

Crónica

## La sonrisa 'gourmet'

El Salón de Gourmets ha afrontado un nuevo año de crisis con más expositores, más público, más de 1.000 nuevos productos y muchas ganas de gustar

CARLOS G. CAÑO 16-04-2013

Luisa Blanco es una de las 25 habitantes de D'Onao, en Asturias. "Solo en casa ya somos seis así que... ¡imagínate!". Su familia se dedica a la ganadería desde hace "70 u 80 años" y actualmente cuida de "40 vacas, 40 cabras y 25 ovejas". Con la leche (una mezcla de las tres) elabora queso Gamoneu, una variedad ahumada con madera de roble que, en su caso, madura en una cueva de los Picos de Europa situada a 700 metros de altitud. Las piezas más pequeñas se afinan durante un mes pero las grandes, de entre 7 y 10 kilos, pueden pasarse a oscuras entre tres y cuatro meses. También elabora cremas de queso ("hay que innovar siempre") y vende "por la zona" buena parte de la producción. Al resto le da salida recorriendo ferias gastronómicas y la semana pasada acudió a la más grande de todas las que se celebran en España: el **Salón de Gourmets**.



Luisa Blanco sonríe mientras sostiene un queso Gamoneu elaborado por su familia.

Votar ★★★★★ Me gusta 4 Twitter 21 +1 0



El cocinero Paco Roncero junto a la presidenta del Consejo Regulador de la Miel de Galicia, María Ester Ordóñez, tras el taller "Miel de Galicia, la joya gastronómica de la Cocina", en la XXVII edición del Salón de Gourmets.- (EFE / JAVIER LIZÓN)



En el 'Túnel de vino' del Salón de Gourmets se puede aprender a diferenciar unos caldos de otros en función de la variedad de uva empleada para elaborarlos.

"El Gobierno del Principado puso en marcha un plan de ayudas para recuperar el Gamoneu y revitalizar el sector ganadero", explica Blanco. Y es que este queso asturiano, una de las atracciones del Taller de los Sentidos de la XVII edición del Gourmets, llegó a estar en peligro de extinción por lo que, para buena parte de los 80.000 visitantes que han pasado por IFEMA, supone casi una novedad. **"Este es el primer año que venimos y estamos percibiendo mucho interés. A la gente le está gustando nuestro queso y eso es un orgullo. Más sentido, si cabe, porque nuestro negocio es familiar"**.

A sus 24 años Luisa Blanco reconoce que, aunque "la ganadería es muy esclava", no le importaría quedarse en D'Onao porque "hay que trabajar en lo que uno se siente a gusto". Y algo parecido debió de pensar en su día Alejandro Romeo, quien sin haber llegado a los 30 es el responsable de Calidad e I+D de **Embutidos Melsa**, una empresa oscense presente en el Salón de Gourmets desde hace 15 años y que, en esta edición, ha presentado como novedad una conserva de **longaniza de Graus** al vino (de Somontano) con tomate rosa de Barbastro. "El balance de este año es muy es muy positivo", explica. **"Lo que más me ha gustado es el cambio de tendencia, de mentalidad. ¡Es algo palpable! La gente viene buscando novedades"**.

Romeo, que encarna la sexta generación de una empresa con 153 años de historia, habla también de la "sobrasada de latón", elaborada con la carne de un cerdo autóctono del Valle de la Fueva, criado en libertad y alimentado, sobre todo, a base de raíces y bellotas. Pero la verdadera estrella de Melsa es la longaniza fresca, elaborada también con trufa negra, *boletus edulis* o trompetas de la muerte.

La longaniza no acusa excesivamente la crisis, según Romeo: **"Es un producto de consumo que no vale mucho más de tres euros y que, si lo complementas con un huevo frito, da para que coma una familia entera. ¡Yo no querría otra cosa!"**.

El *Gourmets*, de todas formas, es buen escaparate para la exportación. Melsa, por ejemplo, vende mucho en la República Checa. "Conocimos a un distribuidor checo hace tres años, probó lo que hacemos, le gustó... y cada vez pide más cosas y mayor cantidad", cuenta Romeo.

- AUDIOS:  
Play Gastro #04: Canibalismo, espárragos y Sara Montiel (11.04.13)  
oir llévatelo podcast
- AUDIOS:  
El Salón de Gourmets, en SER Consumidor (14.04.2013)  
oir llévatelo
- AUDIOS:  
El Salón de Gourmets en La Ventana (08.04.13)  
oir llévatelo

- La empanada del estreno
- El éxito de lo sencillo
- "Las recetas son como las matemáticas"
- Caviar, mandioca y precocinados de diseño
- Lo que necesitas es amor... por la cocina
- Cuatro heridos tras la explosión de una olla en la Escuela de Hostelería de Leioa
- La empanada del estreno
- El éxito de lo sencillo
- El Salón de Gourmets engorda
- El agua hace esperar al 'oro blanco'



La mujer de Juan Francisco Aledo preparó chocolates en Navidad, les puso un palo de madera... y su cuñado, al verlas, exclamó: "Esto es una empresa!". Cuatro meses después se han convertido en una de las atracciones del Salón de Gourmets.

SÚMATE AL PLAN B DE Oral B

¿QUIERES JUGAR CON SOBERA?

