrandis- Madrid

Morcilla por un tubo, chips de quinoa, mermelada de gin tonic o de mango con stevia, un edulcorante natural cada vez más usado como alternativa al azúcar, aceitunas rellenas de piña e, incluso, de dátiles, la cerveza Casa de Alba, una riquísima horchata ecológica valenciana, vermú en gelatina y perlas de wakame. Estos son sólo algunos de los 1.100 nuevos productos, en total la muestra exhibe 35.000, que acoge el Salón de Gourmets, la feria de alimentos y bebidas de calidad, en su 29ª edición, que se celebra en Ifema hasta el jueves. Madrid es la comunidad invitada, así que da a conocer los mejores productos kilómetro cero amparados bajo el nuevo sello de calidad «M Producto Certificado», mientras que Portugal es el país invitado. **Un consejo: si no lo ha hecho aún, pruebe el plancton marino descubierto por Ángel León, que ya es reconocido como un nuevo ingrediente, ahora que las autoridades sanitarias lo han aprobado: «Lo bonito es que se ha abierto la veda para que todo el mundo lo pueda cocinar y sepa cómo emplearlo tanto en crudo, como en pastas, arroces, para hacer panes, acompañar algunas salsas o como emulgente natural. Un producto natural con numerosas aplicaciones, poseedor de hasta 60 veces más Omega 3 que el aceite de oliva», apunta.**

Un aceite para cada plato

Y hablando de éste, qué mejor espacio que la oleoteca de Aceites de Oliva de España, donde conocer las variedades y coupages más premiados del planeta: «Su precio razonable ha hecho respirar al sector», afirma Pedro Barato, quien insiste en que «este año, hemos exportado más de un millón cien mil toneladas al exterior, del millón ochocientas que producimos en la campaña de hace dos años. Nuestro



Juan Pozuelo muestra cómo emplear las variedades de aceite de oliva virgen extra

oro líquido ha conquistado China, India, EE UU, Brasil, México y Reino Unido, entre otros países, lo que demuestra que las cosas se están haciendo bien», añade el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, que habla de éste como «el producto estrella que hace marca España». El reto, asegura, es «enseñar al consumidor que tenemos aceites virgen extra, también vírgenes y de oliva. También, que en nuestro país se producen 262 variedades diferentes de aceitunas, lo que pone al alcance un sinfín de posibilidades, tanto en monovarietales como en coupages». «Existe muchísimo desconocimiento acerca del producto», apunta el chef Juan Pozuelo. Demuestra que el cornicabra y el picual son las variedades más potentes. Con más personalidad y más cantidad de ácido oleico, de ahí que resul-

ten más susceptibles de usar en cocina: «Resultan perfectas en frituras, salteados y en cocciones largas o lentas. Más suaves son el hojiblanca y el arbequina, ideales para cremas frías, ensaladas y para hacer conservas suaves de verduras».

Asimismo, José Manuel Míguez, de La Bodeguilla de Santa Marta (Santiago de Compostela), ha sido elegido el mejor cortador de jamón en un acto presentado por Enrique Caldach y ante los ojos de un jurado formado por Elena Arzak e Iñaki Oyarbide. Míguez señala que «valoran que hagas el mejor aprovechamiento de la pieza, que cada lasca llegue al plato bien definida. En cuanto al emplatado, ha de ser tan perfecto, tanto que al comensal se le debe hacer la boca agua en cuanto lo ve y que éste pueda distinguir los distintos sabores». Y así lo comprobamos.

Oro líquido, literalmente, para sibaritas

Y para joyas, el Gold 24K by Vin Doré, un aceite de oliva virgen extra de categoría superior, que se obtiene directamente del zumo natural de aceitunas de las variedades picual, en un 60 por ciento y arbequina, en un 40, sólo mediante procedimientos mecánicos. ¿El resultado? Un aceite de oliva de color amarillo oro verdoso, frutado, un poco amargo y picante. Nace del fruto de la investigación con el fin de conseguir un producto único e inigualable con polvo de oro de 24 quilates alimentario, el cual pone el broche de «glamour» en esta creación. Los rasgos que lo perfilan comienzan con la recolección de las mejores olivas arbequina y picual para lograr un coupage al 40 y 60 por ciento, respectivamente, que aporta una combinación muy agradable al paladar con

ciertas notas y fragancias que recuerdan el aroma frutado fresco de la aceituna y la hierba recién cortada, verde hoja, tomate, higuera y algo de manzana, sin olvidar el sorprendente espectáculo visual que proviene del polvo de oro 24K en suspensión del mismo. En cuanto a su sabor, es único e inigualable, sin dejar atrás su vista de tonos verdes con subtonos dorados, junto al polvo de oro 24K danzando en él. Destaca por su dulzor con regusto almendrado, un poco amargo y picante, que revela la complejidad de sensaciones que despiertan el olfato y el paladar.



