

— | **Gastronomía****ALIMENTACIÓN**

# Novedades para un verano saludable

Carmen García Campos  
cgarcia@neg-ocio.com

La dieta mediterránea cuenta con un producto estrella que enriquece los platos y que ha alzado a esta gastronomía como un referente del buen comer en todo el mundo, el aceite de oliva. Las distintas formas de producción y las variedades de olivas empleadas aportan diferentes esencias y sabores que crean un amplio abanico de posibilidades para este producto. Como artículo *gourmet* la empresa Guzmán Gastronomía distribuye en exclusiva en España el aceite Arbequina y Arbosana de oliva virgen extra de Boella. Ambos se cultivan con sistemas integrados para obtener la máxima calidad y minimizar los agentes residuales que perjudican su naturaleza. Se caracterizan por ser aceites muy equilibrados con toques marcados a fruta verde y con aromas vegetales.

Con las uvas de Cabernet Sauvignon y Chardonnay y con un tiempo de envejecimiento de 8 y 3 años respectivamente se elaboran los vinagres agrídulces Forum. Estos singulares aliños tienen múltiples posibilidades en los platos, desde realzar los sabores hasta caramelizar salsas, con lo que otorgan un toque personal y respetan la naturaleza de los alimentos. Con una producción de tan sólo 160.000 li-

**Desayunos saludables de Café & Té.**

tros al año es la opción más solicitada por los grandes *gourmets* del mundo.

Los productos más selectos enriquecen los platos y les dan un toque único que les distingue de los demás. Incluso los ingredientes más básicos de la cocina pueden aportar ese toque de *glamour*. Este es el caso de la sal Maldon que según cuenta la leyenda data de la época de los romanos en Gran Bretaña. Su elaboración tradicional y natural, que prescinde de toda clase de aditivos, es la clave del éxito de esta *delicatessen* de gran pureza.

Con la llegada del verano nacen nuevas bebidas con

sabores sorprendentes. Pago ha sido la empresa pionera en crear el primer zumo de melón en edición limitada. Maridado con los productos mediterráneos tradicionales de esta época estival, hace que los platos se digieran de forma más ligera, sana y nutritiva aportando un toque de sabor de esta fruta veraniega.

Aunque ya no se pueden realizar en el campo, las barbacoas se convierten en una tradición en los meses estivales. Para que esta opulenta comida no se convierta en el motivo de tirar por tierra los esfuerzos para lucir una buena línea en verano, Alsabía ha desarrollado una gama de

productos bajos en grasa y colesterol. La comida básica de la parrilla se transforma manteniendo todo el sabor de una manera saludable para la salud.

Café & Té también se une a este esfuerzo por la alimentación saludable. Para ello, ha contado con el asesoramiento de la nutricionista Yolanda Sanz que ha elaborado tres completos desayunos: dos salados y uno dulce. Los alimentos básicos como la leche, el zumo y el fiambre han sido incluidos en esta propuesta para que la comida más importante del día sea correcta y equilibrada como recomiendan los expertos.



## El 'Hotel Ritz' también apuesta por el aceite

C.G.C.  
enjoy@neg-ocio.com

Para poder conocer todas las variedades y aprender a diferenciarlas y degustarlas, el *Hotel Ritz Madrid* ha incorporado a su carta una amplia selección de aceites de oliva. Raúl Villabril, sumiller del restaurante Goya, ubicado dentro del hotel, ha sido el responsable de elegir la colección de aceites de oliva que podrán catar los comensales. Entre otras etiquetas se encuentran Pical, Arbequina, Highblanca, Carrasqueña, Arbosana y Cornicabra.

Para poder disfrutar de toda su potencialidad, este líquido se servirá acompañado por un tipo especial de sal con algas especialmente indicado para la degustación de aceites y por

unos cristales de sal marina procedente de Sanlúcar, que se caracteriza por su pureza y solubilidad.

