

SALÓN

46

XXII Salón Internacional Club de Gourmet

A mediados de abril se celebró en Madrid la vigésimo segunda edición del Salón del Gourmet, que este año ocupó los Pabellones Cristal, Satélite y Madrid Telefónica Arena de la Casa de Campo. Participaron en el evento 1,243 empresas expositoras que fueron visitadas por 79.000 visitantes.

NINNI

47

La celebración de la final para la elección del representante español para el Bocuse d'Or fue la acción que más interés despertó entre los asistentes. Ángel Palacios, chef ejecutivo del restaurante La Broche, del Hotel Occidental Miguel Ángel, obtuvo la máxima puntuación en el XI Campeonato de España de Cocineros. Lo decidió un jurado de 16 cocineros presidido por Juan Mari Arzak, e integrado por Manolo de la Osa, Javier Oyarbide, Jesús Almagro, ganador del pasado certamen de España de cocineros ó el francés Fabrice Desvignes, ganador del Bocuse d'Or 2008, entre otros.

Palacios será el embajador gastronómico español en el Bocuse d'Or-Europa, que se celebrará los próximos 1 y 2 de julio en Noruega así como en el certamen mundial que tendrá lugar en enero de 2009 en la ciudad de Lyon.

Siguiendo las bases del certamen, los concursantes elaboraron una receta con salmón de Noruega y otra con

cerdo. Palacios optó por un salmón en dos cocciones con un 'parfait' de mostaza, ensalada de melón, pepino y caramelo de yogur, y puré de apio – nabo y por un 'tournedó' de cordero relleno de paté casero de mollejas de cordero y riñones cocinado a baja temperatura y servido con un membrillo de coco, cous cous con arroz y acompañado por una falsa trufa melanosporum y un tomate provenzal. Para ello contó con la ayuda de Víctor Piñero, de 22 años y jefe de partida de La Broche.

Nacido en Barcelona hace 32 años, Ángel realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo Joviàt de Manresa. Comenzó su trayectoria profesional en el Hotel Huntsham Court, en Inglaterra. Posteriormente trabajó con Martín Berasategui y con Ferran Adrià en El Bulli para incorporarse, más tarde, en la primera etapa de La Broche en Doctor Fleming, pasando posteriormente al Hotel Miguel Ángel. También ha desempeñado su trabajo en el restaurante homónimo de Miami así como en Arola Madrid.



➔ Ángel Palacios dando un último toque a su propuesta

XV Concurso de Cortadores de Jamón

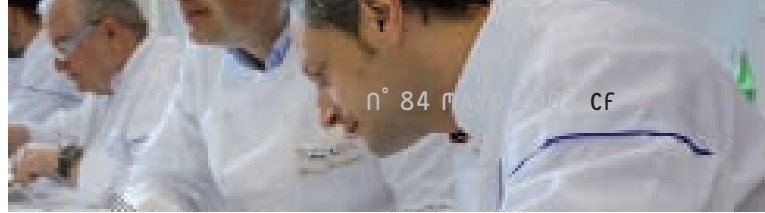
En este evento, patrocinado por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, resultó ganador Diego Hernández Palacios, de las Tiendas de Alimentación Aceitunas Beher, La Flecha-Arroyo de la Encomienda. Valladolid. Íñigo Altuna Martínez, cortador free lance de Sánchez Romero Carvajal, País de Quercus, Jamones Marcial, Guipúzcoa y María Dolores Domínguez Cordero de Charcutería Pradas Aliment de Gavà, Barcelona obtuvieron el segundo y tercer puesto respectivamente.

El grupo Bokado participó en esta XXII edición como establecimiento oficial. Los visitantes pudieron degustar la cuidada propuesta gastronómica de Mikel y Jesús Santamaría en tres zonas: en el comedor del Pabellón Arena; en el Taller de los Sentidos y en el Wine Corner. El comedor, con capacidad para 125 comensales, estaba dotado con dos reservados, en la planta superior del Pabellón Arena, donde se sirvieron almuerzos y cenas todos los días del Salón. Se diseñaron 4 menús, uno para cada día. El lunes de inauguración, los visitantes degustaron langostinos con mojo de almendra y melón gratinado; alubias pochas guisadas con guindillas de Ibarra o pato azulón asado con berenjena; el martes los famosos carabineros "haciendo la ola", seguidos de rape infusinado con caldo de cebolleta y nori o carrillera de ternera glaseada con porrusalda y aire de almendras; el miércoles, caldo de chipirón, cebolleta y ostra, lubina salvaje con puerros y polvo de jamón y pichón estofado en forro de berenjena y patatas dulces y el jueves las vieiras con nécora y coliflor, la merluza asada y aceite de chipirón y el solomillo de ciervo asado con mandioca.

