

La innovación burgalesa seduce a Madrid Fusión

La imaginación y la visión de negocio del sector agroalimentario burgalés convencieron a críticos y cocineros en la cumbre internacional de la gastronomía, Madrid Fusión, celebrada el pasado enero.

Los innovadores nachos de morcilla, el chacolí de Miranda, el foie de Espinosa de los Monteros y la carne de potro de Merindades lograron sorprender a los profesionales que visitaron el expositor de Burgos Alimenta en el Palacio de Congresos de Madrid.

El cocinero Martín Berasategui elogió el chacolí Término de Miranda cuando el bodeguero Koldo Madariaga le invitó a probarlo, y no dudó en ensalzar esta iniciativa, ya que "todos los vinos tienen su sitio si son de calidad". Por otra parte, personalidades de la gastronomía española como Carlos Maribona, Mikel Zeberio o Rafael García Santos también elogiaron los nachos de morcilla, una novedosa iniciativa que introduce la Morcilla del Burgos en el mundo de los 'snacks'. Esta creación ha sido diseñada por la cocinera Isabel Álvarez, del restaurante Fábula, y el empresario cárnico Roberto Da Silva, de Embutidos de Cardeña. El periodista Carlos Maribona, que incluyó un comentario en su blog a los pocos minutos de probar esta nueva creación, aseguró que los nachos de morcilla estaban "muy justificados" en Madrid Fusión, pues son "la caja de resonancia de la innovación gastronómica". Otras visitas al stand de Burgos Alimenta fueron las del periodista arandino Ignacio Medina, el cocinero vallisoletano Miguel Ángel de la Cruz o el presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, Julio Valles.

El presidente de la Diputación, Vicente Orden Vígara, también visitó a los empresarios burgaleses que participan en Madrid Fusión y señaló que el campo de la alta cocina "responde" ante las empresas burgalesas que se esfuerzan por innovar y producir alimentos de calidad.

Madrid Fusión concentró a profesionales de los cinco continentes, quienes mostraron las últimas técnicas de la alta cocina en la novena edición de un encuentro que concentra a 8.000 congresistas y casi mil periodistas acreditados de todo el mundo, lo que demuestra el calibre de un acontecimiento que convierte a la capital de España en el punto de encuentro con las vanguardias de la cocina.

En ese escenario participaron doce empresas alimentarias burgalesas, y otras once tuvieron sus productos expuestos, en el 'stand' de Burgos Alimenta. Entre los empresarios burgaleses desplazados a Madrid se encontraban Jamones El Pelayo (Salas de los Infantes), Bodegas Arlanza y Sierra (Villalmanzo), La Colegiada (Lerma), Bodegas Buezo (Mahamud), patatas de Burgos y artesanos de licores, entre otros.

