Córdoba, califato de la gastronomía

Noticias
Córdoba Califato Gourmet es una cita anual organizada por empresarios de la hostelería, el turismo y la organización de eventos de la ciudad

Córdoba Califato Gourmet **[1]**es un evento gastronómico en el que la cocina de autor sale de los fogones a la calle de la mano de reconocidos cocineros del panorama español como Yayo Daporta, Ignacio Echapresto, Fernando Canales, Jesús Sánchez, Andoni Luis Aduriz y Kisko García.

Entre los seis suman siete Estrellas Michelin y catorce Soles Repsol con los que han iluminado durante dos días en la capital cordobesa a cocineros profesionales y a aficionados a la alta cocina ya que han ejercido de jurado en una ruta de tapas en cuarenta establecimientos cordobeses de los que han probado sus creaciones. Una cocina que además cuenta con una tradición histórica importante por los ingredientes que culturas como la árabe han legado a la actual gastronomía.

El cocinero Fernando Canales, propietario del restaurante Etxanobe de Bilbao y que cuenta con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, ofreció anoche una cena junto a Yayo Daporta e Ignacio Echapresto para 125 exclusivos comensales, que pagaron 100 euros por cubierto, y en la que cocinó merluza con azafrán. "Azafrán en árabe significa color de la luz y dada la importancia de esta cultura en Córdoba, que en el siglo X era la capital del mundo con un millón de habitantes, he querido usarlo con la merluza, que tiene un sabor suave pero que, cocinada en una bolsa al vapor, logra eclipsar la intensidad que le da la especia", ha explicado Canales a Efe.

En este foro de expertos cocineros, ha habido tiempo para abordar cuestiones técnicas de la gastronomía, como las relativas a la ingeniería culinaria aplicada a las técnicas de elaboración de los platos.

El cocinero riojano tiene una marcada opinión: "mi cocina se escribe con 's' de sencilla, sabrosa y sorprendente; la técnica es algo importante, tiene que estar ahí como algo efectista y que sorprenda, pero, por encima de todo hay que mantener el sabor de los productos que es el fin de mi cocina, donde prima el sabor por encima de todo, la técnica tiene que acompañar pero no enmascarar el sabor de la materia prima". Y sin duda, la materia prima de un plato es el "todo" para un cocinero, como el mar es el sello distintivo en los platos de Yayo Daporta, popular rostro televisivo en programas de divulgación gastronómica que también tiene una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. "El mar para mí lo es todo, mi familia se dedica al cultivo del marisco; mi pueblo Cambados vive básicamente de la pesca de bajura y del marisco por lo que mi carta siempre está repleta de mariscos y pescados", ha desvelado a Efe el cocinero gallego.

Córdoba Califato Gourmet es una cita anual organizada por empresarios de la hostelería, el turismo y la organización de eventos de la ciudad que pretende situar la gastronomía como uno de los mayores atractivos turísticos de Córdoba.

Una riqueza de la que ha hablado a Efe el cocinero del restaurante Mugaritz de Guipúzcoa, merecedor de dos Estrellas Michelin, Andoni Luis Aduriz, quien ha valorado "los productos del Valle de Los Pedroches, el vino y el aceite de Córdoba", materias primas de "calidad " y, sobre todo, "con un recorrido de miles de años".

"En Córdoba no comes solo producto, sino una cultura milenaria y un saber hacer que ha soportado el paso del tiempo cultura tras cultura", ha expresado Aduriz.

También ha destacado la importancia "de comer en Andalucía, una tierra donde el tapeo es un acto social y donde la gente disfruta de una experiencia completa" porque "somos lo que comemos pero también cómo comemos".

El responsable de Córdoba Califato Gourmet 2015, Enrique Merino, ha declarado que el objetivo es "reconocer el valor de la gastronomía, en un lugar como Córdoba, que cuenta con unas materias primas de primera calidad".

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.cordobacalifatogourmet.com/es/Bienvenida.html