JUGAR →

### NOTICIAS

Lo más Lo último

- Empresas donantes recibían subvenciones o eran contratistas de gobiernos del PP
- ¿Qué es la ricina?
- El PSOE acusa al PP de "blanquear donaciones" para engañar al Tribunal de Cuentas

El director del Grupo Gourmets, Francisco López Canís, reconoce que sintió "cierto temor" antes de que arrancara el Salón pero el crecimiento, tanto en número de expositores como de visitantes, le ha dejado "satisfecho". ¿A qué se debe este repunte en plena crisis? "Imagino que los productores van a menos ferias pero eligen las que les proporcionan retorno", responde orgulloso López Canís. "Esto es un evento puramente comercial. No es un congreso ni un simposio. La gente viene a comprar y en cuatro días se puede hacer una idea de lo que hay. **Nosotros, además, traemos a 62 compradores extranjeros de Oceanía, Asia, Norteamérica, Sudamérica y Europa. Hacemos de celestinas. Les ponemos en contacto con nuestros elaboradores de quesos o vino**".

El director del Salón asegura que, al contrario de lo que pueda parecer, apenas come y bebe, durante la semana del Gourmets. Pero presume de novedades (más de 1.000 productos, en 2013) y asegura que, durante el año, recupera el tiempo perdido.

"Si hay más expositores es porque nos estamos dando cuenta de que está todo por hacer. **Tenemos cocineros número uno y hablan de nosotros... pero hablar no es comprar y hace falta colocar nuestros productos**". Jorge Alarcón, del restaurante Aspen de Zaragoza, ha impartido un *show-cooking* con productos aragoneses, en el Gourmets, e insiste en que la innovación es vital. "Hay que reinventarse pero Internet no lo es todo", asegura. "El contacto humano es importante. La gente necesita ver el producto. Tocar, probarlo... El consumo en la restauración ha descendido pero, si trabajamos, salimos de esta si o sí".

En el Salón de Gourmets 2013 se han presentado productos tan interesantes como **Nispra**, una cerveza artesanal elaborada con nísperos de Altea, o como las **PiruletasDeChocolate.com**, ejemplo de cómo una idea casera puede convertirse, en solo cuatro meses, en una empresa que despierta interés en todo el mundo. **Ingridissimo ha presentado "miel en dados" y Naranjas Lola**, pionera en la venta de cítricos por Internet, ha acudido al Salón diversificándose *por la vía dulce* con cocas caseras de frutos secos. **El queso suizo Etivaz**, elaborado con leche de vacas criadas en alta montaña, por su parte, es viejo y nuevo al mismo tiempo porque, según explica Frederic Corbacho, de Switzerland Cheese Marketing, aunque tiene más de 700 años de historia, es "relativamente nuevo" en el mercado español.

Al cocinero madrileño **Sacha Ormaechea**, que acude al Gourmets "casi" desde la primera edición, le han llamado la atención las conservas de caballa o lamprea, los enfriadores de copas y el tratamiento de algunas infusiones. Pero el chef asegura también que, **a pesar de la crisis, "se ha recuperado el buen humor, con gente presentando cosas nuevas y otra con muchas ganas de encontrarlas"**. Y eso es algo fundamental para quien entiende la cocina como un hecho lúdico: "¡Si no te lo pasas bien comiendo, no sirve para nada! Cuando éramos pequeños, al volver a casa después del colegio, podía ser el mejor día o uno horrible en función del olor que detectarás subiendo por las escaleras".

Para el director comercial de la empresa riojana **Reducvin**, Pedro Pons, el buen ánimo también es importante: "Antes el logo de nuestros productos Mui eran solo esas tres letras. **Ahora hemos incorporado una sonrisa porque creemos que hay que mirar hacia delante**". La gente se ha dado cuenta de que es necesario moverse sin que alguien tome decisiones por nosotros".

La especialidad de **Reducvin**, como su propio nombre indica, son las reducciones de vino. **"Inventamos un método para reducir el vino de forma industrial sin tener que alcanzar los 100 grados de temperatura. Usamos una cámara hiperbárica para que el producto, que nunca supera los 63 grados, conserve el color y todos sus aromas"**, explica Pons.

Pero al Gourmets 2013 han traído otra novedad: la *mousse* y la salsa de setas shitake. "Los chinos llevan miles de años usándolas como producto curativo porque tienen propiedades antibióticas y *anticolesterol*", argumenta. "También contienen el quinto sabor, el umami, y pueden usarse como sustitutivo de la sal".

Innovaciones alimentarias muy apreciadas por el público del Salón. Tanto que, de hecho, al pedirle una valoración comercial de la semana, Pedro Pons adopta un gesto similar al logo de su empresa: "Contento, no. ¡Muy contento!".

**Más recetas y noticias gastronómicas | Gastro. en Facebook | @GastroSER. en Twitter**

- Fabra afirma que expulsar del grupo parlamentario a los imputados sería "poner las cosas fáciles a la oposición"
- Fátima Báñez dice que la salida de jóvenes de España "se llama movilidad exterior"
- Una gran explosión en Texas deja al menos cinco muertos y un centenar de heridos
- Florentino Pérez convocará elecciones tras la eliminatoria con el Borussia
- El FMI advierte de que pueden estar gestándose nuevas burbujas
- El Gobierno estudia que las ITV se puedan pasar en concesionarios y talleres
- Higuain o Benzema, uno de los dos no seguirá en el Real Madrid

[más noticias](#)

publicidad

Calcula tu seguro con **Línea Directa** y ahorra.

 Seguro de coche	 Seguro de moto	 Seguro de hogar
--	---	--

Selecciona tu seguro

 **902 123 305**