El agua también es protagonista de la nueva carta de este hotel. Los paladares más exigentes podrán elegir entre distintas aguas, con gas y sin gas, procedentes entre otros países de España, de Francia, de Italia, de Argentina, de Inglaterra e incluso, de Japón. Esta selección tiene como objetivo demostrar que el agua posee el olor, el sabor y el color que adquiere de su tierra de origen.

Los efectos beneficiosos para la salud del agua son de sobra conocidos por todos, pero el *Ritz* con esta iniciativa quiere dejar constancia de la importancia que también está teniendo, cada vez más, en el ámbito de la gastronomía.

**Paco Roncero.****LA OPINIÓN / PACO RONCERO / Las texturas del aceite de oliva**

## Nuevos estudios para la utilización del aceite

Hasta ahora el aceite de oliva se viene utilizando en cocina para aliñar, freír, introducir sabores o combinarlos. Pero hay todo un conjunto de aplicaciones para las que el aceite de oliva puede justificar perfectamente un plato, sobre todo por su textura ya que su gusto es del todo aceptado como muy importante. De hecho hay dos criterios que sirven para juzgar si los alimentos son aceptables o no: su sabor y su textura.

El sabor resume la experiencia gustativa del gusto y del olfato y, en ese sentido, el concepto está claro. Sin embargo, el concepto de textura no está tan claro. Se puede utilizar en un sentido restringido, haciendo referencia a percepción sensorial que causan los alimentos en nuestra boca. Es,

por tanto, el conjunto de sensaciones que se producen cuando los alimentos se mastican y depende de distintos procesos orales, como la producción de saliva o la temperatura del producto. En un sentido más amplio, la textura se refiere, también, a las propiedades estructurales y mecánicas de los alimentos, que vienen determinadas por su estructura. De hecho, ambos aspectos deben estar relacionados y, en la actualidad, se están llevando a cabo investigaciones interdisciplinarias para estudiar la relación entre la estructura de los alimentos y la percepción de la textura, investigaciones en las que se combina la investigación sensorial, los estudios fisiológicos, así como la medida de las propiedades mecánicas

de los alimentos y el estudio de su estructura.

Mientras que esta última aproximación tiene interés para los investigadores en ciencia y tecnología de los alimentos y en gastronomía molecular es evidente que, en la práctica de los restaurantes, sean o no gastronómicos, el concepto de textura se emplea refiriéndose únicamente a la percepción de la preparación en nuestra boca. En este sentido, la introducción de nuevos productos y nuevas tecnologías en las cocinas de los restaurantes ha permitido la elaboración de preparaciones que, partiendo de los mismos productos base, provocan sensaciones muy distintas.

Hemos realizado una investigación el Departamento

**"El aceite de oliva puede justificar un plato, sobre todo por su textura"**

Científico de la Fundación Alicia y el Restaurante *La Terraza del Casino* con el fin de obtener preparaciones de texturas distintas utilizando como productos base agua y aceite de oliva. La utilización del agua como producto base nos permite evaluar la textura obtenida sin interferencia de otros sabores más allá del otro ingrediente base, el aceite de oliva, solo en algún caso, que se podría considerar una excepción, se utiliza aromatizada. Esto

implica que, si la textura obtenida es la deseada, será necesario dotarla de sabor.

En lo que se refiere a los productos, hemos empleado gelificantes, espesantes y emulsionantes. Hemos profundizado en la aplicación de la goma garrofin, obtenida del algarrobo, como aditivo. En lo que se refiere a las técnicas, la preparación se ha podido trabajar manualmente, o mediante el empleo de un sifón, una batidora, etc.

Con el fin de distinguir las distintas texturas, les hemos dado nombres de texturas de preparaciones ya conocidas. Así hablaremos de una textura tipo crema, flan o miel, por ejemplo, si las preparaciones despiertan en boca sensaciones similares a esos productos.