Murcia muestra en Madrid Fusión la recuperación de variedades hortícolas tradicionales

Los trabajos de conservación de variedades hortícolas desarrollados por el IMIDA permiten contar con más de 7.500 especies. El chef Pablo González Conejero expone los beneficios de disponer de estos productos, además de las nuevas técnicas culinarias puestas en marcha gracias a esta colaboración

La Región de Murcia ha mostrado en la feria gastronómica Madrid Fusión la importante labor de recuperación de sabores y texturas propios de variedades hortícolas tradicionales y sus múltiples aplicaciones en la alta cocina, “lo que sitúa a la Región a la vanguardia en materia de innovación culinaria, en un trabajo conjunto que permite trasladar a la mesa los resultados de la investigación y el trabajo de campo”. Así lo destacó el consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Antonio Luengo, tras asistir a la ponencia del chef murciano Pablo González Conejero.

Luengo resaltó que la actividad investigadora llevada a cabo por el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) "**se está convirtiendo en un importante recurso para los máximos exponentes de la cocina de autor murciana,** que están desarrollando innovadoras aplicaciones culinarias a partir de productos hortícolas tradicionales, cuyas semillas se conservan, a su vez, en el Banco de Germoplasma del IMIDA (BAGERIM)".

Además, resaltó que actualmente "**el BAGERIM cuenta con una colección de hortícolas formada por más de 7.500 entradas**, de las que 1.500 son de especies autóctonas de la Región y zonas limítrofes", lo que supone "jugar un papel fundamental en la conservación y puesta en valor de los principales cultivos hortícolas, facilitando además el acceso a los mismos a empresas y agricultores regionales que buscan recuperar los sabores y texturas propios de variedades autóctonas tradicionales".

"El Gobierno autonómico tiene un claro compromiso para la recuperación de variedades y la colaboración con los grandes chef de la Región permitirá poder satisfacer las demandas provenientes tanto del sector agrícola como del sector de la alta cocina murciana", explicó Antonio Luengo, quien puso de manifiesto "el papel de Pablo González Conejero, dos estrellas Michelín, como embajador de la gastronomía regional y mejor ejemplo de cómo la investigación se puede aplicar en los fogones mediante nuevas técnicas o variedades que sorprenden de manera permanente".

Fruto de esta colaboración, "estamos desarrollando un proyecto piloto consistente en la selección y el cultivo de 6 variedades autóctonas de judía, 15 de tomate, 10 de pimiento, 5 de berenjena y 7 de calabaza y calabacín, cuya producción íntegra se destinará a la innovación y experimentación de las elaboraciones culinarias de los cocineros participantes en el proyecto", anunció el consejero.

Investigación y gastronomía, de la mano

Durante su visita al estand de la Región de Murcia en Madrid Fusión, Luengo explicó que este tipo de colaboraciones entre el IMIDA y el sector de la alta cocina comenzó hace dos años con el chef de Cabaña Buenavista, Pablo González Conejero, quien, con ayuda del equipo de Biotecnología de este centro de investigación, introdujo dos innovadoras técnicas culinarias basadas en la creación de crujientes de seda con sabor a extractos vegetales, caldos y zumos de frutas, y de texturas sólidas en forma de mallas electrohiladas a partir de guisos, licores y extractos de frutas silvestres.

La creación de seda comestible con textura de oblea crujiente es el resultado de una novedosa aplicación a los ya tradicionales usos que este equipo viene haciendo de las películas transparentes o film de fibroína procedentes de los capullos de seda, que ofrecen un gran potencial para la ornamentación, además de ser un excelente soporte para encapsular aromas, sabores y todo tipo de compuestos bioactivos, garantizando una conservación excelente de los

mismos.

Ambos equipos han desarrollado también una segunda técnica culinaria altamente innovadora, consistente en la aplicación del electrohilado en gastronomía, cuyo resultado es la creación de texturas sólidas a base de productos líquidos. Con la nueva aplicación de la electrohilatura en cocina, se han creado pastas en forma de mallas electrohiladas procedentes de diferentes caldos y guisos, licores y extractos de frutas silvestres. Entre otros, mallas de vermú con aceitunas, callos o fresas con nata. El resultado, un bocado con textura de seda y una explosión de sabor que se libera al entrar en contacto con la boca.