

LA CALIDAD EN LA QUINTA GAMA

TECNOLOGÍA PUNTA Y SABORES DE SIEMPRE

Texto: David Varona.

Fotos: ORIGEN y empresas citadas.



Hasta hace muy poco, hablar de comida preparada era sinónimo de baja calidad, rapidez y, en muchos casos, poco más que 'fast food'. Sin embargo, desde hace unos años se extiende a gran velocidad la denominada alimentación de Quinta Gama, que permite disponer de alimentos preparados, prácticamente listos para servir, manteniendo todas sus cualidades organolépticas y nutritivas. La Quinta Gama propone una nueva forma de entender la cocina, rompiendo tabúes y, en muchos casos, esquemas.

Pero empecemos por el principio. ¿Qué es la Quinta Gama? El concepto nace como evolución de la serie Primera Gama (alimentos frescos), Segunda Gama (conservas), Tercera Gama (congelados) y Cuarta Gama (verduras troceadas y envasadas para su consumo).

La Quinta Gama, que prácticamente nació con las pizzas precocinadas, se compone de platos preparados, en muchos casos de gran calidad, propios de chefs de primera línea, que se elaboran con las mejores materias primas. A punto de terminarse, a falta del último golpe de horno, de microondas o de vapor, el plato es pasteurizado (esterilizado a baja temperatu-

LA QUINTA GAMA SON LOS PLATOS PRECOCINADOS, EN MUCHOS CASOS, POR GRANDES CHEFS Y CON MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA CALIDAD

ra) envasado al vacío y termosellado. De esta forma, se puede mantener el plato fresco, sin congelar, entre tres y seis meses. Una vez en la cocina de destino, empieza la fase que los fabricantes llaman "regeneración": el producto se desembala, se le da el último toque (los

restaurantes optan por sus propias decoraciones) y se degusta como recién salido de los fogones. Sin merma en la calidad, sin pérdida de sabores o aromas, sin ninguna falta de nutrientes y, lo que es mejor, sin aditivos, conservantes o colorantes.

Y, variedad, máxima: en la confección de este reportaje hemos recopilado un listado de

platos tan amplio que no se puede reproducir por falta de espacio. Pero podemos poner algunos ejemplos que dan una idea clara de qué es la Quinta Gama: manos de cerdo rellenas de gambas, carrillera de cerdo ibérico, foie con pera caramelizada, bacalao al pil-pil,



Contribuyen a combatir las mermas que sufren muchos restaurantes por la caída de clientes.



Cada vez tienen mayor hueco en la cesta de la compra.

restaurantes optan por sus propias decoraciones) y se degusta como recién salido de los fogones. Sin merma en la calidad, sin pérdida de sabores o aromas, sin ninguna falta de nutrientes y, lo que es mejor, sin aditivos, conservantes o colorantes. Y, variedad, máxima: en la confección de este reportaje hemos recopilado un listado de platos tan amplio que no se puede reproducir por falta de espacio. Pero podemos poner algunos ejemplos que dan una idea clara de qué es la Quinta Gama: manos de cerdo rellenas de gambas, carrillera de cerdo ibérico, foie con pera caramelizada, bacalao al pil-pil,

restaurantes optan por sus propias decoraciones) y se degusta como recién salido de los fogones. Sin merma en la calidad, sin pérdida de sabores o aromas, sin ninguna falta de nutrientes y, lo que es mejor, sin aditivos, conservantes o colorantes. Y, variedad, máxima: en la confección de este reportaje hemos recopilado un listado de platos tan amplio que no se puede reproducir por falta de espacio. Pero podemos poner algunos ejemplos que dan una idea clara de qué es la Quinta Gama: manos de cerdo rellenas de gambas, carrillera de cerdo ibérico, foie con pera caramelizada, bacalao al pil-pil,

UNA ALTERNATIVA PARA LOS PRODUCTORES

La Quinta Gama no sólo proporciona una alternativa para empresas transformadoras y restauradoras. Los propios productores de alimentos se han dado cuenta de su potencial y han empezado a experimentar. Es el caso del ambicioso proyecto Alcoex, puesto en marcha por la asociación almeriense Coexphal, que agrupa a cosecheros productores de frutas y hortalizas de las comarcas que se han especializado en producir "bajo plástico". Esta entidad reúne a unas 70 empresas hortofrutícolas que producen el 65% de la hortaliza de Almería y cosechan cada año un millón y medio de toneladas.

José Antonio García Catena, responsable de Alcoex, cuenta que, ante la duda de qué hacer con sus productos frescos en momentos de menor demanda, decidieron organizarse para convertirlos en ingredientes de Quinta Gama. Es decir, ellos no elaboran platos finales, sino que preparan sus hortalizas de forma que, después, el restaurante que les compra los productos, sólo tiene que añadirlos al plato que está preparando. García Catena explica que lo que quieren hacer es, por ejemplo, una salsa de tomate que llegue al cliente lista para añadir a la carne o la pasta que esté elaborando. "Pelamos, troceamos, freímos y pasteurizamos los tomates y ellos sólo ➔



na, con técnicas de cocción avanzadas, conservantes, ni colorantes y que aguanten hasta seis meses en la nevera sin estar congelados.

González explica que es duro hacer un plato hueco y que quizá sea más sencillo en la hostelería. Comenta que las tiendas de gourmet funcionan bien en ciudades como Barcelona, pero que son un mercado muy limitado. "Cuesta más que el cliente particular probar una vez, pero, al final, cuando lo prueba ya no vuelve", asegura. Un ejemplo parecido expone Sebastián Eskamendi, antiguo chef del Hotel Londres de San Sebastián y ahora responsable de la empresa Xardexca. Eskamendi habla de las dificultades económicas que en este país hacen que el público sea reticente a probar el cliente que lo prueba en nuestra tienda. "I+D+i se convence y ya no se va"; dice. "Muy seguro del buen futuro que le esperan los platos preparados, platos que, por cierto, ya se venden en tres restaurantes del mismísimo

Chefs cocinando para ti

El éxito de estas soluciones se debe, explica Josep Ravell, responsable de la tienda Can Ravell, de Barcelona, en que "cuando los chefs se ponen a hacer conservas, es un éxito". Este reputado productor de Quinta Gama lleva ya muchos años trabajando en esta línea. Explica que antes, su tienda era una tienda de comida para llevar y que un buen día decidió hacer una cata a ciegas de lo que vendían ellos y sus competidores. "Y nos dimos cuenta de que era todo mentira", asegura Ravell. "Aquella vez que quitamos el frigorífico de la tienda de comida preparada y estuvo medio año sin nada para vender, buscando fórmulas. Y, por fin hemos llegado a una solución impresionante", asegura.

Ravell, entusiasta empresario que no duda en considerar sus productos de Quinta Gama como "los mejores de España". El entusiasmo de Ravell se desborda cuando habla del futuro del sector: "las grandes multinacionales se van a meter en este campo con raciones razonables, apuntando a los 'gigantes', con gran calidad..." Y recuerda que hace más de tres décadas que en Francia los nombres más reputados de la gastronomía son Quinta Gama.