

# Marchando un plato con producto local

ABIERTO EL PLAZO PARA PARTICIPAR EN EL SEGUNDO CONCURSO "COCINANDO NUESTROS SABORES", ORGANIZADO POR EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER



La llamada "Carta abierta a los cocineros del mañana" que realizaba en septiembre de 2011 el Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center comenzaba así: "Tu trabajo depende de los frutos de la Naturaleza. Como resultado, tienes la responsabilidad de defender la naturaleza y de utilizar tu cocina y tu voz como medio para la recuperación y promoción de determinadas variedades y especies. De esta forma, ayudas a proteger la biodiversidad, permitiendo a la vez el mantenimiento y creación de sabores y elaboraciones culinarias". Con el fin de destacar a los chefs españoles que trabajan en este sentido y que demuestran un compromiso social por la preservación de la biodiversidad de especies,

variedades y sus sabores, el año pasado nació el concurso "Cocinando nuestros sabores", de la mano de EROSKI y la Facultad de Ciencias Gastronómicas Basque Culinary Center. Este año se acaba de convocar la segunda edición también para "reconocer aquellas elaboraciones culinarias que pongan en valor un producto local y sus variedades y que sean servidos en restaurantes". Hasta el próximo 31 de julio, todos los chefs en activo residentes en España pueden inscribirse en el certamen. Entre ellos bien podrían estar cocineros navarros como Koldo Rodero, Pilar Idoate, David Yárnoz o Alex Múgica, que no quisieron perderse la presentación de este segundo concurso que tuvo lugar en Pamplona.

## Cómo participar

Cada participante podrá enviar al BCC un máximo de tres propuestas en las que haya incorporado algún producto local del territorio nacional y que formen parte de la carta de su restaurante. Cada una de estas creaciones deberá presentarse con una ficha descriptiva del producto utilizado, otra con la receta y una foto con la elaboración emplatada. La página web del concurso [www.cocinando-nuestrossabores.com](http://www.cocinando-nuestrossabores.com) ofrece la posibilidad de mandar las innovaciones culinarias desde el apartado "Participa".

De entre todas las recibidas, el jurado, compuesto por reconocidos cocineros y expertos gastronómicos y del sector agroalimentario, seleccionará

tres recetas que pasarán a la fase final. Esta decisión se hará pública el 30 de septiembre en la página web del certamen, donde se colgarán también las recetas finalistas y sus correspondientes productos.

La última fase se celebrará en las instalaciones donostiarres del Basque Culinary Center en el mes de noviembre. Los tres cocineros finalistas deberán elaborar in situ las recetas presentadas con los productos específicos y el jurado las degustará. Tras la deliberación, el jurado dará a conocer su veredicto en el que figura el reparto de los tres premios dotados con 9.000, 4.000 y 2.000 euros, respectivamente. //



## PREMIO ESPECIAL DE NAVARRA

Espárragos, alcachofas, borraja, queso de Roncal, pimiento, queso Idiazabal, cogollo... La lista de productos navarros es muy rica y los platos que se pueden cocinar con ellos, infinita. Muchos chefs idean sus recetas basándose en lo que ofrece la huerta de la Ribera, sus pastos o las explotaciones ganaderas de la Comunidad Foral.

En todos ellos pondrá sus ojos el jurado de "Cocinando nuestros sabores", pues en esta edición, fruto de la colaboración de los organizadores con el Gobierno de Navarra, se ha convocado el Premio Especial del Jurado dedicado a la promoción de productos de Navarra. El galardón se otorgará al cocinero o cocinera que se destaque por la utilización y valorización de producto navarro en su restaurante. El premio se hará público el 30 de septiembre.

## LOS PRIMEROS

Dos productos típicos de Euskadi y uno catalán fueron homenajeados en la primera edición del concurso: oveja latxa (de origen vasco), cebolla morada de Zalla (Bizkaia) y pollo negro del Penedés (región entre las provincias de Barcelona y Tarragona). Los chefs profesionales Roberto Ruiz, Álvaro Garrido y Daniel Isaac convencieron al jurado con unas recetas que ponían en valor estas materias primas tan nuestras y, por eso, pasaron a la fase final del certamen.

Antes de que acabara el año, "Cocinando nuestros sabores" tenía su primer ganador. Roberto Ruiz, del restaurante Frontón de Tolosa (Gipuzkoa), se alzó con el primer premio con el plato "Lomo de oveja latxa asada y sangrante con puerros hervidos".



## BASQUE

### Culinary Center

San Sebastián acoge desde 2009 a la Fundación Basque Culinary Center, integrada en la Universidad de Mondragón-Mondragon Unibertsitatea y respaldada por diversos cocineros vascos, como Juan Mari Arzak, Martín Berasategi, Andoni Luis Aduriz o Eneko Atxa, y con el apoyo de instituciones públicas y empresas como EROSKI. El BCC cuenta con una Facultad de Ciencias Gastronómicas, la primera universidad de estas características en España, y el primer centro del mundo de investigación e innovación en el área de la gastronomía y de la ciencia de los alimentos.

