28 de Marzo de 2005 | Universidad de Granada | Jerez Información

Grupo Información

Noticias Actualidad Local de Jerez Información

Buen comer con jerez

Grandes figuras de la cocina de vanguardia participan en esta exp en Granada

INFORMACIÓN/JEREZ

Algunos de los mejores chefs y protagonistas de la nueva española que está revolucionando la escena internaciona enormes posibilidades de los vinos del Marco de Jerez co que, más allá del aperitivo, están llamados a jugar un pa destacado en la gastronomía. Lo han hecho en el Primer Universitario sobre Jerez y Alta Cocina que se celebró rec en la **Universidad de Granada** con tan gran éxito que e se plantea extrapolar este formato al resto de universida españolas.

Así, figuras de la talla de Manuel de la Osa (restaurante l Cuenca), considerado uno de los nuevos gurús de la alta combina vanguardia y tradición; Dani García (restaurant Pepe, en Marbella), el joven impulsor de la técnica del nitrógeno líquido; Enrique Dacosta (resta Poblet de Denia), nombrado mejor cocinero de 2004 en el último congreso de Lo Mejor de la Ga Abraham García (restaurante Viridiana, Madrid), prestigioso restaurador y escritor gastronómicc mostrado unánimes al alabar las virtudes del Jerez como vino para tomar en la comida.

Ha sido además una demostración práctica, pues los chefs Manuel de la Osa y Dani García han p este curso nuevas creaciones culinarias, totalmente inéditas, que fueron degustadas por más de de alumnos en combinación con los vinos de Jerez elegidos por los propios cocineros: una manz cream, un amontillado y un oloroso. Los maridajes resultaron ser todo un acierto que abrió los c numerosos asistentes sobre las posibilidades del jerez en la gastronomía.

En este curso celebrado en Granada, Manuel de la Osa reconoció que "el jerez me encanta" y as un vino para la mesa, aunque mucha gente lo siga considerando un aperitivo". "Se trata de un r la comida poco habitual de momento, pero hay que seguir por este camino porque, con delicade consiguen combinaciones más que agradables".

Por su parte, Dani García reconoció que "ha sido un verdadero descubrimiento maridar con Jere convencido de que "a partir de ahora haremos muchas cosas con estos vinos". La joven revelac panorama gastronómico aseguró que "estoy muy satisfecho con el resultado y más aún porque andaluces, como los productos con los que trabajo".

En cuanto a Enrique Dacosta, señaló que "el jerez es el vino español por excelencia". Además, p dilatada historia, "lo considero un vino muy moderno, lleno de posibilidades". A juicio del cocine "pasar de la frontera de la barra hacia la mesa es cuestión de apertura mental, no de que el vin o no acompañar los platos que, desde luego, puede". Además, Dacosta animó a que el jerez "nu personalidad, que lo hace único".

Por su parte Abraham García, chef de Viridiana, escritor y periodista, se confesó un "auténtico e jerez y la manzanilla y un convencido de que comer con ellos durante toda la comida es uno de placeres que se pueden imaginar". García dijo irónicamente tener "una vejez calificada" por lo q muchísimos vinos, y desde luego ninguno como los de jerez".

A este curso universitario, en el que se han abordado tanto de forma teórica como práctica las e posibilidades de combinación de los vinos más nobles y prestigiosos de España con la alta cocin que está centrando las miradas de todos a escala internacional, han acudido a partes iguales ex profesionales de alto nivel como el pionero de la Gastronomía Molecular, el profesor italiano Dav

28 de Marzo de 2005	Universidad de Granada	Jerez Información

los críticos Víctor de la Serna y Antonio Vergara o el enólogo Eduardo Ojeda.

Publicaciones del Sur, S.A.