



## XIV Taller de los Sentidos Gourmets

Texto: Mayte Díez

**E**l Salón de Gourmets, con trece ediciones, se había convertido por derecho propio en la cita obligada para los profesionales del sector. En paralelo, crecía el interés de la población por la alimentación saludable, el producto fresco, de proximidad, postulándose los beneficios de la cocina estacional. Haciéndose eco de estas inquietudes, el Grupo Gourmets ideó un espacio polivalente donde aulas informativas, talleres prácticos, conferencias, degustaciones y demostraciones, dieran a conocer los mejores productos de la geografía española. Así surgió, en el año 2000 y coincidiendo con el XIV SG, el I Taller de los Sentidos Gourmets (TSG). En el transcurso de las sucesivas ediciones, el TSG ha ido tejiendo un amplio tapiz gastro-enológico que

viene facilitando a los visitantes el conocimiento de la rica y variada despensa nacional. Andalucía, Asturias, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Murcia y el País Vasco, participantes en el TSG como Comunidades Autónomas invitadas, exhibieron los alimentos y bebidas que por su singularidad y calidad, están amparados por algún sello de calidad en sus respectivas regiones.

Consolidado como el único y mejor provisto escaparate nacional de delicatessen, donde es posible degustar cuanto exhibe, el TSG sigue creciendo en su programa de actividades y en el número de personas que lo visitan. En esta décimo cuarta edición, 4.500 escolares madrileños asistieron a los Talleres Infantiles y 15.000 adultos lo atendieron durante los cuatro días de feria.

### I Escuela de Sushi / Norge

A Sergio Fernández, cocinero y presentador del programa Cocinamos Contigo de Canal Cocina, le faltaban palabras, y tiempo, para comentar la vertiginosa actividad desplegada por el chef Hung Fai. Hacer sushi, algo que a la vista parece tan sencillo, tiene su técnica, y sin pretender adquirir en dos lecciones la habilidad de los maestros japoneses, el público seguía con atención todos los pasos con ánimo –así lo declararon algunos presentes– de hacerlo en casa. En esta





Arriba, charla informativa previa a la degustación en el Rincón del Pescado / MAGRAMA; debajo, a la izq., a punto de comenzar la cata de aceites de oliva; a la dcha., el maestro Hung Fai en la clase de sushi para adultos.

edición del TSG, donde el Consejo de Productos del Mar de Noruega (Norge), con 12 ediciones, es ya un asiduo, tan conocido como sus productos –cangrejo rojo real, skrei (el apreciado bacalao noruego) y salmón–, ha concedido protagonismo a este último. Noruega aportó el salmón en dos actividades del TSG: en la concurrida I Escuela de Sushi y en GourmetTapa / Salmón Noruego, I Campeonato de España de Tapas para Gourmets, del que se amplía información en páginas anteriores.

### X Rincón del Pescado / MAGRAMA

A los adultos no hace falta mostrarles el aspecto de una merluza, ni decirles por dónde hay que coger al cangrejo de mar para que no pueda pellizcar, o la diferencia morfológica entre pescados azules y blancos como se hace en los Talleres Infantiles. Las clases impartidas en el Rincón del Pescado, espacio patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y destinadas a los mayores, incidieron en los diferentes métodos de pesca autorizados, los caladeros, las diferencias entre pesca extractiva y acuicultura, para finalmente, hacer hincapié en la importancia de incluir productos del mar en los hábitos alimenticios, favorecer el consumo de las especies de temporada e incorporarlas a la dieta familiar al menos

cuatro veces por semana, en especial si hay niños o adolescentes en casa. Tras la teoría llegaba la práctica: seguir el paso a paso de sencillas recetas de pescado y su posterior degustación.