En el Taller de los Sentidos se instaló una barra con una cuidada selección de pinchos; anchoa marinada con kappa de guisante, la terrina de txangurro con langostino, el salmón con trigueros en lima o el bacalao en torta de trigo. Y en el espacio Wine Bar se ofrecieron ostras y raciones para acompañar las degustaciones de vino y champagne. Allí nos enteramos de que acaban de hacerse cargo de los servicios de restauración de la plaza de toros de Las ventas. Felicidades y al toro!

www.bokadogrupo.com

En el pabellón de Cristal se encontraba el stand de Luis de Blas. Allí pudimos degustar una línea de conservas artesanales, más concretamente jaleas de vinos, varietales chilenos, de forma sólida, sin alcohol, producidas por la empresa Chilean Wine Jelly, bajo la marca Alma-Sol. De elaboración artesanal, estas conservas dulces se emplean cada vez más en la cocina como acompañamientos de pinchos, tapas o refuerzo de salsas, y tienen magníficas cualidades nutritivas, sin grasas, sin alcohol, con elementos naturales de la fruta, y siempre 100% naturales.



➔ Primer plano del jurado

Se aconseja conservarlas y mantenerlas hasta el último momento en frío, a 6°C, para poder aprovechar su textura aterciopelada, fresca, con notas afrutadas y dulces. Degustamos la jalea de Gewurztraminer con quesos blandos o azules; el pinot noir con canapés de ave, pato, fiambres y el syrah con queso maduros tiernos o "coulats".

www.alma-sol.com

En la Arena visitamos el stand de Cominport. Esta empresa madrileña es un verdadero ejemplo de empeño en ofrecer a la restauración líneas de productos japoneses y de otros países orientales de alta gama: algas, sake, erizos de mar, pasta de arroz, té verde japonés o chino y cualquier tipo de material de cocina oriental que importan directamente desde EEUU, Tailandia y Taiwán entre otros otros.

Cominport empezó a distribuir productos en 1978. En 1995 se convirtieron en uno de los mayores distribuidores de erizo de mar a restaurantes japoneses en todo el mundo y hoy ocupan una posición de referencia con más de 500 referencias en su catálogo y con más de 1000 clientes en todo el mundo. Actualmente están afianzando sus referencias en el mundo del Saké. Sin querernos adelantar a los acontecimientos, podemos decir que el fascinante mundo de este vino de arroz nipón desembarcará con fuerza en nuestra geografía muy pronto.

www.cominport.com



➔ Prueba eliminatoria del concurso de cortadores

Vinos que enamoran

Libranza, Juan Rojo. En el paladar un equilibrio perfecto de golosinas y largos como el queso de una buena y sólida amistad. Jugosos, de campo abierto, ensamblan con gran armonía el carácter afrutado de la "Tinta de Toro" con las maderas del roble.

Libranza y Juan Rojo, aquí en Toro, Castilla donde los encontramos la sensación es la misma porque los buenos vinos no conocen fronteras, ni banderas, simplemente son buenos y enamoran.

B M

MATA REDONDA

Ctra. Toro-Vedrales, Km. 0,5 - 49800 TORO (Zamora) - España
tel. 867 569 792 - www.ninalibranza.com - e-mail: osanz@matarredonda.com



