

de cordero relleno de paté casero de mollejas de cordero y riñones cocinado a baja temperatura y servido con un membrillo de coco, cous cous con arroz y acompañado con una falsa trufa melanosporum y un tomate provenzal.

En su punto

Daniel Cascán, del Mesón Campo del Toro de Zaragoza, preparó un salmón confitado en leche de oveja y, a su lado, Raúl Olmedo, del Eustaquio Blanco de Cáceres, cocinó una pierna de cordero rellena de foie, riñones, lomos de

presidente del concurso, Juan Mari Arzak, quien señaló que lo importante es que «el plato esté bueno, sabroso, en su punto. Después ya nos fijamos en la técnica y en la presentación de la receta en fuente y en plato».

Mientras, a pocos metros, Ángel León ejercía de maestro ante un grupo de niños en el stand del From. Les enseñaba a reconocer los sabores de los pescados «porque tienen el recuerdo sensitivo de haberlos comido, pero nadie se preocupa por explicarles qué es lo que se llevan a la

nos fijamos en la presentación del plato», dice Arzak

boca. Por ejemplo, les he hecho una hamburguesa de atún rojo y ahora en la pescadería van a descubrir cómo es el pescado». Aprenden a diferenciar el pescado azul y el blanco o a quitar las espinas de un boquerón, «porque como se encuentran una no la toleran

de yodo en el plato. ¿Que a qué sabe? A vegetal marino, pero la cosa es que, además, posee unas cualidades nutritivas increíbles». Un experimento que podremos probar en A poniente, como también algunas de las novedades en productos «delicatessen» que se han presentado en el salón, entre ellas, las frutas liofilizadas de Albert y Ferran Adrià; las Bámboles de limón efervescente de Enric Rovira, las sales de San Pedro (con cítricos, escamas de sal...), el tequila Casa Vieja...

boca, ya que es un vino goloso de medida acidez, estructurado sin que sea rígido y con un golpe de suavidad que te invita a beberlo acompañado de platos versátiles, desde la caza a pescados azules.

Andrés SÁNCHEZ MAGRO



DELICATESSEN



El Túnel del Queso es una de las paradas obligadas, un rincón donde degustar a los ganadores en las últimas ediciones de «Gourmetquesos», como el San Simón da Costa, Ibores, Payoyo de la Sierra de Grazalema y Torta del Casar, entre otros. Asimismo, el stand de las Cooperativas Agracias ofrece



hoy una cata de aceites de oliva virgen de Andalucía, y en el de Delicea, podrá descubrir las novedades de Nova Gamma, alta restauración para comer en casa (jarrete de ternera confitado, sorpresa de cerdo ibérico...), el salmón Carpier, los productos Bocca Bacco y el primer chocolate orgánico.

Salón del Club de Gourmets

Cristina Bejarano



BODEGAS: Valduero Bodegas y Viñedos.

TIPO DE VINO: tinto 100% tempranillo.

DESCRIPCIÓN: un vino moderno de una suave crianza que arroja aromas elegantes y una boca golosa.

PRECIO: 19,95 euros.

WEB: www.bodegasyvalduero.com