

Cita gastronómica en Extremadura

62

Cuando los organismos responsables de promoción extremeña decidieron apostar por participar en el mayor número de eventos gastronómicos posibles,



Moha Fedal preparando una receta en Mercagourmets



Montse Estruch también visitará Don Benito



Joaquín Felipe conoce como pocos la ductilidad del cerdo ibérico en cocina

seguramente no eran conscientes de que, en apenas 10 años, lograrían que muchos recitáramos el nombre de muchos productos extremeños mejor que la tabla de Reyes Godos: La torta del Casar; la de La Serena; las cerezas del Jerte; el jamón ibérico Dehesa de Extremadura; el pimentón de la Vera; el queso de Ibores; el cordero extremeño, I.G.P. Corderex; la ternera, también con I.G.P. Ternex; los vinos de la Ribera del Guadiana; la miel de Villuercas-Ibores; el aceite de Monterrubio y el de Gata-Hurdes; forman ya parte de nuestro entorno y de nuestro paladar, estemos donde estemos.

Una activa agenda promocional les ha obligado a estar presentes en los eventos y encuentros gastronómicos más destacados a nivel internacional y nacional. Y fruto de ese esfuerzo, ahora son ellos los que se convierten en tierra de acogida. Porque muchos quieren conocer el origen de estos conocidos productos, verlos en su propia tierra y saber como trabajan con ellos sus cocineros y los de otras tierras.

La Feria Ibérica de la Alimentación abrirá sus puertas los próximos días 7, 8 y 9 de noviembre en Don Benito, Badajoz, y este año, como novedad, incorpora una nueva sección: un Taller Gastronómico, coordinado por Cf, que será una ventana abierta para los profesionales que tendrán la posibilidad de ver trabajar a prestigiosos cocineros con productos extremeños con D.O.

El grupo de cocineros invitados está integrado, entre otros, por Joaquín Felipe, responsable gastronómico del Hotel Urban de Madrid; Sergi Arola, de La Broche de Madrid; Montse Estruch de El Cingle, de Vaquerisses en Barcelona; Ricardo Sanz, del Kabuki de Madrid; Pepe Solla, de Casa Solla de Pontevedra; Fernando Bárcenas, del Aldebarán de Badajoz; Mohamed Fedal, del Dar Moha de Marrakesh, Marruecos; Rafael Mena del Sofitel de Madrid y los seis cocineros de Paradores Nacionales radicados en Extremadura. Todos ellos trabajarán en exclusiva con productos extremeños controlados y garantizados por las respectivas D.O. e I.P.G.

Talleres, encuentros, catas y mesas redondas en las que se hablará, catará e informará sobre productos extremeños y las posibles maneras de prepararlos y sacarles el máximo provecho. *"Nuevas visiones de los derivados del cerdo ibérico"*, *"La Cocina de los Paradores en Extremadura"*, *"El cordero desde tres perspectivas"*, *"Aprender a catar con los sentidos"* y la *"Reinterpretación de la cocina extremeña"* son algunos de los temas que serán tratados en este espacio dedicado a la cocina de una tierra que cuenta con materias primas únicas en el mundo.

Armonizaciones de vinos, quesos, carnes o mieles. Las únicas que faltarán a la cita serán las cerezas frescas del Jerte, que ahora son sólo meras quimeras en las raíces de los árboles de uno de los valles más hermosos de toda la península, comparable a los millones de congéneres suyos en Japón y que constituyen una de las señas de identidad de todo un país que celebra en peso su Sakura-no-Matsuri.

¡Peguemos un salto para vivir con intensidad cocina, cocineros y materias primas de ese paraíso terrenal que es Extremadura! Don Benito nos espera.

www.feval.com

