

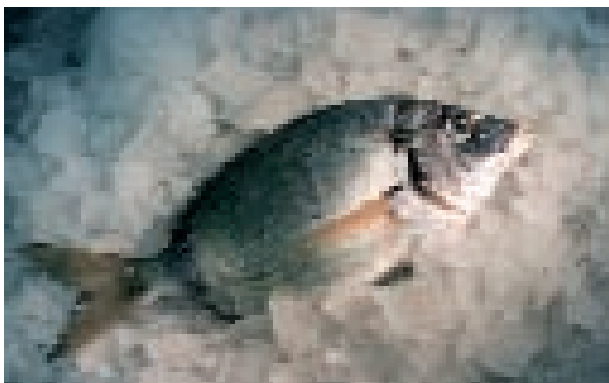
42

Costa da Morte se presenta en Madrid



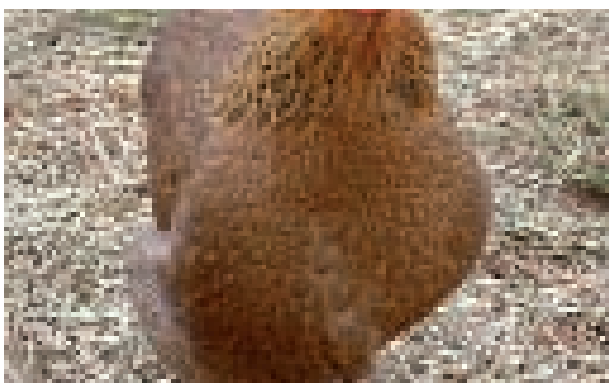
Fotos: Tayo Acuña

La terraza cubierta del Sofitel se transformó el pasado 21 de enero en un mar salpicado de camareros y camareras que, con sus bandejas, se enfrentaban a las oleadas de invitados que departían con productores de doce referencias de Costa da Morte, con periodistas serpenteando entre unos y otros y con los políticos recabando la opinión de todos.



Una reunión muy colorista en la que Don José Manuel López Rodríguez, Director Xeral de Estructuras y Mercados de Pesca de la Xunta de Galicia, Manuel Pan, Presidente de la Asociación de Turismo da Costa da Morte, APTCM, Sacha Hormaechea, gallego por parte de madre, la añorada Pitila, y Gaspar Rey ofrecieron unas palabras para presentar el acto y a los personas que se habían desplazado hasta Madrid para presentar sus productos.

El mar que rodea a esa Costa da Morte ofrece manjares como los erizos, las algas sabiamente recolectadas por Porto Muiños, los hígados de rape, los pulpos, los berberechos de Cabana, las navajas, los longueirones de Finisterre, los pescados de roca, las centollas de Lira, los percebes de Roncudo y un aire marino que infiltra los bosques que rodean la orilla del mar, que llega cargado de salitre y que confiere a sus setas ese sabor tan característico que las hace ser buscadas con fruición, al igual que las Patacas de Coristanco.





A la convocatoria asistieron más de 280 personas entre las que destacaron cocineros y restauradores de reconocido prestigio como Sacha Hormaechea, que también apadrinó el acto, y que tal y como comentó Manuel Pan, "es el verdadero responsable de que estemos en Madrid presentando nuestros productos"; Sergi Arola, Joaquín

Felipe, Francis Paniego, Carlos Posadas, Pepe Rodríguez Rey, Marcelo Tejedor, Fernando Pérez Arellano, Elías Murciano, Jorge González, Alberto Chicote, Thierry Le Baut, Benjamín Calles, Juan Mediavilla, Eduardo Martín, Mikel Santamaría, Pedro Ureña y otros muchos, que animaron el encuentro.

