

AROUSA

El Intecmar realiza 17.000 análisis de biotoxinas cada año para asegurar la calidad acuícola

La Voz

VILAGARCÍA | Covadonga Salgado, la directora del Intecmar, incidió ayer, en el marco de Acui, en el tema de las biotoxinas. Aseguró que el instituto que dirige realiza una media de 17.000 análisis anuales para certificar que los productos que salen de las rías gallegas cumplan a rajatabla todos los parámetros exigidos de legalidad y que por lo tanto los consumidores puedan estar plenamente tranquilos a la hora de consumirlos.

«O método de control ten unha frecuencia de mostraxe moi intensa e protexe axeitadamente ao mercado», resaltó Salgado. Con esta garantía de calidad, la producción acuícola y en especial la del mejillón en Galicia (donde se encuentra el 21% de toda la producción mundial) está asegurada.

Ante el futuro cambio en el método a aplicar para realizar los estudios de biotoxinas, la directora del Intecmar señaló que «Galicia cumple con la legalidad e seguirá nes liñas sempre».

La cofradía de A Illa avisa a sus socios de que el próximo día 8 expira el plazo para la revisión del censo

La Voz

VILAGARCÍA | El próximo lunes, día 8 de marzo, finaliza el plazo habilitado para la revisión y reclamación de anomalías o errores en el censo de la cofradía San Xulián de A Illa. De hecho, la Xunta de Galicia, obliga normativamente a todos los pósitos a actualizar sus censos de afiliados dentro del primer trimestre natural del presente año.

Actualmente se puede consultar dicha relación de asociados en la cofradía y en la lonja, que está actualizado a 15 de febrero. Ante la importancia de que no haya errores en dicho listado, se insta a todos los tripulantes, mariscadores o armadores a pie a que acudan a comprobar sus datos personales.

El aviso de la cofradía se hace extensivo a todos aquellos que conozcan a algún socio que se encuentre de baja por inactividad o por situación médica a que acudan a cualquiera de estos dos emplazamientos para comprobar que no existen omisiones o erratas.

Berasategui hace la boca agua en Acui

El afamado restuarador de San Sebastián, poseedor de un total de 8 estrellas Michelin, compartió una charla-demostración con un centenar de estudiantes de hostelería

EN DIRECTO
Roi Palmás

VILAGARCÍA | La de ayer era la cita que muchos estaban esperando en el marco de Acui. Llegaba uno de los iconos de la cocina nacional e internacional. Martín Berasategui es uno de los más prestigiosos chefs de España y también del panorama internacional. Cuenta que le gustaba perderse entre las callejuelas antiguas de San Sebastián y que llegó a levantarse a las cuatro de la madrugada en sus días libres para ir a Francia a aprender las nociones básicas de panadería y charcutería.

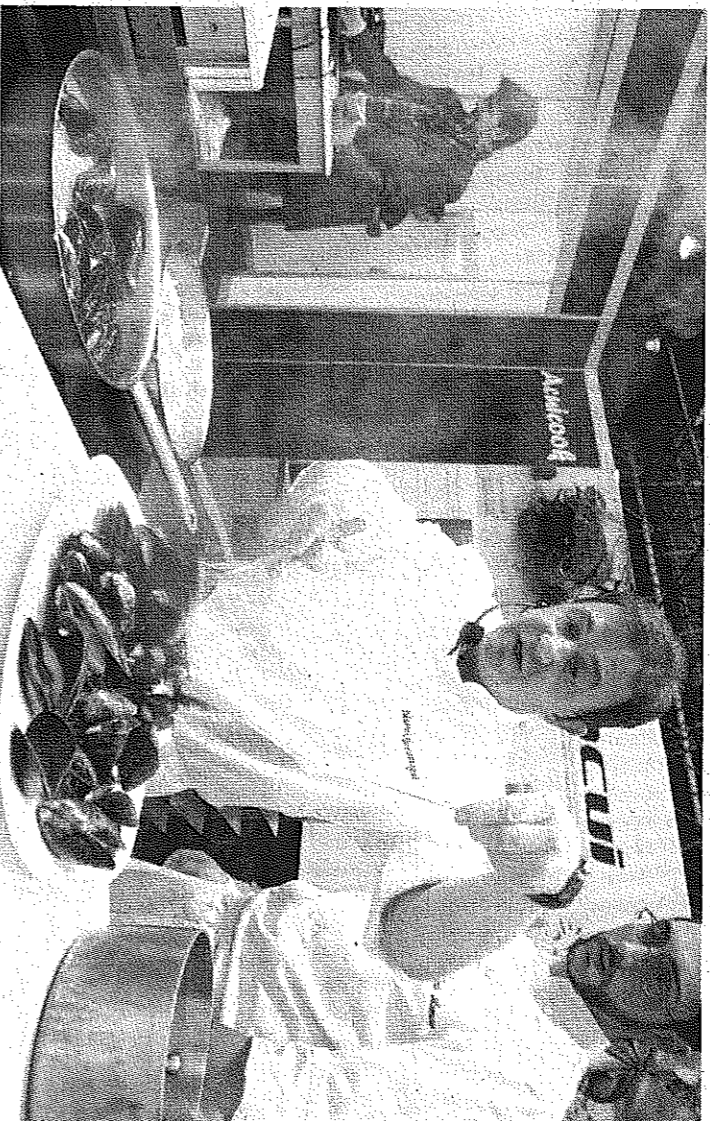
A los 23 años, al frente ya del Bodegón Alejandro junto con su mujer, recibió la primera estrella Michelin de su vida. Dice que no se la esperaba, entre otras cosas porque era la primera vez que un bodegón recibía tal distinción.

