



Buenviaje

¿Dónde estoy? &gt; Entretenimiento &gt; Buen Viaje VIP &gt; Gastronomía

Gastronomía | 10 Nov 2012 - 9:53 pm

Feria de gastronomía en España

## Mezclas inusuales en el paladar

Por: Liliana López Sorzano

La Federación Nacional de Cafeteros invitó al chef español Paco Roncero y al director de Foodpairing, Bernard Lahousse, quienes participarán en alianza en Madrid Fusión.

 <11  <24    Promedio: ★★★★★


El chef Paco Roncero será el encargado de hacer una presentación de maridajes con cafés colombianos. / Fotos Óscar Pérez

¿Por qué los sabores son importantes? ¿Por qué una combinación tan atrevida e inesperada como el caviar con chocolate puede resultar en un afortunado encuentro? ¿Imaginan acompañar un café colombiano con un mejillón?

Estas combinaciones no sólo han surgido de mentes creativas e intuitivas en la cocina, sino que hay una empresa belga, Foodpairing, que se dedica a investigar los elementos químicos de los ingredientes y establecer así correspondencias entre los componentes de sabor. Foodpairing ([www.foodpairing.com](http://www.foodpairing.com)) es una plataforma electrónica usada por miles de baristas, chefs, restaurantes, bartenders y sommeliers en todo el mundo. De allí surgen los árboles de maridaje, unas gráficas en las que el ingrediente analizado se relaciona con otros con los que comparte la mayoría de los componentes de sabor. Después del análisis es posible vencer paradigmas y encontrar, por ejemplo, que el café del Huila, que tiene un perfil de taza balanceado con notas dulces y avinadas, con un aroma de caramelo y afrutado, puede combinarse con las berenjenas o con langosta. El árbol de maridaje es una herramienta de inspiración que derivará en ideas para preparaciones.

La Federación Nacional de Cafeteros invitó al director de Foodpairing, Bernard Lahousse, y al chef español con dos estrellas Michelin Paco Roncero, quien es jefe de cocina del Casino de Madrid, para presentar un maridaje con cafés colombianos en la feria gastronómica Madrid Fusión, uno de los eventos gastronómicos más importantes en el mundo, el cual se celebra a finales de enero del próximo año. Previamente a la feria, Lahousse y Roncero visitaron Colombia para participar en diferentes actividades alrededor del café nacional, con el ánimo de conocer los cafés de seis regiones colombianas. La intención, según Roncero, quien fuera uno de los discípulos más aventajados de Ferran Adrià, es llevar el café más allá de las combinaciones tradicionales, un paso más adelante de los bocados dulces, y lanzarse a mezclarlo con platos de sal.

El café es una de las bebidas más complejas en cuanto a sabor, que paradójicamente llega a superar al vino. Tiene entre 700 y 1.000 componentes de sabor, de los cuales aproximadamente 96 pueden ser percibidos por los humanos.

Al lado de Roncero y su alianza con Foodpairing, también estarán los chefs invitados Jorge Rausch y Juan Manuel Barrientos, quienes representarán a Colombia en varias intervenciones. Setenta chefs, de entre los más reconocidos del mundo, participarán en Madrid Fusión con una conferencia de 30 minutos. Rausch, chef de Criterión y Bistronomy, en Bogotá, y de Marea, en Cartagena, hablará de su campaña para consumir al pez león, uno de los mayores depredadores del Caribe que atenta contra el ecosistema y que encierra detrás de sus espinas y su aspecto feroz una carne blanca y sabrosa. De este modo pretende crear consciencia dentro de la comunidad gastronómica y así contribuir con el medio ambiente. Por su parte, Barrientos, chef del restaurante El Cielo, en Medellín y Bogotá, hablará de la cocina colombiana aplicada con los mandatos de la neurociencia. Llevará un pedazo de El Cielo a Madrid para desentrañar las cocinas regionales a las que les aplican técnicas de vanguardia para después medir en esos platos la capacidad de emocionar al cliente.

No hay que sentirse triunfalistas, pero el hecho de que chefs colombianos estén presentes en las ferias de gastronomía más importantes del mundo significa un gran avance en el reconocimiento internacional de una culinaria que se está dando a conocer. Por otra parte, la estrategia de la FNC para hacer del café un producto relevante en todas las ocasiones de consumo es creativa, inteligente y pertinente.

Madrid Fusión, cumbre internacional de gastronomía. 21 a 23 de enero de 2013.

Nota 30 de 30 en Gastronomía

 

Publicidad

### Más noticias de Gastronomía

- 20 Sep 2012**  
Diageo Colombia estrena gerencia
- 13 Jul 2012**  
Fin de semana de tapas
- 13 Jun 2011**  
Burbujeante paseo
- 1 Mar 2011**  
Los paraísos de la vid

Publicidad

### Suscripciones El Espectador

Edición impresa

Crudo

**ACTIVE LA LLAVE DE SUS PRIVILEGIOS**  
 Beneficios para suscriptores

### Paute Fácil

Enlaces relacionados