

Medio: Periódico

Sección: Ferias en Ifema

Espacio: 604,75 cm<sup>2</sup>

# CINCO DÍAS

2 de abril de 2005

Audiencia: 56.866

Difusión: 28.287

Valor Publicitario: 4.722'30 €

## CincoDías

50 CincoSentidos

Fin de semana 2 y

Ferias en Ifema

# La gastronomía, protagonista del Salón de la Alimentación

Conservas con añada, platos con insectos o cocina espontánea

RAQUEL CASTILLO Madrid

Muestras de cocina en directo a cargo de renombrados cocineros de la restauración madrileña, catas de productos muy singulares, algunas insólitas, como la que el pasado miércoles tuvo lugar sobre las conservas con añada. Desde el pasado día 30 y hasta el 2 de abril, el Salón de la Alimentación de Madrid (SAL), reúne en Ifema a los profesionales de la gastronomía. Pero la novedad este año ha venido de a mano de la celebración paralela dentro del Salón del Foro Gastronómico, organizado con la colaboración de Madrid Fusión y la Academia Española de Gastronomía. Según sus responsables, el objetivo del Foro ha sido "impulsar y dinamizar el SAL".

Lo cierto es que la iniciativa del Foro ha conjugado el divertimento y el espectáculo con la novedad, sin olvidar la degustación de productos de calidad. Así, desde el concurso de huevos fritos en el que participaron profesionales (Lucio, Félix Cabeza, del restaurante La Dorada, y Paco Roncero, del Casino de Madrid, que el viernes protagonizó una demostración sobre las texturas de la leche en la cocina) y personajes populares (Josema Juste o Jorge Sanz, entre otros); a la estresante demostración de cocina espontánea -la primera de este tipo que se hace en nuestro país-. La prueba reunió a los más granados de la restauración madrileña: quince minutos tuvieron Juan Pablo Felipe (El Chafán), Alberto Chicote (Nodo), Roberto Jimas (Faisandé Santo Isidro), Darío Barrio (Dassa Bassa), Sergi Arola (La Bro-



Lucio, con el micrófono en la mano, y Paco Roncero, con mandil, delante de platos de huevos fritos en el Foro Gastronómico. P. MORENO

### DESTACADO Agua, sardinas y cocineros

● **La ligereza y calidad** del agua francesa Deeside, una de las más equilibradas de las mostradas en el Spa Gastronómico.  
● **Las sardinas en aceite** de Ramón Peña envasadas en 2000, jugosas, finas, suaves y llenas de sabor, que triunfaron sobre las de 2001 o 2004 en la cata comparativa de conservas con añada.

che) y Andrés Madrigal (Balzac) para cocinar un plato con un ingrediente sorpresa (calamares, presa ibérica y caballa), que demostraron una enorme capacidad de improvisación, creatividad y

● **La magnífica textura** del caviar ecológico Riofrío, procedente de esturiones autóctonos (Acipenser nacari) de la piscifactoría que la empresa posee en el Guadalquivir: hueva tersa, crujiente, muy fresca y baja en sal (a 1.700 euros el kilo).  
● **La destreza de Darío Barrio** (restaurante Dassa Bassa) que en 15 minutos preparó cinco

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

● **El menú preparado por el navarro Patxi Molla:** ocho platos distintos -incluyendo dos postres- elaborados con todo tipo de insectos.

platos diferentes con presa ibérica (en tosta, en escabeche, en tartar, a la plancha con una reducción y una popieta con espárragos) con logradas presentaciones.

de tres y siete años de firma de Guijuelo Joselito.

Además ha habido un hueco para la degustación de aceites de oliva virgen extra de diferentes DO y variedades, y los cafés cítricos, desde los aromáticos de Colombia, Kenia, Etiopía, etc., todos al momento. Y en el Spa Gastronómico, un relajante espacio con cojines confortables, música suave una pared de agua, se han podido probar diversos cócteles de frutas naturales preparados al instante o acercarse al conocimiento de quince tipos de aguas nacionales extranjeras (escocesas, italianas, polacas, inglesas francesas) con distintas propiedades.

