

EL PAÍS**CULTURA**

URGENTE

Resultado final de las elecciones de EE UU: Biden logra 306 votos electorales frente a los 232 de Trump al completarse la adjudicación de todos los Estados »

Hambrientos de novedades

Más de 1.000 productos alimentaron el escaparate de innovación del 28º Salón Internacional de Gourmets

ROSA RIVAS

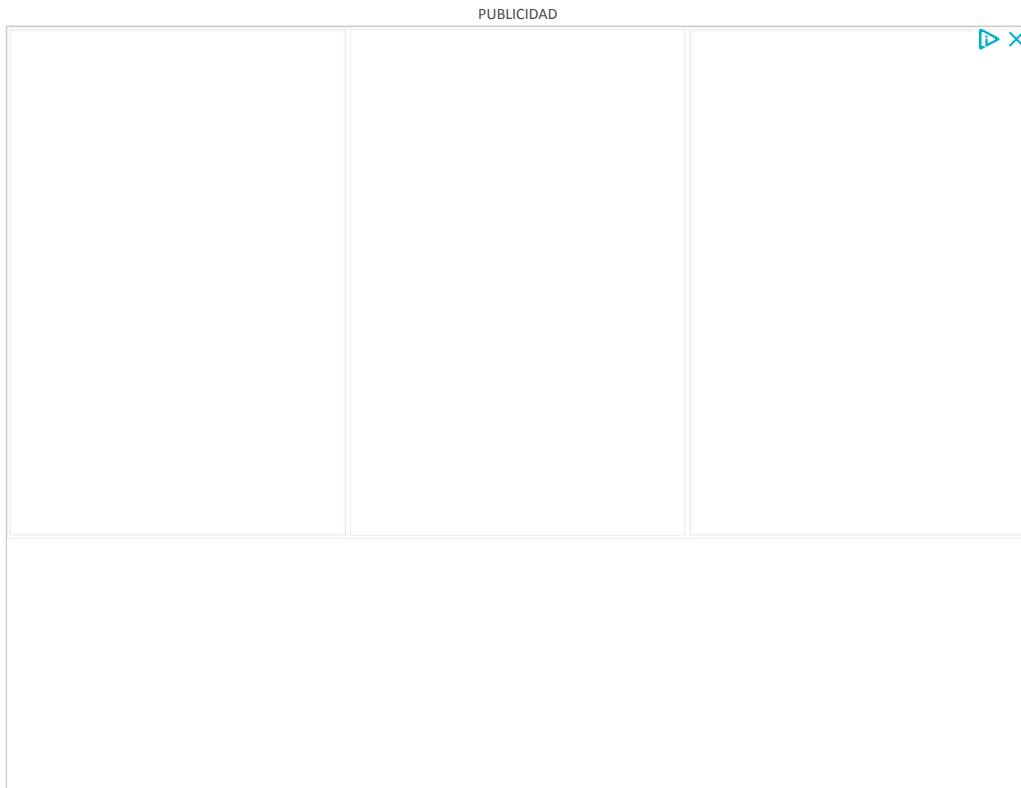
Madrid - 14 MAR 2014 - 21:11 CET



Huevos-salero de SoSo Factory en el Salón de Gourmets 2014. SAMUEL SÁNCHEZ

El colmado del siglo XXI con exquisiteces caseras [Petra Mora](#) y sus conservas de hígado de rape al natural (según receta del chef de [Mugaritz](#) Andoni Luis Aduriz y [Porto Muiños](#)) envueltas en una redecilla de pescador. Las mermeladas artesanas portuguesas de mezclas atrevidas de frutas y vinos [Meia.Dúzia](#), presentadas en tubos de acuarela. El Oleogarum, recuperación de la antigua salsa romana fusionando aceite de oliva virgen extra con ralladura de huevas de mújol y aceite deshidratado a cargo de [Señoríos de Relleu](#) y [Salazones Serrano](#) junto al chef de [La Ereta](#) (Alicante) Dani Frías.

Estos tres productos han sido premiados por su innovación en el [Salón de Gourmets](#), la feria internacional de comida y bebida de calidad que ha culminado esta semana en Madrid con una cifra de asistentes profesionales calculada en más de 79.959 (un 2,1% más de aforo que en 2013) por los organizadores. Pero esos galardones al vanguardismo podrían haber recaído en más productos entre el millar de novedades expuestas a lo largo de cuatro días en los 20.000 metros cuadrados de tres pabellones del Ifema.

Powered By [WeMass](#)

A juzgar por lo visto en el gran escaparate de las *delicatessen*, la industria alimentaria española no decae para saciar el hambre de novedades. Cada año hay más propuestas originales, más renovación en el empaquetado, mimo a los productos autóctonos, búsqueda de mercado exterior con imágenes atractivas (como las botellas del icónico aceite de oliva en vidrios como frascos de perfume) y alianzas entre productores, cocineros y diseñadores. Se vende con convencimiento lo ecológico y lo artesanal y la recuperación de lo antiguo parece una constante. Queda patente en los premiados y en ejemplos de una larga lista.

En Gourmets 2014 estrenó presencia un pescador balear, David Sánchez, con sus conservas [Peix Sec de Formentera](#). “Es un producto arraigado en nuestra cultura, que ha pasado de generación en generación”, dice este artesano de pesca sostenible avalado por [Slow Food](#). Los peces cartilaginosos que caen en sus redes (rayas, claveles, musolas y cazones) son salados y secados al sol y terminan como virutas que

nadan en aceite de oliva dentro de atractivos frascos de cristal.

Otro artesano modernizado es el navarro Ramón San Martín, con “la versión urbana y para gustos jóvenes” de los [caramelos de Tafalla El Caserío](#), a cuyo obrador llegan a diario 1.000 litros de leche de una vaquería local. De los caramelos de piñones (hechos con sobras de turrón), a los nuevos *Toffers*, blandos, con interior de chocolate y fresa silvestre, menta y regaliz, naranja amarga o pistacho. “En 50 años hemos fabricado 8.000.000 millones de caramelos con ingredientes naturales”, dice San Martín que exporta “a medio mundo”. Otros que han conquistado mercado exterior son los murcianos de [SoSo Factory](#), con sus ya icónicos huevos-salero. “Estrenamos 40 propuestas”, muestra su



Conserva de raya en aceite hecha en Formentera. **SAMUEL SÁNCHEZ**

creador, José Ros.

Entre ellas, más sales de sabores, especias para cocina y coctelería, frutos secos, legumbres, pieles crocantes de bacalao... Todo en envases reciclables.



Conservas marinas de Petra Mora.