Salón Gourmet



FOTOS: ÓSCAR DEL POZO

Delicatessen
Durante la muestra, los visitantes pueden degustar todo tipo de productos; abajo, un hombre prueba un mantecado



Anchoas en directo

Una experta cocina unas anchoas cántabras en directo, ante la mirada de los curiosos, que después pudieron degustarlas

Mucho ruido y muchas nueces

► La jornada inaugural del 29 Salón del Gourmet arranca con gran éxito de visitas

EMMA SUEIRO
MADRID

La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, inauguró en la mañana de ayer la 29ª edición del Salón del Gourmet, la Feria Internacional de productos «delicatessen» más importante de Europa que se celebra en los pabellones 4,6 y 8 del recinto ferial madrileño Ifema desde el 13 al 16 de abril. Tras cortar la cinta que abría el telón, destacó la «excelencia» y «calidad» de los productos españoles y que es el Salón del Gourmet el que convierte a España esta semana en la capital mundial de los productos de «alta gama», ya que nuestro país «lo tiene todo y los ofrece todo. Tenemos grandes productos en el sector primario, una potentísima y extraordinaria industria de la alimentación y grandísimos chefs reconocidos a nivel internacional que ofrecen la mejor alimentación al mundo, como la dieta mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, en la conquista de nuevos mercados».

La Comunidad de Madrid ha desplegado todo su poderío al ser la invitada. Este Salón se creó en los albores del nacimiento de la gastronomía en España como fenómeno cultural,



Los 270 mejores vinos Bodegas de toda clase y categoría se han dado cita en el Salón Gourmet; sus expositores son los más visitados



artístico y humano allá por los años 70. Y es aquí donde la región ha presentado su nuevo sello de Calidad «M Producto Certificado», bajo el que se amparan los mejores productos de la zona y que sorprende por la variedad y calidad de alimentos y bebidas: vinos, cervezas artesanas, quesos, conservas, y toda una huerta riquísima avalada por pequeños productores, grandes emprendedores que han des-

Catas a todas horas Los visitantes a la muestra aguardan cola para probar unos caldos en uno de los expositores

cubierto y aquí presentan excelencias ya olvidadas y que rescatan para salvaguardar nuestro rico patrimonio. De Madrid escribiremos en la próxima edición, porque hay mucho que contar. Portugal también nos ha traído y sorprendido con sus avances en el sector vinícola y agroalimentario.

Talleres de los sentidos

Mucho dinamismo y vitalidad, los talleres de los sentidos (único espacio abierto al público) a rebosar, sobre todo el del vino, con catas y expositores hispanos y de todas partes del mundo. El aceite, la carne, con los avances de Distarlux, la fruta y esas clases magistrales que cada año imparte a los más pequeños, Luis Pacheco, de Gold Gourmet, las conservas, un mundo en el que España ha avanzado vertiginosamente y con el que se puede hacer alta gastronomía dada la calidad de las mismas y el mar. **Cómo no, de la mano de Ángel León, nuestro flamante «chef del mar» (2 estrellas Michelin desde su A Poniente de El Puerto de Santa María), quien cautivó a un nutrido grupo de asistentes con el plancton como la esencia pura del mar, el caviar de alga sácame, aperitivos de piel de bacalao con «wasapearme» y conservas como las cocochas con angulas o las pochas blancas y verdes con mejillones. Tras conseguir la aprobación como nuevo ingrediente alimentario que comercializa Plancton Marino y ser la primera y única productora de estas microalgas del mundo, Ángel León se ha convertido en nuestro flamante embajador del plancton.**

Hoy nos aguarda otra intensa jornada llena de campeonatos, como el que celebra Estrella de Galicia, cerveza y bebida oficial del certamen.

