

Casi 600 participantes en el Congreso de Andalucía Sabor sobre investigación gastronómica



Noticias

Daniel García ha sido el ganador del IX Concurso de Cocina Mediterránea cuyos premios se entregaron en el marco de este foro

El director general de Industrias y Cadena Agroalimentarias, Rafael Peral, ha sido el encargado de clausurar el **Congreso de 'Andalucía Sabor'** que, bajo el lema **'Investigación e innovación, la nueva era de los fogones'**, ha desarrollado ponencias y talleres a cargo de chefs de prestigio. El responsable de la Junta ha resaltado la gran afluencia de congresistas de esta edición, que ha alcanzado los 582 participantes, "lo que consolida este congreso como uno de los más importantes del sector", ha recalcado. Asimismo, durante su intervención, el director general ha comentado que "en Andalucía tenemos una extraordinaria materia prima, que unida a la capacidad innovadora de muchos jóvenes cocineros andaluces, nos sitúa entre las mejores cocinas internacionales".

La segunda jornada del Congreso gastronómico que se ha desarrollado esta mañana en el nuevo auditorio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes), ha acogido intervenciones de diversos cocineros que gozan de gran prestigio, como Dani García o Sergi Arola, entre otros. La última parte del Congreso la abrieron los chefs Julio Fernández y Mauro Barreiro con la ponencia 'La cocina de cercanía, innovando a través del producto de temporada'.

Bajo el título 'La cocina andalusí del siglo XXI', Paco Morales ha explicado cómo la tradición culinaria andaluza es compatible con la innovación que actualmente requiere el sector. A su ponencia la siguió 'El Aceite de Oliva Virgen Extra, mucho más que un ingrediente base', a cargo de los chefs Juan Carlos Trujillo y Juan Andrés Morilla.

Para cerrar el Congreso se sucedieron las ponencias de los chefs Sergi Arola, que habló sobre 'Innovación en la exportación de la tapa como formato culinario', mientras que Xanty Elías y Dani García contaron sus experiencia respecto a 'Innovación y evolución de la cocina a través de las expectativas del cliente'.

Concurso de Cocina Mediterránea

Al margen de las ponencias, el escenario del Congreso de 'Andalucía Sabor' ha acogido también la entrega de premios del IX Concurso de Cocina Mediterránea que organiza la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed) bajo el título 'Tradición e innovación en la cocina andaluza'. Este concurso, que alcanza su novena edición, pretende reincorporar la Alimentación Mediterránea en los hábitos de vida saludables, a la vez que promueve aspectos culturales de nuestra cocina, así como la promoción turística de la gastronomía andaluza.

En este concurso, los nueve finalistas de esta edición han desarrollado sus platos en las instalaciones del IES Híspalis de Sevilla, centro educativo que colabora desde la primera edición con este evento. Tras el fallo del jurado, Daniel García se ha alzado con el primer galardón del certamen, mientras que el segundo premio se ha otorgado a Sergio Cobacho.

Una de las novedades de esta edición ha sido la celebración en paralelo de talleres del Congreso orientados a la gestión de las empresas gastronómicas que ha tenido 122 participantes. Así, el

primer día de congreso se llevaron a cabo los talleres titulados 'Cómo crear maridajes y catas de vino', 'La importancia del café, el último recuerdo del cliente en la mesa' y 'Nuevas tendencias en negocios de restauración'.

Durante el día de hoy los talleres del Congreso han versado sobre 'Gestión de redes para negocios de hostelería y como marca personal, la importancia de la imagen', 'El corte de jamón, influencia de la técnica en el sabor', 'Alta gastronomía aplicada al servicio de catering, la importancia de la gestión de recursos' y 'Plancton marino, técnicas y aplicación en cocina'.

Actuaciones en vivo

La feria agroalimentaria 'Andalucía Sabor' desarrolla un completo y variado programa de actividades en vivo que ya han recibido a más de 1.500 asistentes, entre los visitantes de los salones del Vino y del Aceite y la zona de 'Sabor en Vivo'. El Salón del Vino, que se ha incorporado como novedad este año, con 52 referencias, se suma al Salón del Aceite, que se llevó a cabo en la anterior edición y que este año ha alcanzado las 65 referencias. En ambos salones la afluencia de público ha superado el medio millar de profesionales en la primera jornada.

Entre las actividades en vivo, que se han desarrollado desde el lunes, los más de 1.000 asistentes han podido presenciar en vivo y en directo y en directo las actividades que se han sucedido en la zona de 'Sabor en Vivo', que se prolongarán hasta mañana a las 16.00 horas. Entre ellas han destacado las llevadas a cabo por varios consejos de denominaciones de origen, talleres de aliños de aceituna o la degustación de los aceites seleccionados por la Diputación de Jaén, donde la institución ha presentado los ocho aceites que representan la provincia y que son escogidos siguiendo diversos criterios de excelencia.

Hoy martes la mañana arrancó con una degustación de pan y pasteles, para dar paso a diferentes show cooking, una master class de aceite de oliva, a cargo de los consejos reguladores de la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada y de la Aceituna Aloreña de Málaga, respectivamente. La jornada de mañana en 'Sabor en Vivo' la ha cerrado la Diputación de Almería con una muestra de sus productos más emblemáticos bajo el título 'Almería me gusta'.

Talleres de la feria

Junto a las actividades en vivo, como novedad en esta quinta edición, se celebran talleres formativos sobre gastrotendencias, innovación y certificación de producto. A través del primero de ellos, celebrado ayer, las más de 40 empresas participantes han podido conocer las nuevas tendencias de consumo de los productos de la agroindustria. Por su parte, el taller de innovación, que ha tenido lugar hoy, ha servido de punto de encuentro para la innovación y búsqueda de soluciones novedosas dirigidas al sector. Los talleres, concluyen mañana con una jornada práctica sobre certificación de producto, que pretende contribuir a la formación del personal implicado en la aplicación del sistema de certificación, ofreciendo herramientas prácticas de ejecución de auditorías.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural