

## Varios maestros Michelin defienden en Madrid Fusion el uso de conservas gallegas para la alta cocina

[www.farodevigo.es](http://www.farodevigo.es) / 26 enero 2012

- El salón gastronómico también resaltó en directo la excelencia del rodaballo y lenguado galaicos

La alta cocina se está rindiendo a la conserva; así como al rodaballo y lenguados frescos gallegos. Paso a paso, estos productos del mar frescos o enlatados –al natural o tras una preparación– están conquistando espacio en las cocinas de chefs con Estrellas Michelin. No solo se trata de cocineros gallegos como Pepe Solla o Xosé Cannas; otros como el cordobés Paco Morales (con experiencia en Mugaritz o El Bulli); y Fernando Pérez (Zaranda en Mallorca, Can Fabes en Barcelona o Le Gavroche en Londres, entre otros) reconocen el potencial de los enlatados para restaurantes reconocidos por los críticos culinarios. Los cuatro prepararon varios platos con conservas en una demostración ayer en Madrid Fusion.

La décima edición del salón gastronómico más importante de España dedicó dos de sus espacios de ayer a los productos gallegos. Por una parte, la empresa gallega de acuicultura Stolt Sea Farm suministró de lenguado y rodaballo gallegos a cuatro de los grandes chefs hoy en día de España: Dani García, Sergio y Javier Torres más Ángel León. Los cuatro cocinaron en directo en Madrid Fusion platos de pescado aunando tradición y vanguardia. García optó por preparar el lenguado; mientras que los Torres prefirieron cocer al vapor rodaballo con algas. Enrique Corrales, director comercial de Stolt Sea Farm, reconocía ayer desde Madrid que "la alta cocina está pasando un momento" al aumentar más el consumo gastronómico doméstico que en los restaurantes debido a la crisis. No obstante, recaló que el "pescado gallego es un valor seguro. Nuestro esfuerzo consiste en seguir posicionando productos de alta calidad pero que sean asequibles a todo el público".

Por su parte, Solla, Pérez y Morales también realizaron demostraciones culinarias con conservas preparando almejas con granizado de pomelo; caldo de berberecho con raviolis o tallarines de chipirón al pesto. "Las conservas siempre están presentes en las cartas bien en platos muy preparados o en tapas. Fuera de España, las conservas de calidad gallegas funcionan bien en Italia y Japón", explicó una portavoz de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (Anfac), con sede en Vigo cuyo secretario general es Juan Manuel Vieites.

Dos trufas, 6.000 euros

Tras la jornada de ayer, Madrid Fusion cierra hoy su décima edición, sin que ningún restaurante gallego haya llegado a la final de los mejores platos, tapas o bocadillos. En el día de ayer, las trufas volvieron a sorprender en la subasta. Dos se cotizaron a 6.000 euros, pagados por el restaurante Don Giovanni y la Real Conservera Española.