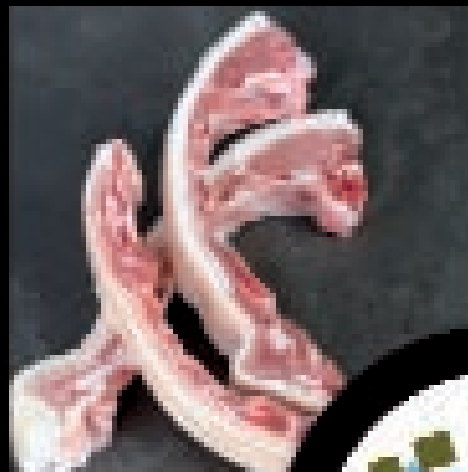


→ José María Íñigo y Gaspar Rey



→ La periodista Sara Cucala ríe las ocurrencias de Juan Mediavilla





MORALEJO
S.A.
C/ALFONSO XARAYAN 10

OVINO
IBÉRICO
COCHINILLO

902 282 848
www.moralejo.net

Paletilla

Cochinillo

Lechazo

Carrillera

SOLUCIONES
GASTRONÓMICAS

902 282 848
www.lacocinademario.es



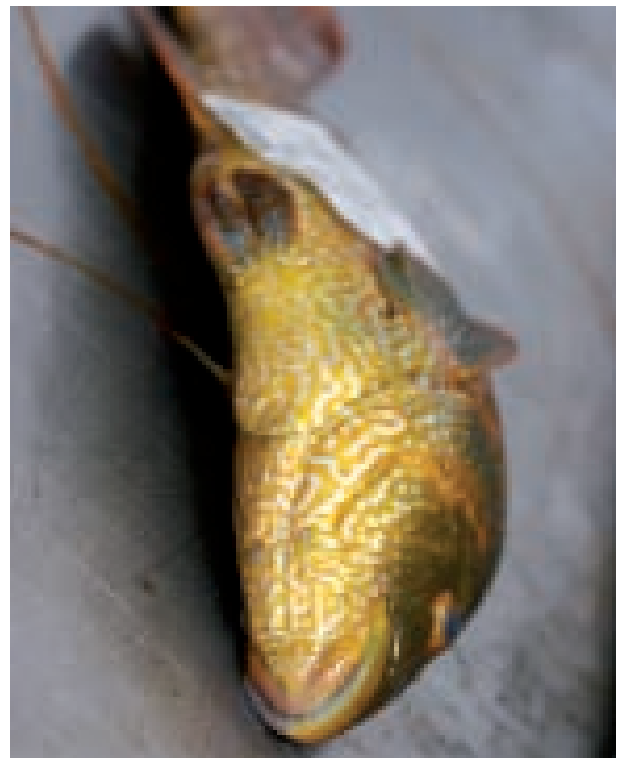
Manuel Pan, Rafael Mena y José Manuel López Rodríguez

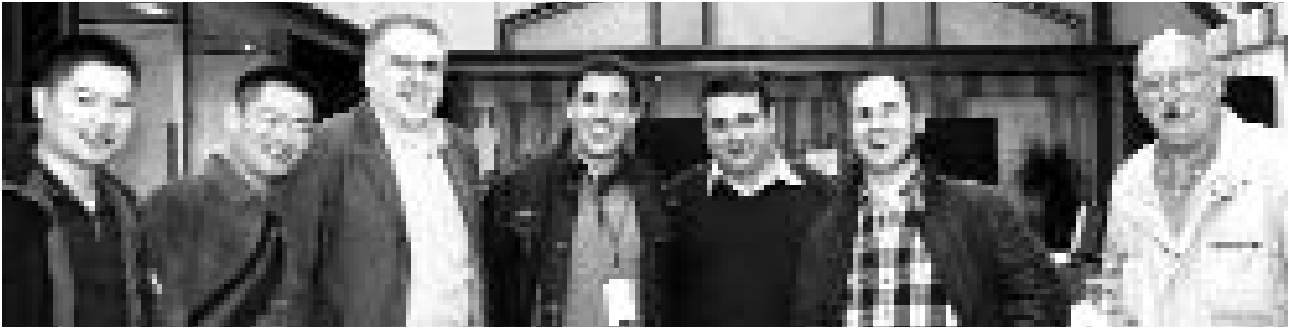


La Asociación Profesional de Turismo de Costa da Morte, APTCM, es un organismo que aglutina los intereses de pequeños productores de esta zona del Finisterre que han apostado por la calidad y por conservar la tradición de cultivo, recolección o elaboración de los siguientes productos: Algas y Erizos de Cambre y Camariñas, Patata de Coristanco, Pan de Carballo y Tarta de Almendras del mismo lugar, Pulpo y Centolla de Lira,

