

Recorrido gastronómico desde la costa tropical hasta La Rioja

08/07/2011

En el curso "Gastronomía: sabores, texturas y vinos. Nuevos retos", organizado por el Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada, se realizó un recorrido por los productos frutícolas que se producen en la costa tropical andaluza.



Los alumnos asistieron a una mesa redonda con cinco de los mejores restauradores de Granada y culminó con una cata de vinos con tradición y prestigio de unas conocidas bodegas riojanas

.....

Inauguró la jornada **Emilio Guirao, del Departamento de Fruticultura Tropical**, que mostró a los alumnos la amplia variedad de frutos tropicales que se cultivan en el sur peninsular. Disfrutamos de condiciones climáticas excelentes para el cultivo de estas variedades, entre las que destacan por orden de importancia aguacate, chirimoyo y mango. Según Emilio Guirao, "poseemos una ventaja frente a otros países productores de cara a la distribución en Europa y es que somos el único país europeo productor de estos frutos y por distancia tenemos mayores facilidades para exportar nuestros productos".

En el meridiano de esta jornada gastronómica, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer a los dueños de cinco de los mejores restaurantes de Granada, como son Chikito, Ruta del Veleta, Asador Juan Milena, Restaurante Álvaro Arriaga y Las Tinajas. Estos reconocidos restauradores hablaron de sus trayectorias profesionales y la línea que sigue cada una de sus cocinas. Resaltaron las dificultades que conlleva un negocio tan sacrificado como la restauración, aunque "todo lo que se hace con ilusión sale adelante", como dijo Álvaro Arriaga.

Mostraron una apuesta general por la cocina tradicional, bien como protagonista de sus cocinas o bien como la raíz de tendencias más modernas o cocina de fusión. El restaurante que más se caracteriza por su carta de platos tradicionales es Las Tinajas, que este año cumple su 40 aniversario, trayectoria que ha estado marcada por "la responsabilidad en el trabajo donde lo más importante es el cliente, al que no hay que defraudar" como dijo su creador José Álvarez. Mantenerse a lo largo del tiempo entre los mejores restaurantes requiere una actualización constante "esto es como una reválida, hay que renovarse siempre", recalcó Luis Oruezabal,

dueño del restaurante Chikito, y además "ofrecer los mejores productos del mercado", punto en lo que estaban de acuerdo todos los ponentes.

Como cierre de lujo a la jornada del martes del curso "**Gastronomía: sabores, texturas y vinos. Nuevos retos**". se desarrolló la cata de cuatro vinos de reconocido prestigio de las bodegas de La Rioja Alta, la cata estuvo dirigida por Francisco Rodríguez, enólogo de la bodega Rioja Alta, que además de guiar a los presentes durante la misma, les ofreció pinceladas de historia del vino, métodos de maceración a lo largo de los siglos y la geografía mundial y el valor de los vinos clásicos que, a pesar de las vicisitudes por las que pueda atravesar el sector vitivinícola, mantiene su posición en el mercado por su valor y reconocido prestigio.

Fuente: Universidad de Granada