

# Tierra de Sabor aprovecha Madrid Fusión para intentar introducirse en la alta cocina

**Cuarenta estudiantes del Basque Culinary Center visitarán a principios de febrero doce empresas de Castilla y León para conocer las posibilidades de los alimentos desde la tierra**

JUANJO LÓPEZ



**MADRID.** Castilla y León reivindicó ayer su producto como foco de la alta cocina. La comunidad, representada por la consejera de Agricultura, Milagros Marcos, visitó ayer Reale Seguros Madrid Fusión, para destacar «la fuerza del sector agroalimentario» castellano y leonés en el mundo. «Estamos en el mejor escaparate para que los maravillosos productos de Castilla y León lleguen a ser conocidos por los cocineros del ámbito mundial», reflejó Marcos quien destacó la importancia del stand de la marca Tierra de Sabor en el considerado como congreso culinario más influyente del continente, que se desarrollará desde ayer y hasta mañana en la capital de España.

La consejera de Agricultura incidió en que la marca del corazón amarillo tiene que estar presente en las líneas de supermercado, pero también «allí donde tiene más valor, que es en estos grandes restaurantes de los grandes cocineros del mundo», subrayó.

## Chefs de Castilla y León

En el mejor contexto, y con el jamón ibérico como embajador, recién cortado por el vallisoletano Die-



Los cocineros vallisoletanos José Castrodeza y Víctor Martín, ayer en Madrid Fusión; a la izquierda Milagros Marcos con Ferrán Adrià. :: REPORTAJE GRÁFICO DE GABRIEL VILLAMIL

go Hernández, campeón del mundo de corte, la consejera de Agricultura de la Junta, también destacó la importancia de contar con prestigiosos chefs en la comunidad, quienes ayudarán a dar conocer las aplicaciones del producto de la tierra en los mejores fogones del mundo.

Los cocineros con estrella Michelin, Elena Lucas, de La Lobita (Navaleno, Soria); Miguel Ángel de la Cruz, de La Botica (Matapozuelos, Valladolid) y Luis Alberto Lera, del Restaurante Lera (Castroverde, Zamora), serán los encargados de proyectar las posibilidades del sector agroalimentario de Castilla y León durante los tres días de Reale Seguros Madrid Fusión. Lo harán a través de sus demostraciones culinarias que realizarán en directo para los congresistas y demás interesados en la gastronomía. «Estamos hablando de lo mejor por calidad, pero también por variedad. Castilla y León es la mayor despensa de Europa, y este congreso es una plataforma de lanzamiento para toda la geografía mundial», destacó Marcos.

## Convenio

La consejera de Agricultura aprovechó la presencia de Tierra de Sabor en Madrid para anunciar que los cuarenta de los futuros mejores cocineros de España visitarán Castilla y León del 4 al 7 de febrero. Se trata de un convenio de la marca del corazón amarillo con el centro culinario vasco, considerado como uno de los mejores del mundo. «Vamos a contar con los cuarenta mejores cocineros del Basque Culinary Center para impulsar el sector primario», afirmó en relación a un viaje que llevará a los futuros chefs a doce empresas de Castilla y León. «Estarán en contacto con empresas de casi todos los productos.

Visitarán Palencia, Valladolid, Guijuelo, Soria, etc, y también conocerán bodegas en Burgos. Se trata de que testen la variedad y la unión entre el producto y las posibilidades de transformación», agregó Marcos, al tiempo que incidió también en la posibilidad de que el sector también conozca las necesidades de la cocina para adaptar sus líneas de producción».



