



28/10/2019

La gastronomía de Almería se pone en valor con el I Encuentro Repsol de Creatividad en la Cocina a Gas

El alcalde, Ramón Fernández-Pacheco, asiste al certamen en el que 14 alumnos de Hostelería de toda España reinterpretan los gurullos

Un plato tradicional heredado de generación en generación en los hogares de Almería como son los gurullos ha sido reinterpretado hoy, lunes, por catorce alumnos de escuelas de hostelería de toda España en el I Encuentro Repsol de Creatividad en la Cocina a Gas, con el que la compañía energética ha expresado su apoyo a la Capital Española de la Gastronomía Almería 2019, y ha contado con el respaldo de la prestigiosa Guía Repsol.

La maravillosa Plaza de la Catedral se ha convertido esta mañana en una espectacular cocina al aire libre, con catorce fuegos a gas de Fagor, gradas, un camión despensa de El Corte Inglés, que ha suministrado los ingredientes, excepto los gurullos, elaborados manualmente por la Escuela de Hostelería Almeraya, de Almería, y un escenario desde el que los dos presentadores, el extrovertido Carlos Maldonado, ganador de Masterchef 3, propietario del Restaurante Raíces con Un Sol Guía Repsol, y Clara Villalón, también participante del popular programa de televisión e influencer, han animado al público y a los participantes.

Desde primera hora de la mañana comenzó a saborearse una elaboración que los chefs cocinaron, algunos en su versión tradicional y otros han dado rienda suelta a su creatividad, y como buen encuentro de gastronomía, en todos los rostros se apreció la ilusión del momento. Los gurullos es un potaje preparado con esta pasta con forma de rombo, al que se agrega conejo, aunque existen zonas de la provincia en las que se sustituye esta carne por jibia, pulpo, perdiz... Una elaboración que se realiza a fuego lento y ahí el gas butano le proporciona un sabor especial, debido a que permite un mejor control de la temperatura de platos, redundando en la mejor calidad de las elaboraciones, y es la energía con la que trabajan y se han formado los profesionales.

El alcalde de Almería, Ramón Fernández-Pacheco, ha asistido a la entrega de reconocimientos y ha manifestado que “nos sentimos muy orgullosos del compromiso que empresas, administraciones y la sociedad han mostrado con la Capital Gastronómica, que está permitiendo, con acciones tan espectaculares como este Encuentro Repsol, poner en valor el destino turístico gastronómico de Almería”.



28/10/2019

En la misma línea, el alcalde ha afirmado que “somos durante 2019 la capital del país donde mejor se come del mundo y este logro ha sido posible gracias a la calidad de nuestros productos naturales de kilómetro cero procedentes del mar, tierra y montaña, la innovación del sector agrícola y el saber hacer de nuestros cocineros y restaurantes. Los gurullos es una receta con historia, muy presente en los hogares, bares y restaurantes de la ciudad y provincia, y como se aprecia con las elaboraciones de los estudiantes, con un magnífico futuro. Ojalá el Encuentro organizado por Repsol sirva para poner de moda este plato y la cocina almeriense en su conjunto en toda España”.

A su lado, la directora de la Guía Repsol, María Ritter, ha valorado muy positivamente la gastronomía almeriense: “Me voy de Almería con muy buen sabor de boca. Hemos comido muy bien, y hemos comprobado que existe mucho talento en esta ciudad. Además, ha sido muy interesante ver la reinterpretación de un plato tradicional de esta tierra, a la vez que hemos comprobado cómo esas recetas se convierten en un legado entre generaciones. Y en ese sentido se conecta con la Guía Repsol que lleva 40 años promocionando la gastronomía española”. En la misma línea, María Ritter ha felicitado a la ciudad por el trabajo de promoción como Capital Española de la Gastronomía, “los reconocimientos de CEG ayudan para poner en el mapa la cocina de sitios en cuya gastronomía tradicionalmente el turista no se fijaba. Es muy positivo para el destino y he de decir que en Almería hay mucho potencial gastronómico”.