Ayer repasó estas y otras muchas historias ante la atenta mirada de un centenar de estudiantes de hostelería gallegos. Absorbieron como esponjas los trucos, los consejos y la forma de trabajar al otro lado de la cocina de uno de los genios del negocio.

Les adelantó que en próximas fechas podrán verle por la televisión con un espacio propio y le podrán disfrutar a través de las ondas de radio, aunque no pudo confesar el dial todavía.

Preparó un jugo claro de crustáceos, caldo de chipirón, cocotexas de bacalao con mejillones, angulas y txacoli. Y salmonetes con escamas comestibles, que es uno de los platos más complejos que muchos descubrirán por primera vez. Además, enseñó cómo se puede hacer un rodaballo para cuatro a base de regararlo con aceite hirviendo.

Fue una *masterclass* que acabó con sesión de fotos. Nadie se quería perder la oportunidad de tenerle tan cerca. Mediante el vídeo enseñó su cocina de 500 metros cuadrados, su restaurante y alguno de sus secretos. Casi todos se fueron con ganas de encender los fogones al llegar a casa.



Berasategui en pleno proceso de elaboración de cocotexas con mejillones y angulas en «Acuicook». | MÓNICA BRAO

ENTREVISTA | MARTÍN BERASATEGUI | Restaurador

«La cocina ha demostrado mucho antes que la política que no existen las fronteras, aunque sí raíces propias»

R.P.

VILAGARCÍA | Berasategui es un hombre de ideas claras. Confía en la juventud de un buen cocinero porque él ya pasó por esa tesitura. Ahora, desde su posición de privilegio en el panorama nacional e internacional sigue disfrutando de los fogones como el primer día.

—**Para tener la mejor cocina de España hacen falta 500 metros cuadrados como en la suya?**

—No, no es necesario. Así la tengo yo pero porque llevo 35 años de profesión y hago videoconferencias con Shangai, Tenerife, Barcelona, Grecia o Madrid, pero empecé con una cocina de 20 metros cuadrados, donde conseguimos la primera estrella Michelin.

—**Se pueden hacer entonces platos realmente excelentes en nuestras propias casas?**

—En casa de nuestras madres siempre se ha hecho una gran cocina y por eso tenemos un país longevo como el que tenemos. Mucho de lo que pasa ahora

en lo culinario tiene que ver con ellas y los que hicieron las recetas que hoy en día son tradicionales, en su tiempo fueron las más modernas, pero no sabemos sus nombres ni sus apellidos.

—**La transparencia con su equipo de cocina es tan vital como puede parecer de fuera?**

—Es imprescindible porque sin ellos, yo no soy nadie.

—**¿Y qué hay de la fusión de culturas, recetas e ingredientes?**

—La cocina ha demostrado, mucho antes que la política, que las fronteras no existen, aunque sí que tiene raíces propias.

—**¿Qué prepara cuando tiene que comer algo rápido?**

—Depende. Desde disfrutar de la última creación o una buena tortilla de patata, que es *acojonante* [ríe].

—**¿Cómo definiría el momento actual de la cocina en España?**

—Es el más bonito, más histórico y con mejor salud de toda su

historia y mucho de lo que va a pasar en los próximos años en este campo lo estamos preparando ahora nosotros, abriendo muchos caminos.

—**¿Con qué se queda de Galicia o de su cocina?**

—Sobre todo con su gente, con el color de la tierra gallega y con la entrega de sus cocineros. Además aquí hay una humildad y un respeto impresionante.

—**¿Y qué opinión le merece la despensa de productos del mar y de la tierra de Galicia?**

—Pues que tenéis los mejores y que sois la envidia de todo el mundo.

—**¿Después de haber viajado tanto por todo el mundo, encuentra a Galicia muy cambiada últimamente?**

—La verdad es que sí. He notado que ahora esta tierra está mucho más abierta al mundo, como también le pasa, afortunadamente, a otros sitios como Cataluña o al País Vasco, pero con la misma humildad que cuando Galicia estaba más esquiva que ahora.

«Acuicook» sigue hoy con la participación de Torres Cannas

El espacio *Acuicook* es una de las grandes novedades de la presente edición de la feria de acuicultura de Galicia. Tras el éxito de participación de ayer con Berasategui, hoy coge el testigo el restaurador del Pepe Vieira Camiño da Serpe de Poio. Xosé Torres Cannas es uno de los chefs gallegos reconocidos con una estrella Michelin, avalado por el sector y fundador del grupo Nove de cocineros.

A las 12,15 horas de hoy, como ocurrió ayer, el cocinero tomará las riendas de la parte más interactiva de la feria. Se espera que el patio de butacas se vuelva a quedar pequeño para albergar a los asistentes a una vez más

se demostrará el modo de trabajar de una gran cocina de un gran restaurante. El espíritu de estas jornadas de acercamiento al aspecto culinario es el de potenciar el uso de los productos

acuícolas en la mesa y por ello han seleccionado a dos grandes embajadores.

Charlas técnicas

En la jornada de clausura de la feria se han programado cuatro grandes charlas especializadas.

A las 10,15 horas, Luis Pérez Carrasco, director de la División Acuicultura hablará sobre las nuevas oportunidades de negocio en el sector. A las 11 horas,

Carlos Ruiz, adjunto a la dirección general de Anísaco, centrará su discurso en la transformación y comercialización de productos pesqueros y a las 12,20 horas, Javier Ojeda, gerente de Apromar, hablará sobre seguridad alimentaria.

Ya por la tarde, a las cinco, se cerrará este apartado con la intervención de Jesús Díaz, de la Diputación de Huelva, sobre Acuitrace.