

El cerdo blanco protagoniza un recetario cervantino y de "estrellas Michelin"

Noticias

El libro de recetas tiene el título de "Nuestra estrella de capa blanca. El porcino blanco, estrella de la gastronomía española"

Las mejores versiones culinarias de la gran "estrella" de capa blanca, el porcino, han sido recogidas en un recetario con propuestas, algunas "cervantinas", de los mejores cocineros españoles bajo el título de **"Nuestra estrella de capa blanca. El porcino blanco, estrella de la gastronomía española"**.

El director general de la industria alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz Moreno, ha asegurado que hablar del porcino de capa blanca "es hablar de uno de los grandes sectores de la economía", durante el acto de presentación del libro, en el Instituto Cervantes. Una "constelación" de estrellas Michelin formada por Miguel Ángel De la Cruz, Fernando del Cerro, Javier Aranda e Iván Cerdeño, entre otros grandes de los fogones españoles, firman las "mejores versiones" del porcino blanco, todas ellas incluidas en esta publicación.

Acompañado por los cuatro cocineros "estrella", el secretario general del Cervantes, Rafael Rodríguez-Ponga, y el presidente de honor de la Interprofesional del porcino de capa blanca (Interporc), Antonio del Barrio, Burgaz ha destacado que hablar del porcino de capa blanca es señalar a "uno de los grandes sectores de la economía". "Lo más importante es su fuerza y capacidad de llegar a los mercados exteriores con productos enormemente competitivos", ha matizado Burgaz sobre un sector que llega a 102 países en los cuales genera 3.700 millones de euros.

El recetario destaca en sus páginas la versatilidad del porcino en la cocina con platos como un "sushi de jamón serrano con cebolla caramelizada y manzana" propuesto por Del Cerro, chef del restaurante "Casa José" de Aranjuez (Madrid), o la "presa marinada y asada con tomatitos y hierbas" del manchego Cerdeño del restaurante toledano "El Carmen de Montesión", que hoy han cocinado en el acto. "La cocina del Quijote, la cocina cervantina, tiene mucho protagonismo en nuestra cocina e intentamos revalorizar esos guisos para los cuales el cerdo es fundamental", ha explicado Cerdeño mientras ha hecho una demostración de cómo elaborar su plato.

El chef Miguel Ángel de la Cruz de "La Botica de Matapozuelos", que se define a sí mismo como cocinero-recolector, porque le gusta "salir a coger hierbas y meterlas en la cocina", elaboró un "cono de pan tostado con manzana y crema de morcilla", una receta "típica de la zona".

Al también manchego Javier Aranda le gusta "la cocina de tradición y vanguardia", y al contrario que el resto de sus compañeros que elaboraron platos que se pueden encontrar en el recetario, en su caso elaboró una receta diferente. "He realizado otra receta para demostrar la cantidad de ellas que se pueden hacer con el porcino de capa blanca y mostrar su versatilidad", ha explicado a Efe Aranda.

Conocida en todo el mundo, la gastronomía española disfruta en la actualidad de un periodo de gracia especial que la incluye como "parte de la cultura española", en palabras de Rodríguez-Ponga, y por ello desde el Cervantes se sienten "orgullosos de difundirla por el mundo".

Redacción