## Salamanca exhibe la alianza entre materia prima y restauración

Administraciones, empresas y restaurantes unen sus fuerzas para impulsar su marca gastronómica

### REDACCIÓN / WORD

**SALAMANCA.** Una veintena de restaurantes de 'Salamanca Para Comer' y quince empresas y marcas de garantía de 'Salamanca en Bandeja' participan desde ayer en la octava expedición gastronómica salmantina a

Seguros Reale Madrid Fusión, que se celebra hasta mañana. Es la primera gran cita para la promoción conjunta de las dos marcas gastronómicas de Salamanca y provincia. El concejal de Turismo, Julio López, destacó ayer que «cada año hemos crecido en medios» y en recursos para mostrar «lo mejor de nuestra gastronomía». La «importantísima novedad» de este 2019 es «la alianza entre productores, territorio o restaurantes y chefs de la ciudad», que «son los que usan esta materia prima de primera para transformarla y ponerla en la mesa». López insistió en que «nuestra

interés es máximo en una cita como ésta» que sirve para «remarcar la apuesta por el turismo de calidad. La gastronomía de calidad trae turismo de calidad. Lo hemos comprobado». En esta línea, el concejal remarcó que gracias al «importante esfuerzo» de las administraciones y empresas «hemos colocado la marca de Salamanca en la enseñanza del español, en turismo patrimonial y cultural y, por qué no, también en el gastronómico».

La Diputación estuvo representada por su diputado de Turismo, Javier García Hidalgo, quien explicó

que 'Salamanca en Bandeja' no podía faltar al «foro gastronómico por excelencia que representa Madrid Fusión». Desde su punto de vista, se trata de un «escaparate» en el que tenían que estar los productos de 'Salamanca en Bandeja', una vez que ya se ha presentado el club de calidad y cuyo número de socios se acerca a los cuarenta.

Hidalgo explicó que todas las acciones promocionales de 'Salamanca en Bandeja', como es su presencia en Madrid Fusión, son reflejo de «la apuesta de la Diputación de Salamanca por el sector primario de la

# Valladolid y sus tapas deslumbran en la primera jornada de la cita gastronómica

La capital vallisoletana, ciudad invitada en el congreso culinario, se presenta como el centro mundial de la cocina en miniatura

:: JUANJO LÓPEZ

**MADRID.** La tapa como embajadora. La tapa como referente a nivel nacional «pero también internacional», matizó ayer el alcalde de Valladolid, Óscar Puente, en Reale Seguros Madrid Fusión. Y es que, la gastronomía en miniatura centró buena parte de la oferta alimenticia de la capital vallisoletana en la primera jornada del congreso culinario.

Valladolid es la ciudad invitada y por ese motivo acaparó la atención de la inauguración del evento con distintas elaboraciones en el stand oficial de la feria al que acudieron muchos de los mejores cocineros de la ciudad. Igualmente se pudo disfrutar de la cocina en directo de los chefs Víctor Martín, estrella Michelin en el Restaurante Trigo; y José Castrodeza, de Villa Paramesa. Ellos dos confeccionaron cuatro tapas en las que unieron distintos productos de la provincia con las últimas técnicas de cocina, en una demostración de lo que los visitantes pueden encontrar en Valladolid.

«Este congreso es una oportunidad indudable y un reconocimiento a la posición que tiene Vallado-

lid en el mundo de la gastronomía. Ya fuimos invitados este año en San Sebastián Gastronomika, y es evidente que Valladolid se ha ganado un sitio sobre todo en todo a lo que se refiere a la gastronomía en miniatura, a las tapas», explicó Óscar Puente.

El primer edil vallisoletano, que destacó que la provincia es la única con cinco denominaciones de origen, incidió en que la tapa es una valiosa embajadora para que los visitantes «también conozcan la gastronomía de mesa y la enología».

«Valladolid ha conseguido especializarse en ese mundo, en el mundo de la tapa, y eso le hace ser una ciudad especialmente atractiva y que sea elegida por delante de otras, porque los visitantes saben que van a comer muy bien y con muchas opciones», añadió después de que la ciudad fuese reconocida por Saborea España como una de las urbes incluidas en el club, cuyo presidente, Adolfo Muñoz, alabó «la progresión y trayectoria» de la capital vallisoletana en el mundo de la gastronomía. «Tiene esa gastronomía curiosa, que además permite socializar y vivir un poco el ocio a la española», subrayó.