EL CAMINANTE

El plancton al alcance de todos

Ángel León anuncia en Forum Gastronomic de Barcelona la aprobación europea del plancton como alimento en la dieta humana tras más de cinco años de investigación en la Bahía de Cádiz. / Por José F. Ferrer

El cocinero gaditano Ángel León, del restaurante Aponiente de El Puerto de Santa María, ha protagonizado una de las novedades más importantes entre las presentadas en el Forum Gastronomic de Barcelona 2014. El chef andaluz, más conocido como el Chef del Mar y Premio Cocinero del Año de El Caminante 2013, desveló que la Comunidad Europea ha aprobado el uso del fitoplancton marino en la alimentación humana. La autorización del fitoplancton supone el reconocimiento como Novel Food o «Nuevo Alimento» para la CE y garantiza que el plancton que se cultiva en los huertos marinos de El Puerto, donde León ha colaborado en su desarrollo, cumple los más exigentes requisitos de seguridad alimentaria. Esta certificación del plancton marino como Novel Food es la primera que consigue España.

Ángel León confesó ante el público que llenaba el auditorio principal del Forum Gastronomic que «esta noticia supone un hito en la historia de la alimentación al incorporar un producto que está en el



Ángel León en el Forum Gastronomic de Barcelona 2014.

origen de la vida y que es responsable de más del 50% del oxígeno que se produce en la tierra». Este reconocimiento a este producto andaluz llega tras más de cinco años de trámites e investigación desde que el cocinero y la empresa Fitoplancton Marino decidieran iniciar esta aventura culinaria.

Carlos Unamunzaga, director de la empresa portuense, aseguró en

el Forum que «las microalgas unicelulares que componen el fitoplancton son ricas en vitaminas, antioxidantes, ácidos grasos omega 3, minerales y una gran diversidad de compuestos funcionales que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar. Estos compuestos, además, ejercen un papel preventivo ya que reducen los factores de riesgo que provocan la

aparición de enfermedades». León presentó en su ponencia del Forum Gastronomic de Barcelona algunos de los platos del menú de Aponiente en los que el plancton juega un papel fundamental como los arroces y su empanadilla de plancton y berberechos. Para facilitar su conservación y uso, se ha optado por liofilizar el plancton que tras esta transformación queda con la apariencia de un café soluble comercial. Para su uso doméstico o profesional en cocina bastará con rehidratarlo y añadir a la receta deseada. Dada su alta concentración y la capacidad de transmitir un profundo sabor marino, bastarán sólo dos gramos de plancton liofilizado en una receta para cuatro

aparición de enfermedades».

Al alcance de todos

León presentó en su ponencia del Forum Gastronomic de Barcelona algunos de los platos del menú de Aponiente en los que el plancton juega un papel fundamental como los arroces y su empanadilla de plancton y berberechos. Para facilitar su conservación y uso, se ha optado

por liofilizar el plancton que tras esta transformación queda con la apariencia de un café soluble comercial. Para su uso doméstico o profesional en cocina bastará con rehidratarlo y añadir a la receta deseada. Dada su alta concentración y la capacidad de transmitir un profundo sabor marino, bastarán sólo dos gramos de plancton liofilizado en una receta para cuatro personas. Como ejemplo, Carlos Unamunzaga pone un arroz marino para cuatro en el que basta con un ligero sofrito, unos trozos de calamar, el arroz y añadir al agua sólo dos gramos de plancton. El resultado es un arroz con un marcado sabor a marisco, que recuerda a la ortiguilla, sin tener que comprar y limpiar pescado o marisco. En las próximas semanas se iniciará la comercialización por internet del fitoplancton marino liofilizado y más adelante se incorporará a las cadenas de distribución en tiendas de alimentación.

Ángel León concluyó su participación en el Forum Gastronomic de Barcelona invitando a los muchos cocineros presentes en el auditorio a usar el plancton en sus restaurantes y así crear entre todos un rico recetario que está aún por escribir. «En Aponiente sólo hemos dado los primeros pasos y estoy deseando conocer las recetas que se le pueden ocurrir a todos mis compañeros cocineros» afirmó León. Ya se ha comenzado a distribuir muestras de plancton liofilizado a todos los cocineros españoles con Estrellas Michelin para que inicien sus pruebas de cocina.

www.fitoplanctonmarino.com

LOS VINOS

José F. Ferrer



Nombre: Norte-Sur 2012
Tipo de Vino: Blanco
Grados alcohólicos: 12,5°
Precio de la botella 0,75 litros: 35 euros
Bodega: Pousadoiro
Teléfono: 678 73 32 86



Nombre: Viña Galvana 2013
Tipo de Vino: Blanco
Grados alcohólicos: 11,5°
Precio de la botella 0,75 litros: 3,90 euros
Bodega: Delgado Zuleta
Teléfono: 956 36 05 43



