

## **Conservas Olasagasti presente en el I Congreso Nacional de la mujer gastronómica.**

[www.noticiasdeempresas.com](http://www.noticiasdeempresas.com) / 2 marzo 2015

La semana pasada tuvo lugar el I Congreso Nacional Mujer Gastronómica en la Facultad de Filosofía y Letras de Córdoba y Conservas Olasagasti estuvo allí.

Organizado por Al-Salmorejo y la chef cordobesa Celia Jiménez, el I Congreso Nacional Mujer Gastronómica ha dejado muy buen sabor de boca a todos sus asistentes -mujeres y hombres- por lo que ya se está preparando ya para la próxima edición.

El objetivo de este congreso es dar a conocer el importante y a menudo desconocido trabajo que está desarrollando la mujer dentro de la gastronomía, desde el origen hasta la comunicación pasando por la investigación, la gestión o el marketing, de manos de las profesionales más relevantes en cada uno de estos ámbitos.

De ahí que la estructura del I Congreso Nacional Mujer Gastronómica siga el mismo proceso de la elaboración gastronómica: la materia prima, cómo se introduce esa materia prima en los canales de distribución, cómo llega a la cocina y la transforman las chefs, o cómo se presenta ante el cliente.

En el Congreso han participado algunas de las más prestigiosas cocineras del panorama nacional, como las vascas Aizpea Oihaneder y Elena Arzak (y otras muchas compañeras con estrellas Michelin) o la ganadora de TopChef 2013 Begoña Rodrigo, del Restaurante La Salita. Desde el mundo de la sala han acudido Eva Pizarro (del Restaurante Acio de Santiago), Silvia Castelló (Nou Manolín) y Pilar Caveró (mejor sumiller de España 2013).

El mundo del vino y la gestión de los restaurantes también tuvo sus ilustres representantes: Profesionales del vino como Elena Adell, enóloga del grupo Pernod Ricard-Grupo Domecq, o Rocío Márquez (enóloga de la D.O.P. Montilla-Moriles y presidenta de Vinavin), por ejemplo. Y Alejandra Rivas (Rocambolesc, Girona), Héctor Molina (el3ments Sun Water&Land), Berta del Barrio (Basque Culinary Center) y Pilar Martín (periodista de Efe) desde la gestión.

Una de las partes más interesantes del Congreso fue que, junto a las mesas coloquio, se realizaron diversos talleres destinados a conocer mejor determinadas excelentes materias primas de diferentes procedencias como el aceite de oliva virgen extra, el jamón ibérico de bellota, los quesos, los vinos y las conservas.

Conservas Olasagasti by Conservas Dentici SL ha estado presente a través de un exitoso taller impartido por los gallegos Eva Pizarro y Jorge Guitian (recolector de hierbas silvestres, investigador de recetas antiguas y amante de cualquier aspecto relacionado con la gastronomía" como le gusta autodefinirse). Después de regresar a tu tierra, cuenta aquí su experiencia en el congreso:

La cata tuvo lugar el día 24 a las 16:30, cerrando la programación del congreso, en un salón de El Churrasco, probablemente el restaurante tradicional más conocido de Córdoba, en pleno casco histórico. Contamos con 35 asistentes, casi todos gente de hostelería de Andalucía y prensa, entre los que puedo destacar a Fina Puigdevall (Les Cols, Olot, 2 estrella Michelin), Rocío Márquez (Bodegas Robles, Montilla), Marga Reig (Canal Sur Radio), el director de El Churrasco, Pilar Salas (Agencia EFE), Pilar Caveró (ex-sumiller de El Celler de Can Roca), etc.

La cata de conservas se acompañó con una cata de vinos, todos de la D.O. Rías Baixas y todos de la subzona de O Salnés, aunque de características muy diferentes. Esta parte la coordinó y condujo Eva Pizarro, del restaurante Acio de Santiago (recientemente cerrado, hace apenas unas semanas) y tres veces finalista en el concurso Nariz de Oro.

La cata se organizó de forma que nos permitiese un recorrido por los tipos de elaboraciones más habituales en el mundo de las conservas en el norte. De ese modo, discurrieron bandejas de berberechos, navajas, hígado de rape, ventresca de Bonito, sardinillas, algas y el Bonito del Norte La Markinesa (Olasagasti) en aceite de oliva, terminando con las Recetas Tradicionales Olasagasti.

La idea era ir de menos intensidad a más, de menos elaborado a más, acompañando con albariños de Rías Baixas que fueran de la acidez y el frescor del Albamar (el primero) a la complejidad de un albariño de 30 meses sobre lías como el Zarate Tras da Viña. Al mismo tiempo, queríamos combinar referencias que pudieran resultar más habituales (como el bonito, mejillones, sardinillas) pero sólo de calidad muy alta, con otras más novedosas o sorprendentes, como el hígado de rape o las algas.

Al final, de lo que se trataba era de reivindicar la conserva de calidad, ya sea como "fondo de armario" o como elemento más gastronómico. Y, vistas las reacciones del público, creo que lo conseguimos en buena medida. Seguro que para montar una segunda cata el año que viene.