



Joxe Mari Aizega (BCC) conversa con la diputada foral Elena Unzueta y con el presidente de la Fundación Eroski Alejandro Martínez. :: E. C.

Eroski y BCC se alían para que los cocineros usen productos locales

El premio 'Cocinando nuestros sabores', dotado con 6.000 euros, distinguirá a los chefs capaces de ensalzar verduras y conservas

:: J. MÉNDEZ

BILBAO. Alcanzar el cielo de la gastronomía usando caviar, ostras, foie, trufa, rodaballos como mesas camilla y piezas de carne de Kobe no es que esté al alcance de cualquiera, pero despeja bastante el camino. Acercar a los comensales al Olimpo empleando potxas de Getxo, cebolla morada de Zalla, acelgas enanas de Derio, txakoli y conservas de pescado azul exige, además de una evidente complicidad con los comensales, un indiscutible conocimiento de la materia prima y de los inciertos y laboriosos resortes de su producción.

Para extender esa colaboración entre pequeños productores y el mundo de la cocina, Basque Culinary Center (BCC) y Eroski han convocado la IV edición del concurso 'Cocinando nuestros sabores', que pretende en-

salzar el empleo de productos locales entre los cocineros de toda España. El certamen está dotado con premios de 6.000, 3.000 y 1.000 euros para los tres primeros clasificados.

«Hoy, la voz de los cocineros se escucha, tiene un gran reconocimiento social. Queremos que no solo los chefs mediáticos se comprometan en la promoción de los productos locales. Es un reto de futuro: que nuestros cocineros promuevan los productos locales en sus cartas y en sus platos», señaló Joxe Mari Aizega, director del BCC. «Debemos reconocer el trabajo laborioso de estos pequeños productores que cuidan de nuestro medio, de nuestros terrenos y de nuestros paisajes y que, además, producen alimentos de primera categoría. Debemos potenciar la necesidad de utilizarlos en el día a día», apuntó Elena Unzueta, diputada de Sostenibilidad y Medio Natural de la Diputación de Bizkaia.

El plazo de presentación de platos se extiende hasta el 30 de septiembre. En esta edición se premiará también a un cocinero que en su trayectoria haya destacado por la promoción de productos vizcaínos.

Crean en Granada un 'superespagueti' con más proteínas y fibras que previene problemas cardíacos

:: EL CORREO

GRANADA. Investigadores de la Universidad de Granada, en colaboración con dos universidades italianas, han desarrollado un 'superespagueti' con más fibra y proteínas que la pasta normal, lo que incrementa sus propiedades saludables y ayuda a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. La clave

de este nuevo producto es el «proceso de clasificación por aire» empleado para obtener la harina integral de cebada con la que está elaborado. Este sistema permite dividir el resultado de la molienda en dos fracciones –una enriquecida en compuestos antioxidantes y fibra soluble, y otra con más proteínas– sin alterar sus propiedades. «Estas fracciones poseen diferentes características químicas y son utilizadas en función del producto final que se quiere obtener», explica la investigadora principal del proyecto, Ana María Gómez Caravaca.

Dos empresas italianas ya han comenzado a elaborar una nueva línea de pastas utilizando las fracciones gruesas de cebada obtenidas mediante esta clasificación por aire.

corazón GZÑ tve

Cada **DOMINGO** en tu kiosko



por solo
0,50 €
+ cupón del día
con
EL CORREO

- ▶ Más tamaño.
- ▶ Más contenidos.
- ▶ Más secciones exclusivas.
- ▶ Las mejores entrevistas.
- ▶ Las fotos más glamurosas.
- ▶ Los secretos de Hollywood.
- ▶ Y con la firma de **Anne Igartiburu**.

EL CORREO