

Los mitos de la cocina de autor

El periodista Pablo Amate organiza una nueva edición del Curso de Gastronomía y Vino, que se celebra estos días en el Hotel Nazaríes y que cuenta con la presencia de figuras como Santi Santamaría

B.RICO | ACTUALIZADO 08.07.2010 - 01:00

0 comentarios 1 voto     

El mundo de la gastronomía tiene tanto de placer como de ciencia. Conseguir combinar los sabores de una forma perfecta, conocer la multiplicidad de ingredientes y de recetas locales, saber catar los platos y los vinos... Hace falta dominar unas competencias técnicas tan específicas que, en los 20 años de cursos sobre la materia organizados por el Centro Mediterráneo, ni se repiten temas ni se han tocado todos.

Estos días se celebra en el cinco estrellas Nazaríes una nueva edición del Curso sobre Gastronomía y Vino que dirige Pablo Amate. Desde el lunes hasta mañana viernes, el curso analizará la realidad o la ficción de muchos de los mitos culinarios que imperan hoy en día.

Santi Santamaría, una de las estrellas invitadas en esta ocasión, habló del mito de la "alquimia" que rodea a la cocina de vanguardia. Para el prestigioso chef y propietario del Racó de Can Fabes, las investigaciones típicas de la firma de autor en la gastronomía actual no pueden hacer perder de vista el enfoque de lo natural.

La periodista Yanet Acosta, coordinadora del Máster de Periodismo Gastronómico de la Universidad Complutense, también disertó el martes sobre el peso que está adquiriendo internet en la crítica gastronómica, sobre todo a través de los blog.

El lunes, el crítico gastronómico de *El País* y presidente de Madrid-Fusión, José Carlos Capel, adelantó las líneas que están siguiendo las últimas tendencias. Además, el presidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurrucharri, realizó la primera sesión de iniciación a la cata. En esta edición se probarán 23 vinos e intervendrán en total cuatro catadores, entre los que se encuentra el propio crítico gastronómico Pablo Amate y el presidente y fundador de *The Wine Academy of Spain*, Pancho Campos.

También hay catas de cafés y de ron de Motril. Además habrá demostraciones de cocina, como la que ayer realizó Laura Vichera. La periodista de **Granada Hoy** hizo una demostración de comida tangerina en la que cocinó una ensalada 'zoco-chico', con una base de cuscús frío, además de explicar algunos de los ingredientes típicos de la gastronomía marroquí, como el limón confitado o la ouarka, una pasta que se emplea para las típicas pastelas morunas y algunos dulces.

Esta tarde, entre otras intervenciones, el catedrático de Literatura de la Universidad de Granada Antonio Sánchez Trigueros disertará sobre la relación entre las letras y la gastronomía. Mañana cerrará el curso otra profesora de UGR, Dolores Yago, que hablará sobre alimentos funcionales, y el periodista Alfredo Amestoy, que analizará la relación entre los productos subtropicales y Andalucía.

0 comentarios 1 voto     

0 COMENTARIOS

[Ver todos los comentarios](#)

Su comentario

Nombre *

Email (no se muestra) *

Blog o web

☐ Publicar información



Introduce el código de la imagen

☐ Acepto las [cláusulas de privacidad](#)

ENVIAR COMENTARIOS

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido ofensivo o discriminatorio.



Pie de foto

"A veces genera más tensión una cabeza rapada que un velo"

Pasar de las páginas de sucesos a las páginas del éxito. Éste es el gran reto del nuevo titular de Educación, Francico Álvarez dela Chica

"No podemos crear guetos con la libre elección de centros"

48 comentarios



Pie de foto

Moneo diseña una estación mirador para el AVE en un entorno de espacios abiertos

El arquitecto presentó su anteproyecto, donde se esboza una estructura de doble planta, cuya parte soterrada libera miles de metros para plazas y jardines

El arquitecto, sorprendido en medio de la refriega política

33 comentarios