

## Expertos en gastronomía coinciden en que la originalidad de la cocina andaluza se basa en la calidad de sus productos y no en sus recetas

(25/7/2006 10:48) | Almería > Universidad



Conferenciantes gastronómicos en el curso de verano veratense



VERA.- Cocineros, gastronómicos y críticos han asegurado hoy en el transcurso del curso de verano de la UAL 'Gastronomía: comer bien para convivir mejor', que se celebra en el Aula Cultural de Vera, que la originalidad del arte culinario andaluz se cimenta en la calidad de sus productos y no en sus recetas. "La cocina andaluza, históricamente, no es original, ni falta que le hace, porque lo original implica algo estático y termina pudriéndose", ha explicado José María Suárez Gallego, secretario general de la Asociación de Comentaristas y Críticos Gastronómicos de Andalucía 'Gasterea', para quien "no puede ser original la cocina de una tierra que es puente y paso de todo el mundo".

El experto gastrónomo ha insistido, además, en que la cocina andaluza será menos original aún en el futuro si se tiene en cuenta que "cada vez son más los empleados de Latinoamérica que trabajan en nuestra hostelería y están aportando sus propios rasgos culinarios".

La mesa redonda '¿Originalidad de la cocina andaluza?' ha dejado clara, asimismo, la estrecha relación existente entre la alteración de las recetas y los gustos particulares de cada comensal. "Es muy difícil llegar al gusto del cliente, por lo que cada vez nos alejamos más de la cocina tradicional", ha defendido José Torrente, de la Asociación de Cocineros y Reposteros 'Indalo'. De hecho, ha comentado una de las alumnas del curso, "muchacha gente piensa que lo bien hecho es el gusto de cada uno", sin tener en cuenta la fidelidad de la receta a elaborar.

Tras la mesa redonda -en la que han participado también el cónsul de Marruecos, Abdelkhlik Atrari; Eduardo Zárate, director del Hotel Los Pinos de Gérgal; y Juan Rubio Casquet, profesor de Turismo de la Universidad de Almería-, el alcalde de Vera, Félix López, y el rector de la UAL, Alfredo Martínez Almécija, han dado la bienvenida a los participantes y les han animado a participar de manera activa en el desarrollo del seminario.

El regidor anfitrión ha invitado a los asistentes a participar el próximo miércoles, 26 de julio, en la merienda-cena de campo que se celebrará en El Palmeral, que pretende ser nuevo Récord Guinness.

Por su parte, el rector de la Universidad de Almería ha anunciado durante su intervención que, tras la experiencia del curso sobre lectura y creación literaria, el seminario gastronómico se hará el próximo año internacional y Vera compartirá sede con Extremadura y Lisboa donde, ha asegurado, tendrá lugar el acto de clausura.