

TALLER DEL GUSTO

La gastronomía, protagonista

Punto Radio y Club Millésime dan **una lección de alta cocina** en el Parador de Golf de Málaga con tres ases de los fogones

REGINA SOTORRÍO | MÁLAGA

Fue un viaje exclusivo por los sentidos: desde el gusto (con el contraste de sabores en el paladar), hasta el tacto (con una textura especial de los alimentos), pasando por la vista (con delicados emplatados) y el olor (con el aroma que desprendía cada propuesta). Punto Radio y Club Millésime, con la colaboración de Paradores de España, convirtieron ayer el Parador de Málaga Golf en el punto de encuentro de la alta cocina nacional con la cuarta parada del 'Taller del gusto, Protagonistas de la gastronomía', una cita de gourmet que pudieron saborear invitados del mundo de la política, la cultura y la empresa.

«Es necesario, justo y conveniente que los ciudadanos españoles conozcan las esencias de nuestra gastronomía y al mismo tiempo saboreen los escenarios de estos 90 Paradores, que son la primera maravilla que tiene el turismo en España», resaltó Luis del Olmo, abanderado de este evento a través de su programa 'Protagonistas' en Punto Radio (93.4 FM), que ayer se realizó desde Málaga. El comunicador defendió el valor de «estos hoteles de lujo que no tiene ningún país». «Si Estados Unidos contara con esta red de Paradores, ¡lo que harían Obama y su gente!», dijo.

Del Olmo tenía que haberse tomado las vacaciones hace unas semanas... «pero me alegro de no haberlo hecho porque me hubiera perdido este acontecimiento», declaró. Y es que, como resaltó Manuel Quintanero, presidente del Club Millésime, «la gastronomía es uno de nuestros mayores activos y necesita de este tipo de eventos para ser más conocida y hacer más cultura gastronómica».

«Los nuevos magos»

Con ese objetivo, «los nuevos magos de la cocina» -en palabras de Luis del Olmo- compartieron los fogones del Parador de Golf para 'construir' un selecto menú para la ocasión. David Olivas, jefe de cocina del restaurante marbellí Calima (el chef Dani García no pudo asistir), aportó los sabores malagueños con un gazpacho de cerezas con anchoa y nieve de queso de cabra de Ronda -en polvo, tras pasar por nitrógeno- y un lomo de rape con gazpachuelo de cítricos, tomate semiseco y cilantro.

Juan Antonio Medina, jefe de cocina del Zalacaín (Madrid), sorprendió con un consomé en gelatina con salmón y huevos de codorniz -con la clara cuajada y la yema líquida- y chipirones en su tinta. Por su parte, Mario Sandoval, al frente del restaurante Coque (Humanes, Madrid), apostó por un cochinitillo lacado -asado lentamente, con la piel crujiente y la carne jugosa- y un esponjoso de yogur y violeta sobre bizcocho de aceite de oliva. «Ha quedado un menú muy compensado y equilibrado entre los tres», coincidieron los cocineros, tras probar cada uno los platos de sus colegas y deshacerse en elogios.

Para abrir boca, el jefe de cocina del Parador de Golf, Juan Antonio Aguilar, inauguró la cita con un cóctel por el que desfilaron seis aperitivos con 300 unidades cada uno. En total, 20 personas trabajaron ayer en su cocina, el doble que en una jornada normal.

Pero el 'Taller del gusto' dio para más. El recorrido por la gastronomía de calidad continuaba en el Open Bar. Nada más entrar, una pata de jamón ibérico de bellota de la firma malagueña Jamones Jumago hacía detenerse a todo el que accedía. Para completar esta 'delicatessen', un par de expositores más allá



María Gámez, David Olivas, Juan Antonio Medina, Luis del Olmo, Manuel Quintanero, Francisco de la Torre, José Jiménez Blas, Salvador Pendón, Mario Sandoval, Juan Antonio Aguilar, Emilio Gómez Calcerrada y Paco Patón. / SALVADOR SALAS

se ofrecía una selección de Panaderías El Mimbres -con su tradicional pan perote de Álora, que acompañaban con aceite de oliva- y de Piquitos Rubio, elegidos para la boda real de los Príncipes de Asturias. Y nada mejor que unas regañás de esta casa para degustar el queso curado rondeño de Rey Cabra, con más de 20 años de historia. Llegaba entonces el momento de aligerar la comida con alguna bebida, y había donde escoger: Cruzcampo Gran Reserva -elaborada con tres tipos de Malta-, Ron Brugal Extra Viejo y su cóctel estrella, el mojito -del que se prepararían unos 200- y la Calle del vino donde catar los caldos de las bodegas Altanza, Habla, Conde de los Andes, Terras Gauda y La Mejorada.

El acto contó con la asistencia del alcalde de Málaga, Francisco de la Torre; la delegada del Gobierno andaluz, María Gámez, y el presidente de la Diputación, Salvador Pendón, entre otras autoridades. También acudieron directivos de Prensa Malagueña, SUR y Punto Radio. La caravana del gusto sigue ahora su camino hacia Badajoz, para concluir en Madrid el 16 de julio.

Vea un vídeo sobre el evento en www.surtv.es

[Cuenta AZUL de iBanesto, alta remuneración con total disponibilidad](#)

[Cuenta NÓMINA de ING DIRECT, VISA GRATIS](#)