

EL MUNDO 2011.
Madrid Fusión prueba Los embutidos del mar.

10

EL MUNDO, VIERNES 4 DE FEBRERO DE 2011

EL CAMINANTE

CÓRDOBA / AGUA, LUZ Y SONIDO EN EL ALCÁZAR

Junto a la orilla del río Guadalquivir abre sus puertas el Alcázar de Córdoba. Este espacio fue en tiempos residencia de gobernadores romanos. El lugar se convirtió posteriormente en bastión de don Rodrigo durante la época visigoda y fue epicentro del Califato de Al-Andalus. También fue sede

de la temible inquisición española, referencia incuestionable de la cultura en la Edad Media europea y uno de los escenarios que hicieron posible el descubrimiento de América. A partir de esta primavera podrás conocer el Alcázar de los Reyes Cristianos de una forma completamente distinta y espec-

tacular. El Alcázar de Córdoba, «Espectáculo de Agua, Luz y Sonido», es un paseo nocturno a través de la historia y la cultura de Córdoba en el escenario incomparable de los Jardines y con el apoyo en las más avanzadas técnicas de iluminación, proyección y sonido, así como el uso del agua de fuentes y estanques para propiciar formas y efectos sorprendentes que acompañarán al caminante durante todo el recorrido.



Ángel León presenta chorizos, salchichones, butifarras y cañas de lomo de pescado cien por cien. / Por José F. Ferrer

Madrid Fusión prueba los embutidos del mar

ÁNGEL León despidió 2010 luciendo en su restaurante Aponiente de El Puerto de Santa María la primera Estrella Michelin de la Bahía de Cádiz. Lejos de relajarse en este 2011, el Chef del Mar ha centrado la atención

de los asistentes a la última edición de Madrid Fusión con la presentación de sus embutidos elaborados cien por cien con pescado. Los telediarios de mediodía, la prensa especializada y los numerosos cocineros que han participado en el evento, han coincidido en calificar a estas chacinadas de mar como una

de las principales aportaciones del congreso gastronómico. Ángel León declaró durante su ponencia que llevaba muchos años intentando elaborar unos embutidos de pescado, pero la dificultad de encontrar unos peces que tuvieran una grasa que se comportara de forma parecida a la del cerdo, le llevó a abandonar el proyecto. En sus intentos, solo se conseguía un producto estable si se le añadía grasa de cerdo y otros conservantes, pero eso se alejaba de su idea de chacinadas de puro pescado.

La solución llegó cuando visitó la finca Veta la Palma, en isla Mayor, en pleno estuario del Guadalquivir y en la zona de Parque Natural de Doñana. «En Veta la Palma encontré unos albuces muy adultos, con una grasa con unas características únicas que presentaba una textura y calidad que hasta ese momento no había visto» comentó León. Se comenzó a trabajar con estos pescados aplicando las técnicas tradicionales en las mantanzas del cerdo en Andalucía. Los resultados sorprendieron y comenzaron las pruebas para la

elaboración de chorizos, butifarras, salchichones y cañas de lomo con carne y grasa cien por cien de albur o mujol, un pescado tradicional del Guadalquivir, sin conservantes, ni aditivos artificiales, solo productos naturales. Tras un proceso de curado y secado natural, el resultado es una chacina de excepcional calidad, con muy alto contenido en Omega 3, vitaminas A y C y compuestos antioxidantes como la vitamina E. En definitiva un alimento saludable sin los problemas de la grasa del cerdo.

Ángel León aseguró en su ponencia, albur en mano, que «este pescado con el que elaboramos los embutidos vive en el paraíso». En Veta la Palma los peces viven en unas condiciones sanitarias excepcionales, en un entorno de 11.000 hectáreas de las Marismas del Guadalquivir, de las que 3.500 son zonas inundadas y en las que los peces encuentran los nutrientes en forma de microalgas, zooplancton, camarones blancos y otros pequeños peces propios de la desembocadura. «A mi sólo me interesaba seguir el proyecto si te-

nia garantizado que todo el proceso seguía unas escrupulosas líneas de sostenibilidad auténticas» añadió León. Esas medidas respetuosas con el medio comienzan ya a la hora de sacrificar los pescados. Los albuces son introducidos vivos en una zona de aguas frías y conforme su temperatura va disminuyendo, pescado queda literalmente dormido. Desde que muere hasta que se elaboran los embutidos de forma artesanal en la misma finca, solo pasan dos horas lo que garantiza que la calidad de la carne y de las grasas es la máxima.

En los próximos meses, Veta la Palma comercializará este producto andaluz dentro de los circuitos de alimentación gourmet en España, Estados Unidos y Japón. Un alimento con muchas ventajas en la alimentación de los niños reticentes con cierta frecuencia a tomar pescado. La textura, el sabor y las especies de estas chacinadas, recuerdan a los embutidos tradicionales andaluces y pueden ser consumidas sin problemas por mercados hebreos y musulmanes.



Ángel León muestra unas butifarras y unos chorizos de pescado cien por cien. / FOTOS: JOSÉ F. FERRER



Embutidos de pescado elaborados como los tradicionales de cerdo. En el centro, el cocinero de Aponiente con un albur en las manos durante su ponencia en Madrid Fusión 2011.



Los pescados proceden de Veta la Palma, una finca en pleno Parque Natural de Doñana.

