‘Sabores Almería’ conquista Madrid Fusión

‘Sabores Almería’ vuelve a sorprender a público y profesionales con la excelencia de su propuesta en uno de los foros gastronómicos más importantes del mundo: ‘Madrid Fusión’, que se celebra en Ifema hasta el próximo 25 de enero.

A esta cita la Diputación Provincial acude por segundo año consecutivo con un stand propio de ‘Sabores Almería’ y un amplio programa de actividades a cargo de los mejores cocineros almerienses.

La actividad en la jornada inaugural de ‘**Madrid Fusión**’ en el stand de ‘**Sabores Almería**’, que rinde homenaje a los cultivos de invernadero, ha sido incesante con showcookings, ponencias, degustaciones de producto o la intervención del chef invitado **Rodrigo de La Calle** que ha elaborado un exquisito plato con verduras al que ha titulado ‘Sabores Almería’. Además de estas propuestas, el stand cuenta con un espacio expositivo donde se exhiben productos de una veintena de empresas que pertenecen a la marca ‘**Sabores Almería**’.

El presidente de Diputación, **Javier Aureliano García**, acompañado por el vicepresidente, Fernando Giménez, y la diputada de Promoción Agroalimentaria, María Luisa Cruz, ha explicado que “estamos muy orgullosos de estar aquí. El primer motivo es porque en Almería producimos la mejor materia prima que hay en España y Europa y, además, tenemos un talento natural que representan nuestros chefes que transforman esa materia prima en platos de máxima calidad”.

Asimismo, **Javier A. García** ha recordado que “nuestros chefs tienen el nivel suficiente como para estar en cualquiera de los mejores restaurantes del país. Nuestro stand es uno de los más llamativos de esta feria, en la que nuestros cocineros son el gran escaparate de lo que queremos comunicar: en Almería se vive bien y se come muy bien”.

El ‘Rey de la gastronomía verde’, chef invitado

El chef invitado al stand de ‘Sabores Almería’, **Rodrigo de La Calle**, que ostenta una Estrella Michelín en su restaurante ‘El invernadero’ ha ofrecido un showcooking titulado ‘El invernadero al cuadrado’. En él, el considerado como rey de la gastronomía verde, ha puesto de manifiesto la salud y variedad que ofrecen este tipo de cultivos con un plato al que ha titulado **‘Sabores Almería’.**

La Calle considera que la naturaleza vegetal es el pilar fundamental de nuestra cocina, respetando el producto, aceptando su temporalidad y evanescencia, nos dejamos llevar por los ciclos de la vida marcada por el reloj de las estaciones, así se obtienen de ellos su máxima expresión. El programa ‘Aquí la tierra’, de RTVE, ha realizado un reportaje de la intervención de La Calle que se podrá ver el próximo miércoles, a las 20:30 horas, en La 1.

Platos con el mejor sabor almeriense

Doce reconocidos chefs, un maestro panadero y un sommelier, y una exhibición de productos en un bodegón permanente, constituyen la representación de la cocina almeriense en **‘Madrid Fusión’.** Showcookings, ponencias, degustaciones y presentaciones de producto protagonizarán la agenda de ‘Sabores Almería’ en su stand, ubicado en la planta baja del pabellón 14 de Ifema, en horario de 9 a 20 horas, hasta el 25 de enero.

El chef **Pablo Fuente**, de Bacus, candidato a cocinero revelación en **‘Madrid Fusión’** 2023, ha sido el encargado de abrir las exhibiciones gastronómicas en el stand de **‘Sabores Almería’.** Bajo el título ‘Del sudeste asiático hasta Almería’, Fuente ha preparado elaboraciones como una empanadilla de la gastronomía china aliñada con aceite infusionado en guindilla fresca de los invernaderos de **Almería**. El showcooking ha contado con público asiático que ha mostrado interés en las creaciones de **Fuente**.

Una de las grandes sorpresas en las creaciones del chef **Pablo Fuente** ha sido la utilización de la lima Kaffir, un producto utilizado en la cocina asiática pero producido en tierras almerienses. El presidente, **Javier A. García**, ha destacado que “además de ser cuna de las mejores hortalizas, Almería es origen de productos como la lima Kaffir, muy utilizado en la cocina asiática y consumido por medio mundo”.

La siguiente actividad, a cargo de **Dani Muñoz**, de Restaurante Travieso, ha propuesto un sugerente ‘Juego con tomates’, en los que ha cocinado platos tan creativos como chupa chups

de cordero de Los Filabres, gallineta con tirabeques de Dalías, Lobello, quisquilla y ortiguilla o red velvet de queso seronés a la naranja.

La empresa Rijk Zwan, con **Javier García y Neli Expósit**o, han ofrecido la ponencia 'Lo que importa un pimiento en la gastronomía', que ha girado en torno a la variedad de pimiento gourmet sweet Palermo. El chef **Tony García** ha cocinado diferentes propuestas con este producto que han ido desde el consumo en crudo, acompañado de otros productos de **'Sabores Almería**', asados, fritos, hummus…, como bizcocho de sweet Palermo con su mermelada.

En el stand se ha podido degustar un menú realizado con productos de '**Sabores Almería**' que se ha compuesto de cuatro platos: torrija de pimentón almeriense con sardina marinada; migaas almerienses; trigo y leche frita con sopa de chocolate blanco y tarta de miel.

Patricio Úbeda, participante en el campeonato de hostelería, tapas y pinchos

El chef del restaurante Blanca Brisa, **Patricio Úbeda**, ha sido uno de los primeros participantes del campeonato de hostelería, tapas y pinchos que se celebra en Madrid Fusión desde hoy hasta el próximo miércoles. El cocinero almeriense ha encumbrado al jurado con un Salmonete de roca relleno con productos de la tierra y marinado con un champán almeriense.

La participación de Almería, representado en **Patricio Úbeda**, es una nueva oportunidad para poner en valor los productos y la gastronomía almeriense, convertida en uno de los principales reclamos turísticos de la provincia en los últimos años.