Nombre: Macarena
Tipo de Vino: Manzanilla
Grados alcohólicos: 15°
Precio de la botella 0,75 litros: 5 euros
Bodega: Lustau
Teléfono: 956 34 15 97



Nombre: Raimat Brut CH-PN
Tipo de Vino: Cava
Grados alcohólicos: 12°
Precio de la botella 0,75 litros: 15,90 euros
Bodega: Raimat
Teléfono: 973 72 40 00

En el apartado de vinos en Forum Gastronomic de Barcelona la DO Ribeiro tuvo especial protagonismo. Entre sus vinos destacó Norte-Sur 2012, un blanco gallego con alma andaluza del que ya hemos hablado aquí y que ahora en el Forum demostró que el tiempo pasado en botella le ha otorgado una madurez que sólo alcanzan los grandes vinos. Este trabajo del enólogo sevillano Pablo Ortigueira es un ensamblaje de Treixadura, Torrontés y Loureira, cuyo mosto fermentó en roble francés. En vendimia selección «grano a grano» las uvas antes de su vinificación para alcanzar la mayor expresión de la bayas. Amarillo intenso y brillante, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y florales con fondo de obrador de pastelería. Boca untuosa, cítrica, sabrosa.

A la hora de elaborar blancos jóvenes en la zona de Jerez siempre se plantea la duda de si hacer un monovarietal de Palomino o de si incorporar alguna otra uva blanca para compensar su aparente poca expresión en este tipo de vinos. Entre los de la segunda opción destaca este Viña Galvana de Bodegas Delgado Zuleta de Sanlúcar que ofrece un coupage de 85% de Palomino procedente del Pago de Balbaina y un 15% restante de Moscatel de Chipiona. Ambas variedades se vendimian con poca madurez para conservar frescura en el vino final. Es pálido, perfumado y en boca es seco con notas afrutadas. En este caso la moscatel aporta un mejor equilibrio en la acidez, potencia de forma evidente los aromas de fruta y otorga al vino un mayor cuerpo en la boca.

El Grupo Caballero está celebrando el centenario de una de sus marcas históricas, Manzanilla Macarena. Con ese motivo ha devuelto a la botella y a su etiqueta la imagen retro original inspirada en una obra del pintor, ilustrador y cartelista Carlos Vázquez que representa a Macarena, una mujer icónica, flamenca, con mantón de China y sombrero de ala ancha tradicional. Macarena estuvo siempre muy ligada al mercado sevillano y en los años 40 Caballero la anunciaba con el eslogan «En Sevilla está el amor y en Sanlúcar... Macarena». Es de color amarillo muy pálido, con nariz intensa y puntante. Aromas de aceitunas verdes y almendras tostadas. En el paladar es seca, salina, muy sabrosa, con fácil paso de boca, final largo y recuerdos de almendras verdes.

Raimat también está celebrando su centenario. En 1914 la familia Raventós fundó esta bodega en una zona árida de Lérida, creando desde la nada unos viñedos y un paisaje impensable entonces. Para esta empresa titánica necesitaron albergar a mucha mano de obra, mucha de ella andaluza en especial de Jaén y así nació el pueblo de Raimat. De alguna forma, Raimat es responsable de la creación de la DO Costers del Segre. Un buen ejemplo del nivel que alcanzan sus vinos es este Brut con un 60% de Chardonnay y un 40% de Pinot Noir, el ensamblaje de los grandes espumosos. Es amarillo pálido con aromas de fruta y flores con fondo de obrador de pastelería. En boca es seco, cremoso, fresco, con notas fruta roja y melón maduro, con una rica acidez final.



Joan Roca, con componentes de su equipo durante su ponencia de ayer en el Kursaal, una de las más esperadas del congreso. :: FOTOS: ARIZMENDI

Las sorpresas de la vanguardia

Joan Roca desvela sus misterios, Quique Dacosta anuncia su nueva etapa y Ángel León revela que el uso del plancton en los fogones ya es 'legal'. El congreso acaba hoy

:: M. EZQUIAGA

Los italianos siguen sorprendiendo con la variedad de su cocina en el escenario de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, pero ayer fueron cocineros más cercanos los que deslumbraron con sus propuestas: Joan Roca, Quique Dacosta, Ángel León o Pedro Subijana, entre otros, provocaron la sorpresa de los congresistas.

