

El Salón BCN Degusta reúne a 525 expositores y más de 2.000 productos

La segunda edición de la feria gastronómica presenta nuevos productos y alimentos

JAUME BAUZÀ, Barcelona
Jamón de conejo, palomitas de chorizo, té azul con algas, chocolate de pimienta... Son algunas de las combinaciones imposibles que se presentaron ayer en el marco de la segunda edición del Salón Barcelona Degusta. La feria ha crecido. Los 300 expositores que se instalaron el año pasado han aumentado hasta llegar a los 525. Eso sí, Degusta sigue teniendo sabor nacional, porque sólo 61 expositores de fuera de España se han animado a cruzar la frontera con sus productos.

El recinto Montjuïc de la Fira de Barcelona acogerá este salón hasta el 5 de marzo, manteniendo el mismo espíritu de la pasada edición: dirigirse al consumidor no especializado.

El reto de los organizadores es atraer a los 40.000 visitantes que acudieron a la cita ferial el año pasado. Parece que las previsiones se cumplirán, vista la buena entrada que registró el recinto ayer. Miles de personas se movieron animadamente entre la marea de olores y sabores que ofrecían los 20.000 metros cuadrados de expositores con quesos, embutidos, frutas, vinos y especias. Todos se afanaban a probar los sabores de siempre y los de ahora. "¿Y esto dónde se compra?", dijo una mujer sorprendida después de degustar jamón de conejo. "En las tiendas. Es más saludable que el de cerdo. Y no tiene nada de grasa", le contestó David Rius, que viene comercializando el producto desde hace cuatro años.

En un expositor cercano, Santi Isern estaba encantado con la sorpresa que despertaban sus palomitas de trufa. "La idea se me ocurrió porque un día vino a mi restaurante un cliente japonés que se lamentaba de que en España no se podían comer cosas diferentes", explicó. Isern se puso manos a la obra y desde hace un año sus palomitas se comercializan en Barcelona y en Japón. "También las tengo de chorizo", añadió.

Pero el premio a la innovación se lo llevó una empresa catalana que presentó sus diseños en hielo: platos, copas y todo tipo de recipientes para satisfacer a los más caprichosos. "El contacto del hielo con los alimentos genera cambios de texturas muy interesantes", aseguró el cocinero Romain Fornell.

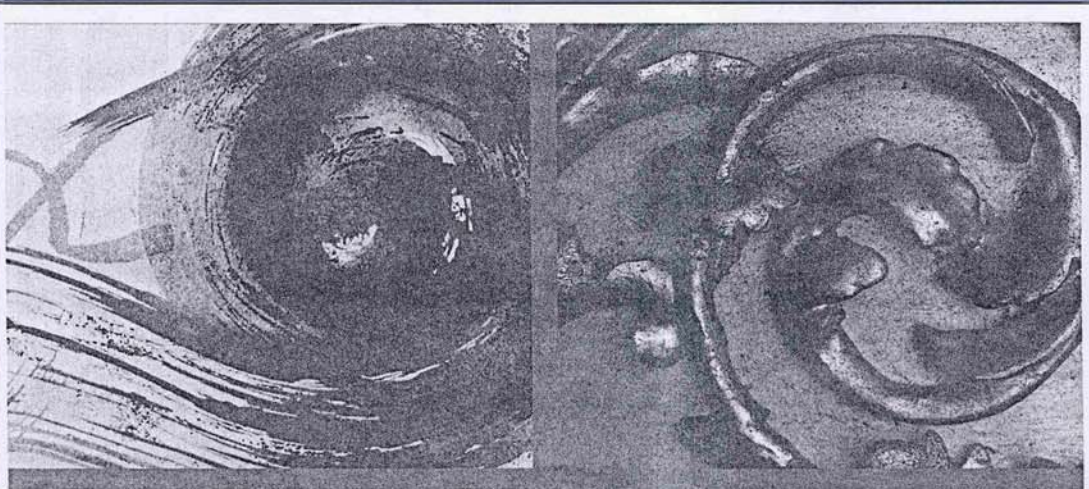
Espacio para la participación

Degusta es un mercado persa en el que todo se compra y todo se vende. Pero también hay espacio para la participación. Las Aulas del Gusto permiten a los visitantes asistir a clases prácticas para sacar el máximo rendimiento a sus platos. El chef Mario Sandoval, poseedor de una estrella Michelin, abrió fuego explicando algunos trucos para sacar el máximo partido a los denostados productos congelados. "Tenéis que saber que cocinar este tipo de platos no es sólo sacarlos de la caja y meterlos en el microondas. Hay muchas cosas que se pueden hacer con ellos", aleccionó a los participantes que asistían a su taller.

En los próximos días los visitantes, entre otras muchas cosas, tendrán la oportunidad de saber cómo utilizar el aceite en la cocina, cuáles son las claves para elaborar las mejores recetas de cerdo o qué uso se debe dar a dos de los ingredientes importantes de la cocina española: el ajo y el perejil.



Asistentes a la feria gastronómica degustan jamón en uno de los expositores. / TEJEDERAS



Obras con historia

Una exquisita selección en piezas de mobiliario, escultura, pintura, coleccionismo y arte étnico. Un punto de encuentro entre 120 expositores y más de 20.000 visitantes. Tiene una cita con Antiquaris Barcelona, el Salón de Antigüedades y Arte Moderno con mayor prestigio y proyección internacional de España. En Fira de Barcelona, el primer recinto ferial de España.

Fira Barcelona

Recinto Montjuïc
3-11 Marzo 2007

antiQuaris

www.antiquarisbcn.com



MINIM

LA VANGUARDIA

3 TELEVISIÓ DE CATALUNYA