

Salamanca, con fundamento

Los restaurantes salmantinos convencen en la segunda jornada de Madrid Fusión gracias a su apuesta por productos de calidad infalibles y unas recetas que buscan la originalidad

L.G. | SALAMANCA

Los fogones salmantinos volvieron a funcionar a pleno rendimiento en la segunda jornada de Madrid Fusión, que está sirviendo de escaparate de toda la provincia como destino de turismo gastronómico.

El Ayuntamiento, con la marca 'Salamanca para comérsela', y la Diputación, con 'Salamanca en bandeja' se están presentando en Madrid bajo el lema 'Descubre la esencia gastronómica de Salamanca'. Detrás de las instituciones, más de una veintena de restaurantes que simbolizan la calidad de la alta cocina -también tradicional- en Salamanca, y una docena de productos de la tierra que ejercieron como embajadores de la gastronomía local.

El stand de Salamanca ofreció ayer un *showcooking* de diversos platos que recogieron el aplauso unánime de los visitantes. Gonzalo Sendín tuvo doble protagonismo. Abrió la jornada Las Tapas de Gonzalo', que cocinó y ofreció unos callos guisados

Los peñarandinos de Los Álamos Gastrolab entran en escena este miércoles: fecha de cierre de Madrid Fusión

con sus morros y patas. Un ejemplo inmejorable de como la cocina tradicional puede volverse innovadora replanteando las recetas y los procesos. Por su parte, El Mesón de Gonzalo cerró el *showcooking* con un nigui de presa ibérica con causa limeña.

Entre medias, otros restaurantes ofrecieron hasta cinco lecciones prácticas de cocina en directo. Don Fadrique se encargó de una magistral preparación y posterior degustación de un Rosbif de Ternera Charra MG con salsa de chalota.

Además de los restaurantes, los productores son los otros grandes protagonistas que las provincias exhiben en Madrid Fusión. Son productos bandera de la tierra como el famoso hornazo de Salamanca. En esta ocasión fue La Madrileña quien viajó a la capital con lotes de hornazo de la máxima calidad.

Madrid Fusión concluye este miércoles y Salamanca seguirá teniendo máximo protagonismo con casi una decena de restaurantes que practicarán la cocina en directo, además de otros cuatro productores. Los peñarandinos de Los Álamos Gastrolab ofrecerán una tosta de queso vallejano caramelizado.

SABOR SALMANTINO



El Mesón de Gonzalo fusiona estilos

El nigui de presa ibérica con causa limeña del Mesón de Gonzalo -última demostración de la jornada- es una tapa con influencias de cocina española, japonesa, peruana... Una exquisitez.



Original rosbif del Don Fadrique

Nicolás Sánchez Monje, chef del restaurante Don Fadrique, cocinó un original rosbif de Ternera Charra MG con salsa de chalota. Una combinación de sabores intensos, pero bien estructurados.



Hornazo premium de La Madrileña

No todos los hornazos son iguales ni todos los establecimientos venden el mismo producto. La Madrileña se presentó en Madrid Fusión con un Hornazo de Salamanca MG simplemente asombroso.



Las Tapas de Gonzalo bordó los callos

Los encargados de abrir el *showcooking* de ayer fueron los cocineros de Las Tapas de Gonzalo. Una inteligente elección para Madrid: callos guisados con sus morros y patas, que son marca de la casa.

Carrasco premia al pan que mejor marida con su jamón ibérico

Comer jamón no solo trata del gusto, es toda una experiencia sensorial. Este es precisamente el principal motivo que ha movido al II Desafío Pan Ibérico Carrasco: encontrar un pan perfecto que ayude a potenciar los múltiples matices del jamón; una propuesta que haga resaltar todas sus particularidades y no sea un mero acompañante, sino el maridaje perfecto. Para ello, por segundo año consecutivo, Guijuelo Carrasco Ibéricos ha retado a seis panaderos destacados para que presenten una receta original de pan que logre todo lo anterior. Receta que han defendido frente a un jurado en Reale Seguros Madrid Fusión en la jornada de ayer. Finalmente el ganador fue el equipo de Crosta Ogitegia, liderado por Roberto Fernández, que forma parte de la cuarta generación de una familia de panaderos en Zalla (Vizcaya) y ya lleva más de 35 años elaborando pan artesanal. A la hora de afrontar el desafío, el equipo de Crosta Ogitegia ha apostado por un pan lineal acorde a las características del cerdo ibérico y del jamón: una *focaccia* elaborada con aceite de oliva virgen, manteca de cerdo ibérica y dos harinas muy especiales, una de algarroba y otra de bellota.



Roberto Fernández recoge el premio de manos de Juan Atanasio Carrasco.