La ciudad estará presente en Ifema durante los tres días que se celebra Madrid Fusión con un stand de 24 metros, en el que se llevarán a cabo diferentes actividades preparadas para el público como catas de diferentes productos (aceites, patés, piñones, nueces, quesos, espárragos, chocolates, Pan de Valladolid, miel...).

## Cocina en vivo

La cocina en vivo será otro de los 'platos' fuertes con la preparación de tapas por parte de los establecimientos vallisoletanos de Ángela, Puerto Chico, Los Zagales, Garrocha, Suite 22 y Sabores, una iniciativa que cuenta también con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, la Escuela Internacional de Cocina y la Escuela Alcazarén.



Los cocineros vallisoletanos elaboraron algunas tapas con productos típicos de la provincia. :: G. VILLAMIL



El alcalde de Valladolid, Óscar Puente, en el espacio de la ciudad.

Además de estas actividades, los asistentes a Madrid Fusión podrán disfrutar de la gastronomía vallisoletana en la Zona Saborea España, donde además de presentar sus productos típicos, Valladolid mostrará las delicias culinarias que le han llevado a ser parte fundamental de las

Rutas de las Tapas, que ha desarrollado la plataforma de turismo gastronómico Saborea España.

Y todo con las catas de vinos de las mejores bodegas de las denominaciones de origen de Ribera del Duero, Cigales, Rueda, Vino de Toro y León.

## «Productores y cocineros tenemos que ir de la mano»

Elena Lucas, cocinera con una estrella Michelin en el Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria), aprovechó su presencia en Reale Seguros Madrid Fusión, para pedir cooperación entre productores y cocineros.

La solicitud de la cocinera, una de las más reputadas de Castilla y León por la elaboración de productos con setas y trufas, y embajadora de la marca Tierra de Sabor, valoró



Elena Lucas

de forma positiva que la Junta de Castilla y León trate de unir la alta cocina y el sector agroalimentario. «Yo tengo la suerte de que trato directamente con los proveedores de setas, trufas... Pero sería muy interesante que los productores supiesen de las necesidades de la cocina», reflejó la soriana.

Elena Lucas se sumó así al proyecto de Tierra de Sabor de contar con cuarenta futuros chefs de alta cocina de la Basque Culinary Center para que conozcan el producto castellano y leonés de primera mano. «Es una forma de que todos vayamos de la mano y podamos sacar el máximo al espectacular producto que tenemos en Castilla y León», agregó.

Además, Elena Lucas incidió en que el producto de la comunidad «no necesita mucha promoción. La calidad que atesora se vende por sí sola», concluyó.



Javier García Hidalgo (izquierda) y Julio López (junto al primero), ayer en los puestos de Salamanca en Madrid Fusión. :: ICAL

provincia, por la creación de empleo en el mundo rural, por los productores que desde la provincia están haciendo un importante esfuerzo por crear, innovar y por difundir nuestra excelencia gastronómica». Según explicó, «Madrid Fusión es la plataforma ideal para darse a conocer; para acercar los productos más selectos, independientemente de donde estén fabricados, a los fogones más exigentes», de ahí la importancia de la presencia de los productores de 'Salamanca en Bandeja'.

El stand de 'Salamanca Para Comérsela' y 'Salamanca en Bandeja'

(nº 92-93), de doble superficie respecto a anteriores ediciones, es de nuevo escenario para la elaboración de tapas por parte de los restaurantes participantes junto a diferentes degustaciones a cargo de las empresas participantes y zona de exposición de producto. Entre otros productos, fueron protagonistas de las degustaciones las marcas de Garantía Ternera Charra y Hornazo de Salamanca, así como la IGP Lenteja de La Armuña. También hubo catas de aceite de oliva y repostería. Hoy será el turno de las morcillas y farinatos, ibéricos, confiterías y obleas.