Joan Roca fue uno de los más aplaudidos por un auditorio repleto. El cocinero explicaba antes de salir al escenario que «a nosotros nos quita el sueño ser primeros o segundos en las listas; lo que importa es seguir con nuestra línea». Lo decía en referencia a la clasificación de la revista británica *Restaurant*, que bajó a Roca a la segunda posición hace unos meses para auparlo de nuevo al Noma de Rene Redzepi.

Y realmente, los Roca siguen su camino. Ayer presentaron en el Kursaal su último invento: un divertimento que se entregará a los clientes de El Celler al final de su experiencia gastronómica. «Nuestros clientes podrán coleccionar los platos icónicos de El Celler, como 'El viaje a la Habana' y tantos otros. Por el momento se han hecho doce», explicó. Los clientes se llevarán también un «minibar» de cartón desple-

gable, que reproduce el local en el que comenzó la trayectoria culinaria familiar, una generación atrás. Sobre él se servirán los primeros aperitivos que se degustarán en breve en El Celler de Can Roca: las versiones de los hijos de las tapas de su madre, desde la tortilla de patata a los riñones al jerez.

Roca quiso rendir homenaje a la innovación «en este momento en que se critican los avances técnicos y la gente quiere volver al fuego a la brasa. Nosotros tenemos planchas y brasas en El Celler, pero también herramientas que nos permiten hacer cosas mágicas, como liofilizar un cubo de riñones al jerez o hacer cociones largas y lentas».

Máquinas como la deshidratadora, la roner de cocción al vacío, el horno al vapor, el armario de humedad controlada, el rotaval, la liofilizadora, las pipas de humo para ahumar o la «supercooling» que enfría líquidos para conseguir texturas sólidas en el momento de servirlos son algunos de los ejemplos de esta tecnificación. Pero también nuevas vajillas que juegan con el comensal, como una taza estriada que ofrece los reconocibles perfiles de los tres hermanos Roca conforme se va llenando.

El plancton ya es 'legal'

Quique Dacosta tampoco se quedó atrás al presentar sus novedades, aunque en su caso el mayor impacto fue de carácter humano: el cocinero radicado en Denia anunció una

nueva etapa de investigación y recogimiento que le llevará, por ejemplo, a no asistir en el futuro a más congresos de cocina en España. En su decisión, madurada hace tiempo, pesa ahora el reciente fallecimiento de su hermano en accidente laboral.

Hubo más sorpresas. El valenciano Ricard Caramena, el asturiano Marcos Morán o el donostiarra Pedro Subijana, que cerró la jornada con una brillante incursión en lo que llamó «territorio lúdico» y que dejó patente que la creatividad de Akelarre sigue a la cabeza.

Ángel León, del Aponiente de Puerto de Santa María, también conquistó al público. El llamado 'chef del mar' sigue empeñado en sus sueños. «Ahora quiero atrapar la luz en el plato», dijo antes de anunciar una noticia que le acababa de hacer feliz. León comenzó a usar el plancton como ingrediente culinario hace nueve años, y emprendió una lucha para lograr que se autorizase su uso alimentario a nivel mundial, algo que acaba de lograr. «Sólo consumimos el 26 % de los recursos marinos que nos podría dar el mar para alimentarnos», apuntó León.

«Somos el restaurante que ha descubierto el plancton como ingrediente culinario», comentó. Ahora, aprobado su consumo y comercialización por los organismos de seguridad alimentaria correspondientes, podrá extenderse su uso. «Después de nueve años y medio de sacrificio, ya puede estar en casas y restauran-

Con la gastronomía

Sabadell Guipuzcoano

B S

Homenaje al txakoli de Getaria al cumplirse 25 años de su denominación de origen

Pau Arenós, de El Periódico de Catalunya, recibe el premio de Periodismo Pau Albornà

tes, un ingrediente nuevo para todos. Va a cambiar la forma de cocinar», dijo un Ángel León ahora conocido por el gran público por sus apariciones televisivas, que también recordó ayer cómo fueron muchos los que le tildaron de «loco» cuando empezó con el plancton.

Del txakoli a Pau Arenós

No solo hubo cocina en el auditorio. El Kursaal vivió un emotivo momento con la entrega a Pau Arenós, redactor jefe de El Periódico de Catalunya, del II Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras, en memoria del periodista catalán, fallecido hace dos años, que trabajó en San Sebastian Gastronomika y era hijo de Roser Torras.

El premio a Arenós fue votado por un jurado de periodistas y cocineros. El galardonado señaló que preferiría «que no hubiese premio porque significaría que Pau está vivo».

