

Las marcas Gourmet más innovadoras y una novela compartieron espacio en el acto "El Mar, la inspiración de los nuevos emprendedores"

CONSERVAS CHANQUETE SE PRESENTAN EN LA CASA DE GALICIA EN MADRID

Madrid, 21 de noviembre de 2013. – La Casa de Galicia-Delegación de la Xunta de Galicia en Madrid, acogió hoy el evento "El Mar, la inspiración de los nuevos emprendedores", organizado por Summum Delicatessen, firma gallega especializada en la comercialización de las marcas gourmet más innovadoras, entre las que destacan Conservas Siccas, Conservas Chanquete, Obrador de Lamprea y Bodegas Corisca. También se presentó la novela "Finis Terrae" del escritor novel Adolfo Valverde Quintas.

En el acto se fusionaron la literatura y la gastronomía gallegas. Fue presidido por el delegado de la Xunta en Madrid, José Ramón Ónega, y conducido por Elena Pérez Pardo, directora gerente de Summum Delicatessen, que presentó la novela y los productos gourmet más innovadores a profesionales del sector y a medios de comunicación. En él intervinieron, además, Begoña Pérez, directora gerente de Obrador de Lamprea, J.Miguel Giráldez, responsable de comunicación de Conservas Chanquete, Teresa Juanes, gerente de Conservas Siccas, Natalia Rodríguez, gerente de Bodega Corisca, y el escritor Adolfo Valverde. Finalizada la presentación se ofreció una degustación de los productos de las citadas marcas.

Ónega destacó la trayectoria de Elena Pérez Pardo, "joven y destacada empresaria que ha demostrado ya un camino importante y eficaz con el desarrollo de una iniciativa empresarial de gran éxito", recordando que hace ya dos años que también presentó sus productos en la Casa y dando la bienvenida a los de esta ocasión. Además, hizo referencia a la fuerza narrativa de Valverde Quintas.

"Summum Delicatessen aúna el más emblemático e instaurado producto gourmet gallego con productos que aporten novedad al mercado de las delicatessen y que cuenten, como premisa fundamental, con su excelente calidad y cuidado proceso de elaboración que unen lo tradicional al servicio de la innovación", sostienen los responsables de esta firma.

Chanquetes salvajes

Conservas Chanquete, son tres emprendedores vigueses pioneros mundiales en delicatessen de chanquete salvaje (*Aphia minuta*), siendo "los primeros en elaborar de manera artesanal los pimientos de piquillo rellenos de chanquetes, una idea made in Galicia que surge de la tradición mediterránea de comer los chanquetes en fritura acompañados de pimientos asados" y cómo destacó su responsable de comunicación, J.Miguel Giráldez, "esta exclusiva conserva gourmet condensa esencias de la dieta mediterránea en un maridaje armonioso entre la huerta y el mar".

Bonito con trufa negra

"La receta, que parece sencilla, ha sido el final feliz de una cuidada elaboración a la que se llega cuidando el detalle", explica Teresa Juanes, gerente de Conservas Siccas, y añade "la grandeza de la sencillez del bonito y de las trufas negras en aceite de oliva, ingredientes que expertamente combinados nos permiten poner a su disposición, no un plato más, sino otra aportación de gala culinaria".

Lamprea

Después de tres generaciones dedicadas a la restauración y elaboración de la lamprea, Begoña Pérez, ha creado Obrador de Lamprea, aplicando la experiencia y tradición en la elaboración de un producto que se inicia ahumando la lamprea con viruta de roble en un proceso

puramente artesanal para un producto innovador. La gerente afirma, “somos artesanos y profesionales dedicados a ahumar y cocinar la lamprea rellena ahumada, dirigida al mercado gourmet y a todos los amantes del buen comer”.

Albariño ecológico

Natalia Rodríguez explicó que Bodegas Corisca es “una pequeña bodega que se encuentra en la subzona del condado de Tea, dentro de la D.O. Rías Baixas, siendo la primera y única que elabora una producción limitada de un albariño 100% ecológico que combina de manera única la tierra, el clima y la variedad autóctona que da origen a nuestro excepcional terroir”. Es la segunda generación de una tradición familiar vitivinícola, que además se preocupa por cultivar de una manera responsable y sostenible con el medio ambiente con el certificado por el Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia.

Finis Terrae

El entorno, las gentes y el paisaje de Fisterra fueron la fuente de inspiración definitiva para Adolfo Valverde, un ingeniero de Baiona, y escritor vocacional, para escribir su primera novela, que lleva por título “Finis Terrae. El hombre circunstancial”. Una obra, que vio la luz de la mano de Ediciones Oblicuas, de Barcelona.

El autor, ingeniero de profesión, explicó que veía la Literatura como un coto para literatos, hasta que se decidió a adentrarse en ese mundo con esta obra, que se divide en tres bloques: el sentimiento del emigrado, la circunstancialidad y el choque de vivencias de un individuo marino en la gran ciudad.