### Pirámide de la Dieta Mediterránea / MAGRAMA

A tenor de las estadísticas –considerable aumento de la obesidad infantil–, no predicamos con el ejemplo de país heredero de la Dieta Mediterránea, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en noviembre de 2010. La Fundación Dieta Mediterránea en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), participó en el TSG para recordar qué alimentos la componen y la frecuencia de su consumo. Una pirámide iluminada presidía el stand, y desde abajo hasta el vértice, frutas, verduras, pescados de temporada y pan, aceite de oliva, queso, yogur, aves, arroces, huevos, carnes rojas, chocolates,

golosinas... Y para los adultos sanos, una copa de vino, mejor tinto, para acompañar la ingesta. La Dieta Mediterránea conlleva también un determinado estilo de vida: deporte y sociabilidad, tal como pregonan los expertos en nutrición de la Organización Mundial de la Salud.

### Festival de los Sentidos / Interprofesional del Aceite de Oliva Español

Entre las más de 260 variedades de aceitunas que se cultivan en España, la Interprofesional del Aceite de Oliva, en su campaña de promoción, ha elegido las más representativas –hojiblanca, picual, arbequina y cornicabra–, para dar a conocer al público asistente al TSG la influencia que el clima, tipo de suelo y altitud aportan al aceite extraído de la misma variedad de aceituna. Alberto Moya, cocinero del restaurante madrileño El Bogavante del Almirante, tras una clase magistral sobre el origen, obtención y conservación del aceite de oliva virgen extra, invitaba a los asistentes a probar platillos de gazpacho, ensaladilla y escabeche elaborados con cada una de las variedades mencionadas para poder apreciar mejor las notables diferencias organolépticas existentes entre unas y otras.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español viene participando en el TSG desde la primera edición por considerar que es la plataforma adecuada para dar a conocer a los consumidores, también a los niños, los beneficios del consumo de uno de los productos básicos de la dieta mediterránea.

### XIII GourmetQuesos

Coordinado por nuestro quesólogo José Luis Martín e ideado como aula, zona de exposición y degustación, de este espacio monográfico creado dentro del TSG el visitante sale casi con licenciatura de maestro quesero, o por lo menos, con conocimientos de tipologías, características, variedades y armonías sólidas (frutos secos, diferentes tipos de pan, merme-



En la Pirámide de la Dieta Mediterránea, los niños descubrieron qué alimentos la componen y su frecuencia de consumo.

ladas, fruta fresca, compotas...), o líquidas (vinos tranquilos, espumosos, sidra, cerveza...) de los mejores quesos de la geografía española aportados por los 24 maestros queseros expositores y los 26 colaboradores, ofreciendo la oportunidad de probar más de 50 quesos entre los mejores de España. En la Cava de los Sentidos tuvieron lugar diferentes actividades didácticas, entre otras, la elaboración tradicional del queso de La Serena (con cuajo vegetal extraído de la flor del cardo silvestre y empleando los tradicionales cinchos de esparto y el compactado a mano), o la del asturiano queso Casín, uno de los más antiguos y laboriosos de España, que aún emplea la máquina de rabilar –dos rodillos por los que pasan la cuajada varias veces y en una sola semana que coincide con la última luna menguante–; la presentación de los nuevos quesos de autor elaborados por 10 jóvenes queseros españoles, la preparación de una tabla y otras actividades que tuvieron como protagonista al queso.

El queso que recibió el mayor número de votos –entre las fichas que se entregaban con la tabla–, y se alzó con el título de Mejor Queso 2013, fue el Payoyo Manteca, elaborado por una quesería artesanal de Villaluenga del Rosario (Cádiz), con 26 votos de entre los 257 emitidos.

Como broche de esta edición de GourmetQuesos, una





Sobre estas líneas, el concurrido espacio de exposición de GourmetQuesos; arriba, minutos antes de dar inicio la prueba de carnicería de FEDECARNE y visitantes durante la degustación del ternasco aragonés.



mano inocente extrajo de la urna una papeleta entre las depositadas por quienes adquirieron una tabla de quesos y rellenaron la ficha adjunta. La persona afortunada, de quien solo conocemos el nombre –Juan José Chaparro–, disfruta ya de un lote de 12 kilos de quesos.

