

TENDENCIAS

La nueva despensa gastronómica

PRODUCTOS INNOVADORES Diez pistas extraídas del Salón Gourmets 2019.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

Desde la organización, aseguran que unos 1.200 productos nuevos "de categoría gourmet" se han dado cita entre un total de 57.000 presentados en 2.023 expositores, reunidos en la edición número 33 de Salón Gourmets, celebrado esta semana en Madrid y que ha recibido 107.050 visitantes. Estos son solo 10 pistas a anotar (y, si es posible, probar), que mezclan novedades de algunas marcas y cortes o piezas que son resultado de proyectos de investigación, planteados para mejorar la conservación de muchos productos de la despensa *made in Spain* (e internacional) o impulsar sus opciones gastronómicas:

● **Nuevos cortes del cordero.** La convivencia entre una cultura milenaria en torno al pastoreo de rebaños de ovino y caprino y la implantación de nuevos sistemas de elaboración tiene como resultado la apuesta de este sector por insistir en la calidad nutricional de las carnes ovinas y, de paso, en sus posibilidades gastronómicas, centradas en explotar nuevos cortes de un animal como el cordero. Lo prueba Miguel Ángel de la Cruz, con una estrella Michelin en La Botica de Matapozuelos (Valladolid), con piezas como el carrillón, es decir, la carne que proviene del cuello deshuesado, que sirve con un velo de leche de oveja.

● **'Manual' marinero.** Llega una nueva herramienta para conocer cada producto marino, con sus datos sobre capturas, artes y zonas de pesca: el *Mapa de los Sabores del Mar*. Promovido por Cepesca (Confederación Española de Pesca), comensales y profesionales pueden conocer al detalle especies como gamba roja, pintarroja de Almería, langostino de Sanlúcar, merluza de pincho y caballa de Burela o atún rojo del Mediterráneo.

● **'Sello' carnívoro, de estreno.** Es una nueva denominación: hace dos años, arrancó la primera Indicación Geográfica Protegida de vacuno mayor de Galicia, que reúne una vaca y buey gallegos. En febrero de 2018, se certificaron las primeras carnes, por lo que su llegada al mercado apenas cumple el año. Varios chefs presentaron las opciones culinarias con cortes *alternativos* de estas piezas de vacuno gallego, como Héctor López (del restaurante España, en Lugo) y Javier Rodríguez Taky, que presentó un corte de un frísón de 7 años, bautizado como *secreto* de buey (se sitúa por encima de la aguja).

● **Trazabilidad del ibérico.** Cooperativa del Valle de los Pedroches (Covap) presentó estos días un nue-



◀ Comfresh recibió el Premio a la Innovación de 'Gourmets 2019' por sus 'wraps' de lechuga.

▼ Cócteles elaborados con pisco y frutas y vegetales peruanos, catalogados como súper alimentos.



Carrillón de cordero con velo de leche de oveja, del chef con estrella Miguel Ángel de la Cruz.



'Secreto' de buey gallego a la parrilla.



'Caviaroli Drops' by Albert Adrià, esferas con 'sabores' como AOVE Arbequina, guindilla, wasabi, zumo de limón o soja.



Torta del Casar 'Flor de la Dehesa', mejor queso de España en 2019.

vo proyecto de trazabilidad, planteado para "controlar todo el proceso de vida del cerdo ibérico desde su nacimiento" e impulsar el manejo de variables como el bienestar animal, bajo un proceso avalado por una certificación de Aenor.

● **Queso 'top'.** Entre 840 productos a concurso y sometidos a cata, el mejor queso de España en 2019 es, según Salón Gourmets, Torta del Casar *Flor de la Dehesa*, de quesería Los Casareños. Fue el ganador absoluto del concurso *Gourmet Quesos*.

● **Vegetales innovadores.** Una pista para buscar en el *súper*: los *wraps* de lechuga de Comfresh recibieron en *Gourmets* el Premio a la Innovación "por su singularidad y por ser un avance para los consumidores".

● **'Sferificaciones'.** La técnica inventada en el Bulli da lugar hoy a una co-

lección de productos: *Caviaroli Drops* by Albert Adrià. A sus esferas ya clásicas de AOVE Arbequina, guindilla o Wasabi, se suman novedades como las perlas de zumo de limón o salsa de soja.

● **Trufa de I+D+i.** La firma soriana Espora Gourmet ha presentado su *Trufa en Atmósfera Modificada*, resultado de un proyecto de investigación que permite conservar la trufa negra sin perder aroma, frescura y sabor, ni tamaño, mientras cada unidad se acompaña de un completo DNI con datos, como peso, lugar y fecha de extracción. Esta empresa cuenta, además, con otros productos como los *pétalos* de sal con trufa negra.

● **Mermelada de pimiento autóctono.** Es un producto de consumo casi masivo y, en realidad, multicopiado: ese pequeño pimiento verde, apellidado *de Padrón*, que parece

disponible todo el año saltándose temporadas y replicando semillas que poco tienen que ver con el original. Buscar la marca de la Denominación de Origen Pimiento de Herbón es el mejor medio para distinguir la autenticidad y cooperativas como A Pementeira, que emplea una variedad específica con la que, de paso, innovan con nuevos productos, como las mermeladas de pimiento de Herbón, con opción dulce o picante, presentadas en el *stand* Mercado de la Cosecha, plataforma de productores artesanales gallegos promovida por la empresa Hijos de Rivera.

● **'Super foods' peruanos.** Una concesión a las gastronomía global llegada de la biodiversidad de Perú, país convertido en mercado de *súper alimentos*, vegetales empleados no sólo en cocina, sino como ingredientes de cócteles con pisco.

PISTAS



Abre la terraza de The Principal Madrid Hotel

La terraza de The Principal Madrid Hotel, ubicada en la séptima planta de este establecimiento, acaba de reabrirse, una oportunidad única de disfrutar de vistas panorámicas a todos los rincones de la ciudad y a sus emblemáticos edificios y calles como la Gran Vía. Rodeado de plantas, olivos y cipreses desde donde disfrutar de la mejor coctelería de la mano del reputado mixólogo Manel Vehí.

Grandes intérpretes internacionales

Goldberg Management presenta por primera vez un ciclo en el Auditorio Nacional que ofrecerá al público cinco conciertos con grandes intérpretes de la escena internacional, entre los que destacan el pianista Denis Matsuev o el violinista Vadim Repin. La temporada dará inicio el próximo 3 de diciembre y terminará el 28 de mayo de 2020. Los precios de los abonos para la temporada van de los 97 euros hasta los 265 euros.

Un mundo que nunca volvería a ser el mismo

El próximo 25 de abril sale al mercado *Mariela*, un libro editado por Ediciones B y escrito por Yolanda Guerrero que traza un gran fresco histórico que recuerda el papel de las enfermeras en los hospitales de campaña. La epopeya de una mujer valiente en un mundo que nunca volvería a ser el mismo y que transcurre en el París de 1918, durante los meses finales de la Primera Guerra Mundial. Tendrá un precio de 21,90 euros.