

MADRID FUSIÓN

Salamanca potencia el valor del ibérico para introducirlo más en la alta cocina

“Es seña de identidad de la tierra que nos sitúa como referencia internacional” destacó el alcalde, Carlos García Carbayo, que anunció el II Foro del Ibérico para octubre

C.A.S. | SALAMANCA

El ibérico “es una de las señas de identidad de Salamanca que nos sitúa como referencia internacional del sector”, por eso el alcalde de la ciudad subrayó ayer en la tercera y última jornada del congreso Reale Madrid Fusión la apuesta del Ayuntamiento por seguir promocionando este manjar y potenciar su uso en la alta cocina.

Para ello, el 28 y 29 de octubre de este 2019 Salamanca, “tras la buena acogida del año anterior”, volverá a convertirse en capital española del ibérico al organizar el II Foro del Ibérico. “Reunirá a los mejores restaurantes, cocineros e industriales, todos con el mismo objetivo de poner en valor un producto que es bandera de nuestra gastronomía”, destacó Carbayo, que explicó que se abordará el ibérico desde múltiples puntos de vista como el culinario, pero también el nutricional y el productivo, además de la creatividad, la calidad y la promoción.

“Es una apuesta por potenciar el valor de este producto e introducirlo aún más en la alta cocina. Se trata de crecer y dar un paso más y explicar las múltiples posibilidades que tiene el ibérico”, resaltó el alcalde de Salamanca durante su intervención.

Carlos García Carbayo mencionó la importancia de la “colaboración público-privada” para seguir creciendo y promocionando el ibérico, “un producto con muchas posibilidades”. “Apostamos por la excelencia para generar riqueza, crear empleo y aumentar las oportunidades en Salamanca, en Castilla y León y en toda España”, aseguró el primer edil que dio paso al *showcooking* con presencia de Nicolás Sánchez Monge, chef de Don Fadrique, que mostró los resultados de los estudios que está realizando con los mohos del jamón ibérico de bellota y sus aplicaciones en platos de alta cocina.

El congreso Madrid Fusión es la primera gran cita gastronómica del año para Salamanca, donde muestra la calidad de los productos de la tierra, la excelencia de los cocineros y la profesionalidad de los restaurantes. Se trata de la octava expedición gastronómica salmantina que acude a esta cita del sector que reúne a congresistas, críticos gastronómicos, periodistas internacionales y a los mejores chefs del mundo.

Madrid Fusión también ha sido la primera gran cita para la promoción conjunta de las dos marcas gastronómicas de Salamanca y su provincia que se han unido recientemente.



El alcalde Carlos García Carbayo, durante su intervención en el congreso Reale Madrid Fusión. | FOTOS: AYUNTAMIENTO



El alcalde ofrece jamón ibérico al embajador de Japón.

Así, una veintena de restaurantes de “Salamanca para ComerSela” y quince empresas y marcas de garantía de “Salamanca en Bandeja” han sido los embajadores desde el lunes en el congreso. A lo largo de los tres días, los chefs han elaborado sus tapas en directo, mientras productores y marcas han presentado sus productos, todo ello en diferentes degustaciones que han tenido como escenario el *stand* de Salamanca.

En este sentido, el concejal de

Turismo, Julio López, destacó esa novedosa alianza “entre productos y territorio con los restaurantes y chefs de la ciudad, los que utilizan esa materia prima de primera que ponen en la mesa para cientos de turistas”. López remarcó el esfuerzo que desde Ayuntamiento y Diputación y empresas privadas se realiza en esta cita para que se conozca “lo mejor de la gastronomía de Salamanca, porque se ha comprobado que una gastronomía de calidad, trae turismo de calidad”.

DESAFÍO



Carrasco encuentra el mejor pan que realza los matices de su jamón ibérico

Comer jamón es toda una experiencia sensorial, por eso la empresa de Guijuelo Carrasco Ibéricos organizó en Madrid Fusión la final del “Desafío Pan Ibérico Carrasco”, en la que se buscaba el pan perfecto que ayudara a potenciar los múltiples matices de su jamón; un pan que hiciera resaltar todas sus virtudes y no fuera un mero acompañante, sino el maridaje perfecto. Para ello, se retó a seis panaderos destacados de España. Finalmente, Marc Martí junto con su socio Xevi Ramon de la panadería barcelonesa Triticum se alzó con el premio a la mejor receta para maridar el jamón ibérico Carrasco, de la mano de su Coc(k) Ibérica, una especie de focaccia con un ligero ácido láctico para que así no disfracé el sabor del jamón.