



Un total de 150 niños de colegios públicos de Marbella y de otros colegios participarán en la iniciativa. :: CHEFS&KIDS

## Con la comida se puede y se debe jugar

'Chefs&Kids' reunirá en Málaga a 27 cocineros con estrella Michelin con fines solidarios y educativos

### REDACCIÓN

El evento solidario 'Chefs&Kids' reunirá en su segunda edición a veintisiete grandes cocineros reconocidos con la estrella Michelin cuyo fin este año es ayudar a la Fundación Aladina. Los chefs Paco

Roncero, José Carlos García, Paco Morales, Sebastián Conejo, Juan Luis Fernández, Mauricio Giovanni, Marcos Granda, Diego del Río y Juan José Carmona han asistido este miércoles a la presentación de la iniciativa solidaria.

El hotel Los Monteros de

Marbella volverá a acoger la cena de gala a cargo de los ocho chefs de la provincia de Málaga con estrella Michelin. Igualmente, el mismo día por la mañana, el hotel acogerá las distintas actividades en torno a la gastronomía y la cocina, que bajo el lema «Con

la comida sí se juega», estarán en manos de maestros de los fogones como los ya citados.

Un total de 150 niños de colegios públicos de Marbella, así como otro pequeño grupo perteneciente a la Fundación Andrés Olivares contra el cáncer infantil en la provincia de Málaga, disfrutarán de estos talleres con los grandes maestros de la cocina. Los propios chefs han agradecido a la organización que hayan contado con ellos para esta iniciativa solidaria de ayudar a la Fundación Aladina, dedicada a ayudar a niños y jóvenes con cáncer, así como a sus familias.

Además, sirve para enseñar a los más pequeños «un estilo de vida saludable, a que pueden comer bien, a vivir de forma saludable», como explicaron Paco Roncero y Paco Morales.



Una imagen del Salón de Gourmets de este año. :: S.G.

## La evolución de los productos 'gourmet' y el valor de los chefs

La evolución de la cocina ha puesto en valor productos desconocidos hasta llegar al 'gourmet' de los sibaritas

### REDACCIÓN

Las hoy codiciadas ostras se usaban a principios del siglo XX para calcificar los campos gallegos y solo los pescadores comían kokotxas de merluza porque nadie las quería en el mercado. El producto 'gourmet' ha evolucionado enormemente desde la España de la cartilla de racionamiento a la del 33 Salón de Gourmets. Así se ha constatado esta semana en una de las VII Mesas Redondas Gourmets, que fueran hace más de 40 años origen de la nueva cocina vasca y que después de años de interrupción ha recuperado el Salón de Gourmets, la mayor feria de producto y bebida de calidad de Europa.

Mucha de esta evolución es trabajo de cocineros creativos que, como Ángel León, con cuatro estrellas Michelin entre Aponiente y Alevante, ambos en la provincia de Cádiz, ha conseguido llevar a la alta cocina pescados de descarte o poner en valor otros considerados «de pobres» como la caballa, ha recordado

Andrés Sánchez Magro, magistrado y colaborador de Club de Gourmets. Incluso ha hecho del mar una nueva despensa con ingredientes como el plancton, hasta hace unos años alimento exclusivo de peces. «Cuesta 5.000 euros el kilo, pero solo necesitas unos gramos para tener la espectacular experiencia de morder el mar», ha asegurado Rosa Vañó, copropietaria de Castillo de Canena (Jaén), que lo ha añadido a uno de sus multipremiados aceites.

Era un lujo accesible para pocos una botella de Coca-Cola a mediados del siglo pasado y un kiwi costaba 100 pesetas la pieza cuando llegó a España, ha argumentado sobre la evolución del concepto gourmet José Miguel Mulet, profesor de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia, quien también ha recordado que no hace tanto que percebes y centollos eran despreciados por el mercado.

### 33 SALÓN GOURMETS

► **Los datos de 2019.** 2.023 expositores (+26% vs 2018), 57.000 productos y 107.050 visitantes profesionales.

► **Récord.** 18,7% más que en la edición 2018 y la mayor afluencia de la historia.

# POLLO ENTERO ASADO

EN SU JUGO



::L.R.

ORO AL DISEÑO GASTRONÓMICO RIOJANO

Las empresas riojanas Cárnicas Avícolas Calatayud y 'B:Water Comunicación y Marketing' han logrado ganar un 'Oro' en los premios de diseño 'Best Awards 2019', en la categoría de 'Best Packaging' con su nueva línea de pollo asado 'Chef Ideas'.