También el txakoli de Getaria fue ayer protagonista: su denominación de origen cumple 25 años y los responsables de Getariako Txakolina recibieron un homenaje en el auditorio justo cuando comenzaba la ponencia de otro getariarra ilustre, Aitor Arregui, heredero al frente del Elkano del legado de su aita Pedro. La gente de Elkano trajo la magia de la parrilla al epicentro de la vanguardia.

El congreso vive hoy su última jornada pero no baja en intensidad. Los cocineros italianos siguen siendo los grandes protagonistas, desde los chefs de vanguardias hasta los llamados 'maestros pizzeros'.



Pedro Subijana cerró ayer la jornada con una original ponencia titulada 'El territorio lúdico'.



Pau Arenós, en el centro, recibe su premio acompañado de Aduriz, Roca, Torras y Arzak.



Aitor Arregui, con Ruth Mozo e Iñaki Txueka en el 25 aniversario de la denominación Getariako Txakolina.



Ángel León, 'chef del mar' (a la derecha), con el compañero que le ayudó en la ponencia.



Quique Dacosta presentó sus últimas novedades y anunció un tiempo de descanso en los congresos.

FUERA DE CARTA
MITXEL EZQUIAGA

DE LO LOCAL A LO GLOBAL



San Sebastian Gastronomika hace suyo el viejo axioma de Chillida: con las raíces hundidas en la tierra cercana, con las ramas abiertas al mundo. Ayer fue un perfecto ejemplo de esa filosofía: en una sala del Kursaal se presentaron los productos del País Vasco en el marco de un show con txalaparta, arte y gastronomía, mientras por el escenario del auditorio desfilaban algunos de los más grandes de la cocina.

¿Por ejemplo? Joan Roca. Dicen los catalanes que la costa de Girona produce locos maravillosos (de Dalí a Adrià) mientras que el interior genera visionarios como Roca, llenos de proyectos pero con los pies en el suelo. Fue una de las ponencias más seguidas del congreso, rubricada con el premio Pau Albornà a Pau Arenós, el periodista que ha sabido aunar en su trabajo el mundo de la gastronomía con el de la cultura.

Pero el congreso ofrecía ayer sorpresas: el adiós a los congresos de Quique Dacosta, la exhibición de la parrilla como una de las bellas artes a cargo de Aitor Arregui o el siempre brillante Pedro Subijana, que sigue siendo un moderno bajo su apariencia de catedrático con trienios.

San Sebastian Gastronomika es mil fiestas en una. Los riojanos organizan cada día un almuerzo con lo mejor de su tierra, Ribera del Duero se vuelca con sus productos y Makro monta felices concursos que parecen surgidos de la tele, pero en bueno.



GARIKANO

ARTESANIA PURA

Errondo Pasealekua, 3. Donostia - San Sebastián

Transportes

Los camioneros pararán desde el día 17 si no cobran todo el céntimo sanitario

S. E. MADRID

Los transportistas de mercancías por carretera secundarán un paro de «al menos» tres días a partir del próximo 17 de noviembre si antes de esta fecha el Ministerio de Hacienda no devuelve al sector todo el importe recaudado por el céntimo sanitario.

Así lo acordaron todas las patronales y asociaciones empresariales del sector en la reunión del Comité Nacional del Transporte por Carretera, en el segmento de mercancías, celebrada ayer, según informaron la CETM y Fenadismer.

Tras la reunión, la práctica totalidad de las asociaciones del sector firmaron un manifiesto en el que denuncian la «dilación» que acumula la Agencia Tributaria en el proceso de devolución de los importes recaudados desde que el pasado mes de febrero el Tribunal de Justicia de la UE lo declarara contrario al derecho comunitario. «La Agencia Tributaria, tras dilatar inútilmente el proceso, ha tratado de engañar al sector del transporte con la única intención de escamotear el exacto cumplimiento de la sentencia, apropiándose de un dinero que está obligado a devolver», indican los transportistas.

El Comité Nacional del Transporte ha acordado un paro de actividad inicialmente fijado en 72 horas.

