

Marco Varela deleitó con imaginativas propuestas para conservas de Cambados

www.lavozdeg Galicia.es /23 enero 2013

Marco Varela demostró ayer en el stand de la Diputación de Pontevedra que una lata de conserva es un mundo. Un mundo bueno, claro, si lo de dentro es de la calidad de las conservas de Cambados, tal y como matizaba el propio chef del restaurante Dona Branca del Hotel Palacio de Sober, en Lugo.

El premiado cocinero, eso sí, preparaba en primera línea unas creaciones que a partir de las conservas pueden convertirse en auténticas delicatessen: «Y además de lo bien que resultan, son muy adecuadas para estos tiempos en los que no se puede gastar tanto», explicaba a La Voz el propio Varela, quien llegaba a asegurar, acerca de la calidad de estos productos, que «a veces superan a productos naturales de otros sitios».

Lo cierto era que las conservas, como alternativa, con la magistral preparación de Varela, deleitaron a la concurrencia. Porque sabían mejor incluso de lo que sonaban como poema. Un ejemplo: mejillón sobre crema de escabeche, manzana al laurel y mahonesa de erizos. Hoy toca cocido de Lalín, con delicadeza.