Longueiron de Fisterra, Percebe de Corme, Pescado de roca de Lasa, Gallina Piñeira, Porco Celta y Berberecho de Carcena.

Esta iniciativa surge para, entre otros fines, apoyar a las cofradías que quieren ofrecer venta directa para eliminar intermediarios y lograr que una mayor parte de los beneficios se queden en el origen de la cadena.





Cocineros del Restaurante Shunka, Manuel Pan, Francis Paniego, Miguel Silvarredonda, Joaquín Felipe y Gaspar Rey



Carlos Posadas, cocinero del madrileño Hotel Santo Mauro

Los percebeiros denuncian que, en el primer eslabón, se comercializa el kilo del preciado producto a 30 euros, cuando el consumidor paga 120 o 130. La desproporción entre el valor de origen y el de destino también afecta a otras especies características de esta comarca, como la nécora, la centolla o el pescado de roca. La Asociación actuará como intermediario para facilitar el contacto entre compradores y proveedores y se prevé que en 2008 reciban importantes pedidos del sector de la Restauración, ya que en el mismo encuentro se cerraron algunos tratos por parte de importantes cadenas de restauración que acudieron con sus jefes de compras, lo que constituye el binomio perfecto para cualquier productor con ganas de introducirse en el mercado.

Rafael Mena, chef ejecutivo del Restaurante Mare Nostrum del Hotel Sofitel diseñó un menú degustación

en donde se incluía una versión clásica y otra de autor de los doce productos presentados y aprovechó la ocasión para confirmar que *“la calidad de los productos con los que hemos trabajado nos ha sorprendido tanto que la última semana de febrero organizaremos las primeras Jornadas Gastronómicas de Costa da Morte”*.

El acto, que fue convocado y organizado por nuestra revista, quiso poner de relieve dos temas principales: la calidad de los productos y su ductilidad para ser cocinados. La convocatoria permitió que cocineros y productores pudieran discutir e intercambiar opiniones acerca de los mismos. Las elaboraciones típicas se dejaron a un lado para ofrecer las inmensas posibilidades que tienen estos productos y su ductilidad a la hora de elaborar cualquier plato.





Antonio Muños sonríe a la cámara mientras Sacha y Marcelo se saludan



El Albariño de Lagar de Pinto, fue el acompañante escogido para degustar el cerdo celta, los percebeles o los extraordinarios longueirones traídos desde Costa da Morte pocas horas antes. Y como todo final debe ser dulce, Luis Bello, pastelero del equipo del Hotel Sofitel, maravilló a los asistentes con unos buñuelitos de orujo que endulzaron la morriña de la despedida, o mejor, el *"hasta logo"*.

Ahora son los productores y los recolectores los que tienen que estar a la altura del desafío que significa poder establecer un contacto directo con los elaboradores de las cocinas españolas que quieran disfrutar el sabor de Costa da Morte. Una calidad levantada sobre los pilares de unas materias primas mimadas desde su recolección en el mar, o de una crianza muy especial.

En definitiva, un primer paso para que los restauradores de todo el país sepan que pueden acceder directamente a los productos de la Costa da Morte. Se ha iniciado un camino complicado pero digno de elogio y en el que se pueden sentar las bases de una calidad *"Costa da Morte"* definida por los mejores gourmets como la quintaesencia de la buena mesa.

www.productosdecostadamorte.com 