Fitoplancton Marino lanzará un alimento de microalgas

► La filial gaditana de Hisparroz logra el permiso de la UE tras cinco años de trámites

E. FREIRE
SEVILLA

Fitoplancton Marino, sociedad de Hisparroz, el grupo agroalimentario de la familia Hernández Callejas, que se dedica a la producción de microalgas, ha conseguido la autorización europea «Novel Food» (alimento nuevo) para comercializar sus productos. La empresa gaditana llevaba cinco años de trámites y se convierte así en la única de su sector que tiene este permiso hasta el momento. Ello le permitirá lanzar este mismo año su producto — Plancton Marino liofilizado—, un condimento o aderezo con sabor a mar que ya están utilizando afamados cocineros, como el andaluz Ángel León, conocido como el «chef del mar».

La empresa ya tiene diseñado la comercialización de este ingrediente hecho con microalgas, unas plantas marinas unicelulares muy ricas en Omega 3 (ácidos grasos que reducen el colesterol y son saludables para el corazón). Según han señalado fuentes de la empresa, el lanzamiento se hará en dos formatos, uno para uso doméstico y otro para restauración.

Durante el quinquenio que han durado las gestiones ante las autoridades de Bruselas, la compañía ha invertido 5 millones de euros para adecuar



Instalaciones de Fitoplancton Marino en Cádiz

ABC

sus instalaciones, diseñar rigurosos protocolos de producción y obtener los registros específicos y las certificaciones que garantizan la inocuidad de las microalgas que cultiva.

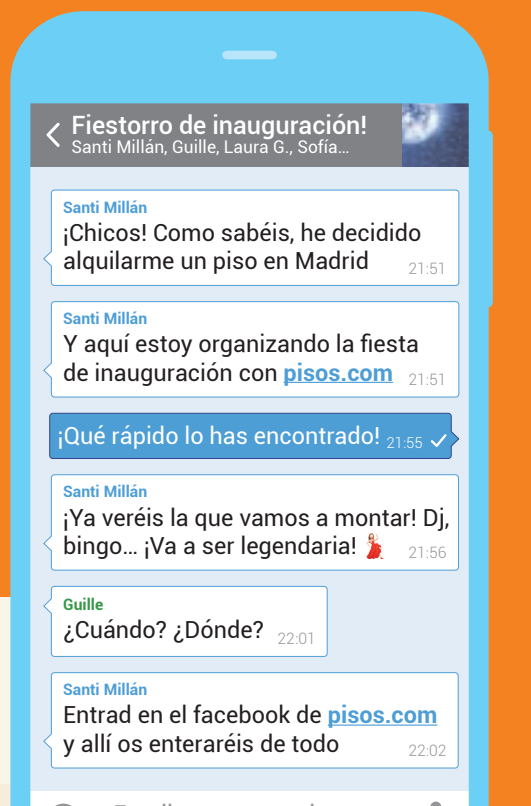
La procelosa tramitación obedece a que la regulación europea exige que para sacar un nuevo producto al mercado para alimentación humana que no se haya utilizado con anterioridad al año 1997 hay que obtener la autorización «Novel Food». Este requerimiento regula la introducción de «nuevos alimentos» con el objetivo de ga-

rantizar la seguridad del consumidor. Fitoplancton Marino se integró en Hisparroz en 2011, aunque ya tenía un recorrido desde 2002 de la mano de su actual director general Carlos Unamunzaga. En sus inicios la empresa andaluza se enfocó a alimentación animal, ya que las microalgas son conocidas como la «leche materna del mar» para los peces.

La biocosmética es un segundo canal de negocio para esta empresa, que comercializa cremas en Estados Unidos bajo la marca «RéjuvaSea».

pisos.com
te invita a
la fiesta de
inauguración
del piso de
Santi Millán

Tú puedes ser uno de los invitados
Entra en el facebook de pisos.com y participa.
Tienes hasta el 30 de octubre. ¡Te esperamos!



#SantiMillanEstrenaPiso



pisos.com
Te ayudamos a encontrar tu hogar

Filoplancton Marino consigue la primera autorización Novel Food de España

PABLO HEREDIA



✉ elpuerto@lavozdigital.es

Este permiso le permitirá comercializar alimentos derivados de las microalgas, convirtiéndose en la única empresa productora del mundo

EL PUERTO. ¿Qué hay de comer?, Plancton. Aunque suene raro e incluso a más de un comensal se le cambie la cara, esta opción es más que una realidad gracias a la certificación europea, Novel Food, conseguida por la empresa Fitoplancton Marino, instalada en la ciudad, que le permitirá introducir los nuevos alimentos e ingredientes derivados de las microalgas. Esta autorización es la primera que se concede en España, por lo que esta empresa se convierte en pionera en la producción de microalgas en el mundo gracias a sus huertos marinos que tiene instalados en El Puerto.

