

Conferencias

A debate en el marco de España Original

El producto, protagonista de la cocina del siglo XXI

España Original ha acogido la charla "El producto, protagonista de la cocina del siglo XXI", impartida por el periodista catalán Jaume Font.

Font comenta que "actualmente la cocina se ha mediatisado en exceso y ha convertido a los cocineros en estrellas que, para mantenerse en la cresta de la ola, en ocasiones elaboran platos con productos exóticos y con un resultado difícil de comprender". "Por otra parte, hay que defender la cocina del territorio modernizando un poco la cocina de cada región con los productos autóctonos. En definitiva, la comida es la última señal de identidad que nos queda y que no debemos perder".

"Así pues, el producto ha de convertirse en el protagonista del cambio necesario que tiene que hacer la cocina. Es conocido que el buen producto hace la buena cocina pero, lo más importante, es que la cocina tiene que girar en torno a productos, no en torno al cocinero mediático", opina el periodista.

Finalmente, añade que "hay que poner de manifiesto que el binomio productor/consumidor ha de tener unas buenas relaciones. El productor tiene que ofrecer calidad, seriedad y servicio y esto tiene que darlo a conocer. Pero, por otra parte, el cliente y principalmente el cocinero tiene que ser fiel a su proveedor, para que no se rompa el círculo producción venta".

Para Jaume Font "los cocineros que presumen de tener un huerto hacen puro teatro: lo que hace falta son proveedores serios y ser también serio".

Para saber más...

www.espanaoriginal.com

"La Columna"

Francisco Ponce Carrasco

pacoponce@ediho.es

www.franciscoponce.com

Disfruta la fruta

Al igual que algunos artículos son ácidos y de reprobación hacia alguna situación concreta, hoy soy feliz de comentar algo positivo, algo dulce.

Mis esquemas y apreciaciones sobre el consumo de fruta en España han quedado hechos trizas. Afortunadamente estaba en un error y he sentido, en esta ocasión, alegría de estar en lo incierto.

Al igual que algunos artículos son ácidos y de reprobación hacia alguna situación concreta, hoy soy feliz de comentar algo positivo, algo dulce.

Según he leído en la prensa, un informe estadístico facilitado por la agencia EFE dice:

"El consumo de frutas frescas en los hogares españoles de julio 2005 a junio de 2006 aumentó un 3,5% con respecto al mismo periodo del ejercicio anterior, hasta 93,5 kilos por persona y año, casi un kilo por persona más que el año anterior.

Según un informe realizado recientemente por el Ministerio de Agricultura, el consumo de frutas frescas representa un 14,4% de todos los alimentos consumidos en los últimos doce meses en los hogares españoles.

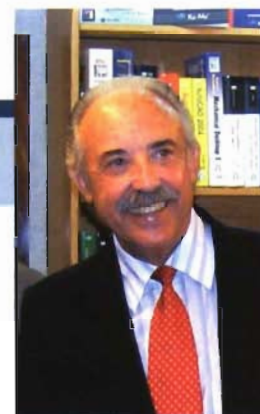
Las frutas principales en las mesas españolas son las pertenecientes al grupo de los cítricos que, con un consumo per cápita de 27 kilos al año, suponen un 28,9%. Las frutas con pepita, de las que el consumidor español ingiere del orden de 18 kilos por persona y año, representa el 20,1% del total.

El estudio destaca que las frutas frescas está presentes en aproximadamente el 91% de los hogares españoles, siendo el invierno el periodo con especial presencia, donde alcanza niveles del 98%".

En mi opinión, de seguir con esta progresión, cosa que deseo fervientemente, alcanzaremos cotas satisfactorias.

La fruta fresca es un alimento que pasó un periodo en el que no era apreciada; bueno es que se le reconozca las grandes propiedades para el organismo y, quizá deberíamos hacer un llamamiento para que los restauradores españoles ofrezcan, entre las opciones como postre, las frutas de la época, donde creo que todavía fallamos un poco con la costumbre que tienen algunos de estos establecimientos en ofrecer "delicatessen" a base de otros ingredientes. Esto será bueno para la salud - siempre fui amante de la fruta fresca - y también para la agricultura.

¡Ya era hora de que vinieran bien dadas para algún sector del campo, que falta le hace! Disfrutemos todos de la fruta en verano y en invierno y, si proviene de nuestros campos, mejor.



La fruta fresca es un alimento que pasó un periodo en el que no era apreciada; bueno es que se le reconozca las grandes propiedades para el organismo y, quizá, deberíamos hacer un llamamiento para que los restauradores españoles ofrezcan, entre las opciones como postre, las frutas de la época.