En esta línea, un total de 53 restaurantes, cerca de un 10% de los clasificados con Soles Guía Repsol en 2019, son andaluces, un reflejo de la efervescencia de la gastronomía andaluza. La comunidad autónoma es la segunda, después de Madrid, que ha incorporado más novedades en 2019.

Gas presente en el 20% de la hostelería

Si ya los gurullos están muy sabrosos, elaborados en una cocina de gas butano el aroma se intensifica. En esta línea, el director comercial de GLP de Repsol, Félix de Orduña, ha afirmado que “en España hay 5,1 millones de clientes de butano o propano de Repsol a los que se suministran cada año 49 millones de bombonas y 173 mil toneladas de propano a granel (en depósito). De ellos, 60.000 son clientes del sector de la hostelería y la restauración, lo que supone casi el 20% de los establecimientos de todo el país”.

Andalucía no es ajena a esta tendencia. En esta comunidad autónoma existen 1,6 millones de clientes de butano y propano de Repsol con un consumo de más de 13 millones de bombonas al año y 20 mil toneladas de propano a granel (en depósito).

Repsol suministra butano y propano a 28 mil clientes hosteleros en la comunidad autónoma andaluza, que demandan en torno a 342 mil bombonas y más de 7 mil



28/10/2019

toneladas de propano a granel al año, y en Almería, Capital Española de la Gastronomía 2019, demandan más de 19 mil bombonas y 754 toneladas de propano a granel al año.

Además, en el contexto actual de transición energética, “el butano y el propano contribuyen a mejorar la calidad del aire de las ciudades por sus bajas emisiones de partículas, y está muy bien valorado entre las nuevas generaciones, porque se adapta bien a los nuevos usos de ocio y es fácilmente transportable”, afirma Félix de Orduña.

Reconocimientos

Nueve son los reconocimientos que se han concedido:

- Reconocimiento Repsol a la mejor cocina creativa con llama: Mario Andrés Fortea, de la Escuela de Hostelería de Teruel.
- Ayuntamiento de Almería al respeto a la tradición: Teresa Montejo, de Le Cordon Bleu Madrid (U. Fco. de Vitoria).
- Capital Española de la Gastronomía (CEG) al mejor manejo en la cocina: Vicente Ferrandiz, Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.
- Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE) a la mejor fidelidad de la receta original: Rafael Haro, de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla;
- El Corte Inglés al producto mejor tratado: Claudio Martín, Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura.
- Hotel Aire al plato con mejor diseño: Pío Antonio Puente, Escuela de Hostelería Camino de Santiago.
- Asociación Española de Hostelería (AEHOS) a la mayor dificultad de la receta: Juan Gaspar Borrero, del IES de Hostelería Heliópolis.
- Hoteles Marriott al plato más original: Andrea García, Escuela de Hostelería Almeraya de Almería
- Fagor a la mejor gestión en la cocina: María Eugenia Barbera, de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares.

Además, con Repsol todos ganan y por ello ha entregado al resto de concursantes un cheque de combustible de 100 euros en reconocimiento a su trabajo y su esfuerzo.

Para la elección de los galardonados se ha contado con un jurado de prestigio compuesto por María Ritter, directora de la Guía Repsol, como portavoz, y los chefs Charo Carmona, de Arte de Cocina, Charo Carmona; Celia Jiménez, del Restaurante Celia Jiménez; Miguel Puche, del Restaurante Alejandro; José Álvarez, del Restaurante La Costa, como integrantes. Junto a ellos, el historiador Fernando Rueda y la creadora del movimiento ‘Gastroconciencia’ Yolanda García



ALMERÍA
CIUDAD

Gabinete de Comunicación Municipal
almeriaciudad.es

28/10/2019

La creatividad de los futuros chefs participantes en el certamen permitirá promocionar un plato que forma parte del imaginario colectivo almeriense, como son los gurullos, y quién sabe, si ponerlo de moda en los restaurantes de toda España.