Gracias a la autorización, la empresa ha lanzado al mercado gastronómico el Plancton Marino liofilizado, un producto que ha sido recientemente presentado a afamados chefs internacionales en San Sebastián 'Gastronomika' y en Forùm Gastròmic Barcelona de la mano de Ángel León, conocido como 'el Chef del Mar', que ha sido un gran investigador de esta materia prima en el ámbito gastronómico.



Uno de los cultivos marinos que la empresa tiene en El Puerto. :: LA VOZ

Un producto que aportará una nueva reinvención al aspecto nutricional de los platos, tal y como detalla Carlos Unamunzaga, director general de Fitoplancton Marino, «están demostrados los beneficios organolépticos y saludables de las microalgas marinas como potenciador del auténtico sabor a mar, por ser ricas en vitaminas, antioxidantes, ácidos grasos omega 3, minerales y una gran diversidad de compuestos funcionales que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar. De ellas se obtienen compuestos que ejercen un papel preventivo, ya que

reducen los factores de riesgo que provocan la aparición de enfermedades».

¿Qué es Novel Food?

Es un reglamento impuesto por la Unión Europea para regular la introducción en la alimentación humana de cualquier alimento o ingrediente que no se haya utilizado con anterioridad al año 1997, con el objetivo de garantizar la seguridad del consumidor.

Conseguir este permiso no es tarea sencilla ya que se requieren numerosas pruebas y certificaciones que aseguren la calidad alimentaria. «Para obtener

esta autorización hemos hecho una inversión importante para adecuar nuestras instalaciones, diseñar rigurosos protocolos de producción, obtener los registros específicos que garantizan la inocuidad de las microalgas que cultivamos y certificar la ISO 22.000 y FSSC para el sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria», afirma Carlos Unamunzaga, de Fitoplancton Marino.

Actualmente, la empresa se encuentra en proceso de obtener la calificación GRAS (Generally Recognized as Safe), una designación obligatoria en los EE UU para poder distribuir el producto.

Turismo comienza a trabajar en la creación de la Ruta Sacra

:: LA VOZ

EL PUERTO. El Área de Turismo ha arrancado los trabajos para crear una Ruta Sacra que complete la actual oferta a turistas y visitantes. Ayer, el concejal de Turismo, Raúl Capdevila, mantuvo un encuentro con María José Arévalo, la portuense que realizó una propuesta sobre este tema en el último Pleno, a través del Grupo Municipal de Ciudadanos Portuenses. En dicha reunión también estuvo presente la edil de CP, M^a Carmen Vaca.

Desde la Concejalía se detalla que para poner en marcha el proyecto se tiene

que trabajar de forma coordinada con las distintas iglesias y templos de la ciudad, ya que se necesita el visto bueno del Obispado de Asidonia-Jerez. Capdevila afirmó que para llevarlo a cabo se tiene que preparar una reunión con los párrocos, congregaciones y demás entes implicados. Asimismo, desde Turismo se estudiará cómo se realiza esta ruta en otras localidades de Andalucía para poder tomar diferentes ideas.

La intención es que esta propuesta pase a formar parte de una ruta provincial o de la red nacional de rutas sacras que dé a conocer el patrimonio local.

La plataforma de la Zona Norte retomará las movilizaciones para volver a solicitar el centro de salud

:: LA VOZ

EL PUERTO. La Plataforma Zona Norte informó ayer de que retomará el calendario de actuaciones en las inmediaciones de Pinillo Chico para reivindicar así la construcción del centro de salud de Zona Norte.

Este colectivo vecinal volverá a solicitar a la Junta de Andalucía esta infraestructura sanitaria que llevan esperando desde hace muchos años, al

igual que exigirán la reactivación de la construcción de la estación de autobuses y la cesión de los terrenos de Adif.

Recientemente, el delegado del Gobierno andaluz en Cádiz, Fernando López Gil, explicaba que una posible solución podría pasar por una ampliación del centro de salud Pinillo Chico utilizando el local social que se encuentra al lado para aliviar así la saturación que sufre este ambulatorio, algo que tanto los vecinos como miembros de la Corporación Municipal han desechado de inmediato «Es una medida inoportuna e insuficiente, ni siquiera es un parche, es una tirita», apuntaban miembros de la plataforma.

Cabe recordar que dicho centro de salud se encuentra desbordado ya que es el único que atiende a esa zona de la ciudad.