50

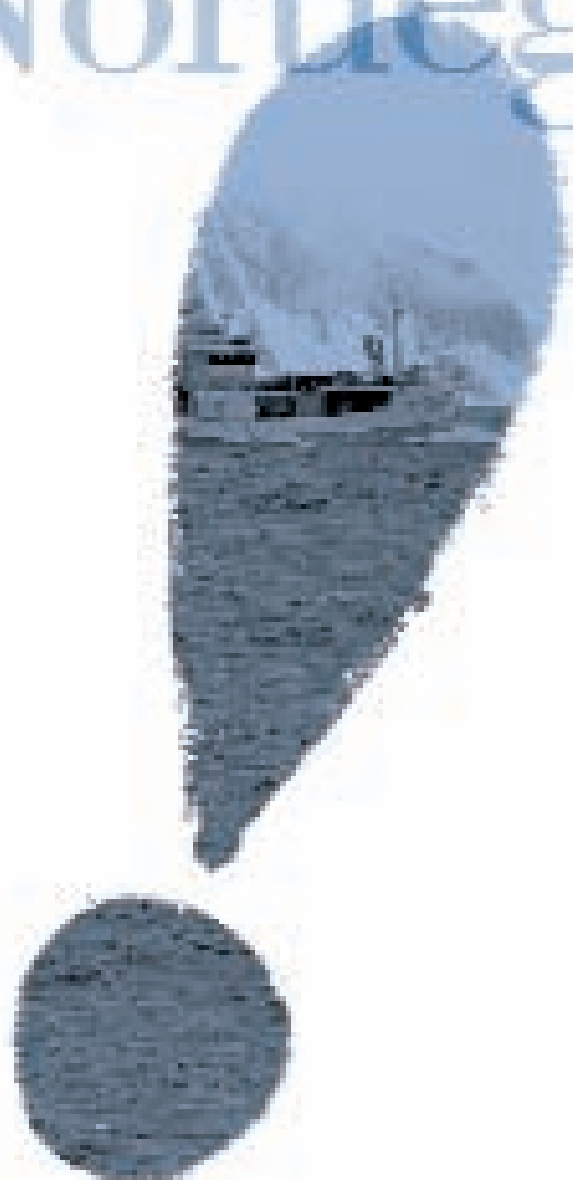
I Concurso de Abridores de Ostras

Una de las novedades este año fue la celebración del I Concurso de Abridores de Ostras (Écailleurs), modalidad que se celebra por primera vez en España. Antes de iniciarse la prueba, en la que José Manuel Vicente, del restaurante El Puerto de Pozuelo, Madrid, obtuvo la mejor puntuación, la Organización organizó una exhibición de Bernard Goutier, seis veces campeón del mundo, récord de velocidad y limpieza como abridor de ostras, hablamos de una caja de 50 ostras en dos minutos.

Vicente representará a España en el Concurso Mundial de Abridores de Ostras que se celebra cada año, durante el mes de septiembre, en Galway, Irlanda. El diseño del premio fue realizado por nuestro Director de Arte, Jacobo Gavira.



Desde Noruega



Salmón Noruego Fresco

El primer sorprendido por todas sus posibilidades serás tú.

El Salmón Noruego te sorprenderá por su sabor natural, por su frescura, por su incomparable sabor y por su versatilidad a la hora de cocinar un sinfín de platos irresistibles.



Tú y el salmón, ¿cómo decirlo? ¡En TV!
Sal con tu receta en el programa de TV "Québec Regañamos con la cocina"

Inscríbete tu receta en:
www.salmonnoruego.com
o enviándola al apartado de correos nº 795. 28000 MADRID





52



Ronqueo en directo

La sorpresa la dio una empresa puntera en el mundo del pescado a nivel nacional. Aunque era la primera vez que Pescaderías Coruñesas participaba en una feria como expositora, su stand fue uno de los más concurridos y mejor diseñados. La empresa responsable del diseño del stand y de las zonas de servicios fue la firma R&S Servicios Integrales de Diseño y Equipamiento. Durante cuatro días, un equipo de 20 personas se ocupó de atender a los más de 22.500 personas que se acercaron a este stand y degustaron aproximadamente 500 kilos de marisco.

Por si fuera poco, los responsables quisieron ofrecer una demostración que fue, según muchos visitantes consultados, la actividad más profesional ofrecida en el salón; el ronqueo o despiece de un espectacular atún de más de 300 kilos.

En la demostración se presentaron tres piezas, la más pequeña estaba entera, procedía de la zona del estrecho de Gibraltar, y pesaba unos 150 kilos. Los otros dos habían sido capturados en aguas de Canarias y llegaron sin cabezas, tripa y con la cola cortada, por motivos sanitarios y con un peso de entre 320 y 360 kilos. El cocinero encargado de despiezar y preparar los cortes fue Joaquín Felipe, Chef del restaurante Deco del Hotel Urban, que cautivó a los visitantes transformando enormes piezas en pequeños daditos en cuestión de minutos.

www.pescaderiascorunesas.es 



➔ Joaquín Felipe extrayendo tuétano del atún

➔ Juan Mari Arzak, Javier Oyarbide, Manolo de La Osa y el anfitrión, Evaristo García