



Una apuesta por los productos locales en la gastronomía

“Ser patrióticos con nuestros productos” es el mensaje lanzado por los principales productores de tomate, aceite y vino de la provincia que estuvieron presentes en el primer taller gastronómico celebrado el lunes en Vera Hotel, en el marco del Curso de Verano “Comer bien para convivir mejor”, impartido por la Universidad de Almería y la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento veratense. La actividad congregó a doscientas personas que salieron encantadas tanto por la organización del evento como por la participación y calidad de los platos degustados.

Bajo la coordinación un año más de Adela Puertas, Gábor Santaella, María Dolores Ruiz y Julia Abad, el taller “Cocina Andaluza y Universal para todos los gustos”, patrocinado por CASI, arrancó con una demostración culinaria a cargo de Francisco Rumí, jefe de cocina del restaurante anfitrión. El joven chef

de Vera Hotel elaboró en directo diferentes platos, entre otros, un revuelto de morcilla con crujiente de queso; pisto con huevos de codorniz preparado con pimiento, cebolla, berenjena y calabacín; brochetas de presa ibérica y verduritas, y un Salmorejo cordobés. También preparó un delicioso gazpacho blanco, elaborado con una especie de alioli, migas de pan y agua, acompañado de una fina torta con anchoas del cantábrico.

Todos los platos fueron degustados posteriormente, junto a vinos y cervezas ofrecidos por las firmas proveedoras.

Los ponentes coincidieron en que “tenemos que ser patriotas con nuestros productos”, sobre todo en el vino, ya que “Almería es la provincia española que menos vino criado en su tierra consume, con menos del 10 %, frente a otras provincias como Canarias.

José Luis Ramos