### XIII Rincón del Vino

Vinos tranquilos, espumosos, finos, manzanillas, olorosos, palos cortados, dulces... procedentes de todas las Denominaciones de Origen y seleccionados entre los más notables por el Comité de Cata del Grupo Gourmets, han estado presentes en el Rincón del Vino. Abierto desde las 13 h. una vez que los niños terminaban sus talleres, era un espacio de visita recomendable para quienes deseaban ampliar sus conocimientos enológicos, conocer las novedades del sector o simplemente, volver a disfrutar de los grandes clásicos.

### V Túnel de Frutas y Verduras / Gold Gourmet

Luis Pacheco, propietario de la firma Gold Gourmet, recibía a los visitantes en el stand más colorista del TSG; la cuidada exposición hortofrutícola, con piezas que aún tienen para nosotros el calificativo de exóticas, despertaba la curiosidad del público: de dónde proceden, qué gusto tienen, el tiempo de cocción, propiedades... Pacheco demostraba con hechos

la veracidad de las palabras dando permiso para ver, tocar, oler y... saborear.

### XIII Rincón del Pan / Pacfren

Sin faltar a su cita anual con el TSG, los maestros panaderos de la firma Pacfren dan clases teórico-prácticas sobre los distintos cereales con los que se elabora el pan –trigo, cebada, espelta, maíz., el tiempo de fermentación de la masa madre, la calidad del agua, etc. Pero lo que es más importante, informando sobre los beneficios de su consumo, especialmente entre niños y adolescentes, y desmitificando la leyenda que atribuye a este alimento saludable el aumento de peso.

### La Ternasquería

La D.O. Ternasco de Aragón, de la mano del Grupo Pastores, quiso estar presente en el TSG para dar a conocer las virtudes del cordero aragonés, actualizar su imagen y sus posibilidades culinarias. En La Ternasquería, el ravioli frito de jarrete, la pita de boloñesa picante o las chuletillas a la brasa demostraron la versatilidad de este producto, generalmente asociado a preparaciones más clásicas.



### Talleres infantiles

Por las mañanas, de 10 a 13 h., se hacía difícil abrirse paso por los distintos espacios del Taller de los Sentidos Gourmets (TSG), literalmente tomado por niños de entre 8 y 12 años: por formalitos que estuvieran, bajo control de sus respectivos monitores, mil criaturas juntas hacen bulto y ruido. 4.500 escolares de colegios madrileños pasaron por el TSG en las cuatro jornadas matinales de feria. Del Festival de los Sentidos /Interprofesional del Aceite de Oliva, tras catar a ciegas diferentes aceites pasaban al XIII Rincón del Pan / Pacfren para

tocar cereales, oler la masa y probar el pan, luego a formar la Pirámide de la Dieta Mediterránea para memorizar qué comer y con qué frecuencia, seguir por el X Rincón del Pescado, ambos patrocinados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), donde los más lanzados cogían cangrejos y tocaban los pescados que luego comían tras ver al chef cocinarlos; en la novedosa I Escuela Infantil de Sushi / Noruega elaboraron y probaron diferentes sushis, pasaron por el V Túnel de Frutas y Verduras / Gold Gourmet e hicieron hamburguesas en el stand de la Federación Madrileña de Carniceros y Charcuteros (FEDE-CARNE). Salían contentísimos, cargados de obsequios, con ganas de repetir la experiencia. Anoten los profes: del 10 a 13 de marzo de 2014.





1



2



4



3

1. Cata a ciegas de aceite de oliva; 2. Probando sushi de salmón del mar de Noruega; 3. Aprendiendo las bondades de la fruta y la verdura; 4. Durante la lección práctica en el Rincón del Pescado / MAGRAMA; 5. Los niños prefieren la carne hecha hamburguesa.



5