

LO MÁS IMPACTANTE

Dentro del marco del Salón Degusta se celebraron diferentes presentaciones y actos. Entre ellos los más interesantes fueron:

■ La coca de recapte más larga del mundo. La Diputación de Lleida fue la encargada de organizar la elaboración de este producto típico catalán. Fueron 70 m de longitud, 18 cm de ancho y 1,5 de altura –unos 250 kg– para los que se utilizaron 160 kg de harina, 150 de hortalizas como tomate, pimiento rojo, pimiento verde, berenjena y calabacín; 40 de atún y 10 litros de aceite de oliva virgen extra Les Garrigues.

■ Homenaje a Simone Ortega. Tras 48 ediciones y 2,4 millones de ejemplares vendidos de su libro *1.080 recetas de cocina*, esta escritora gastronómica fue la gran homenajeada de la feria. Recibió el premio Especial de Comunicación Alimentos de España 2006 de la mano de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa.

■ La colección exclusiva de objetos de menaje realizados en hielo transparente diseñados, sin moldes, para ofrecer soluciones creativas a la alta gastronomía de Nice Projects. Incluyó propuestas pensadas para aportar ideas y recursos nuevos a los expertos en organización de eventos, que requie-



ran elementos innovadores, con distinción y capaces de crear tendencia. Como por ejemplo, saborear una bebida en una copa de hielo Nice Projects de Hielos Torné y Cia, es la única empresa española capaz de realizar proyectos y diseños exclusivos en hielo tratado transparente de gran versatilidad creativa, adaptándose a las necesidades de cada cliente. En este sentido, destaca el chef del restaurante Caelis de Barcelona, Romain Fornell, distinguido con una estrella Michelin, quien ha creado recetas específicas pensando en la extraordinaria fusión de sabores, colores y texturas que se consiguen en este singular encuentro entre la alta gastronomía y la innovación en hielo.

■ Debate entre Albert Adrià, Fermí Puig, José Carlos Capel y Pau Arenós. Estos dos chefs y dos críticos gastronómicos respondieron a las preguntas del secretario de la Academia Catalana de Gastronomía, Josep Vilella sobre tradición/modernidad en la gastronomía. Ninguno de ellos adoptó una postura radical hacia ninguna de las tendencias y concluyeron que las dos se complementaban. Se defendió la técnica, el conocimiento, la imaginación y la capacidad de emocionar de la cocina, premisas imprescindibles en la evolución de nuestra culinaria. Más tarde también se hizo alusión a los tres países –Italia, Francia y España– que más han aportado a esta evolución y se comentó que la falta de ataduras al pasado por



parte de España en contraposición al academicismo francés y el apego a la tradición en Italia han favorecido que nuestro país haya gozado de una mayor libertad para desarrollar su gastronomía.