

ETCÉTERA

Madrid Fusión dibuja en su jornada inaugural un futuro conectado a la naturaleza

● La sumiller zaragozana Pilar Cavero y el enólogo afincado en Aragón Norrel Robertson hablaron ayer sobre vinos

ZARAGOZA/MADRID. Madrid Fusión ha conseguido lo que parecía imposible. En un año tan incierto como decisivo, para la humanidad en general y para los que viven de dar de comer en particular, no ha faltado a su cita con el oficio. El futuro que dibujó para la gastronomía durante la jornada inaugural aparece pintado de verde esperanza, no solo porque los tiempos que vienen serán necesariamente mejores que el año que hemos vivido, sino porque la supervivencia –de la gastronomía y de la especie– pasa por volver a conectar con la naturaleza. Por mirar a la tierra –o al mar– con la curiosidad e ingenio que se espera de una profesión creativa, pero sobre todo con un profundo respeto.

Ese respeto reverencial por lo que ponen en la cazuela es el que mostraron algunos grandes de la cocina como Ángel León, Ricard Camarena o los hermanos Roca. El primero abrió el congreso con una ponencia sobre su penúltimo hallazgo, la zosteria, con que el que aspira a revolucionar la alimentación mundial. Se trata de una gramínea submarina que lle-

va nutriendo a una tribu mexicana desde hace dos milenios y que podría proporcionar al ser humano una suerte de arroz rico en proteínas cuyo cultivo no necesita agua dulce y que además es un potente sumidero de carbono.

De ennoblecer cosas que acaban en la basura trató la ponencia de los hermanos Roca. Joan y Jordi hablaron de cómo la economía circular ha conseguido permear todos los ámbitos de su negocio, desde el aprovisionamiento a la logística, pasando por la vestimenta –sus uniformes están hechos de plástico reciclado– o los horarios de trabajo. «Aprovechemos este cambio de hábitos que ha traído la pandemia para racionalizar horarios y que nuestros equipos disfruten de la vida», dijo Joan arrancando aplausos.

Gestión de vinos y garnachas

Por otro lado, la ponencia ‘Cómo poner precio a una carta de vinos’ corrió a cargo de la zaragozana Pilar Cavero (mejor sumiller de España 2013 y exsumiller del Celler de Can Roca) y del escritor y consultor gastronómico y de restauración David Rupert. Fue una

ponencia sobre la comercialización del vino en el restaurante, en la que quedó plasmada la importancia de una correcta gestión de los recursos como una de las actividades esenciales para el desarrollo de un negocio de restauración.

Pilar Cavero señaló que el cliente cada vez está más formado, sabe el precio que tienen los vinos y posee conocimientos generales sobre vino, por lo que apostar por tener un personal formado se hace indispensable.

¿Se puede medir la rentabilidad del vino? «Debemos hacerlo, pero desde un momento inicial, preocuparnos por el margen que nos da cada botella y explicar a nuestro personal cuáles son los vinos que más margen nos dan, que no siempre son los más caros», respondió David Rupert.

Por su parte, el enólogo y ‘master of wine’ escocés afincado en Aragón desde hace años Norrel Robertson hizo una cata de garnachas con la que recorrió algunas de las zonas del planeta en las que esta uva da excelentes vinos. Cató dos referencias españolas –una de Aragón y otra de Cataluña–, una garnacha centenaria de California, dos procedentes de viñas viejas de Sudáfrica y Australia y otra de la mítica zona francesa Châteauneuf-du-Pape.

HERALDO/COLPISA



OLIVER DUCH

Música, arte y vino en la clausura de la Muestra de Garnachas

El espectáculo de B Vocal ‘Las Voces de Goya’ puso ayer el punto final en el patio del Museo de Zaragoza a la edición 2021 de la Muestra de Garnachas del Campo de Borja, que se ha desarrollado durante todo el mes de mayo con catas diarias de

diferentes vinos de esa denominación de origen a través de Instagram. El de ayer fue un acto presencial, al que asistieron representantes de la hostelería y de la alimentación como reconocimiento a sus servicios durante la pandemia. **HA**



AUDITORIO DE ZARAGOZA
SALA MOZART

MIGUEL LAGO

TODO AL NEGRO



DOMINGO
12
SEPTIEMBRE
20:00 HORAS

venta de entradas:

