

## MADRID

Tatiana Ferrandis



ITmakEs Food&Wine es mucho más que gastronomía. Es una manera novedosa de crear puentes entre Italia y España. Es la ocasión para concienciar y profundizar en los grandes temas del debate sobre el futuro de la alimentación. «Es una apuesta por la formación de los jóvenes y, al mismo tiempo, nos brinda la oportunidad de involucramos más en el tejido social y cultural de España, y en particular de Madrid». Son palabras del embajador de Italia en España Stefano Sannino durante la presentación del proyecto, que se desarrolla desde hoy lunes hasta el 26 y que cuenta con la colaboración de cocineros, tanto italianos como españoles. Así, el sevillano Julio Fernández y el italiano Pino Cuttaia unirán mañana lunes sus culturas culinarias durante una cena dedicada a la «Ética, comida y legalidad». Por su parte, Alfonso Caputo liderará la iniciativa Buen@provecho. Él se encargará de preparar el miércoles 22 una cena en el madrileño comedor social de la Hermandad del Refugio a partir de los excedentes de productos recogidos por los voluntarios de la ONG Equoevento en los mercados municipales. ¿El objetivo? Luchar contra el desperdicio alimentario, además de poner en valor la dimensión social de la comida. Juan Antonio Medina, del restaurante A'Barra y embajador de la propuesta, afirma que «los restaurantes son una de las fuentes en las que más deshechos se producen. Por eso, los cocineros tenemos la obligación de ser conscientes de que si reducimos los desperdicios seríamos capaces de alimentar a más personas. Si podemos aprovechar hasta la piel de la materia prima, mejor. Tenemos que alargar al máximo su vida útil. Si de una patata, por



Alberto R. Roldán

Jesús Marquina, cinco veces campeón del mundo de pizza, muestra una de sus obras de arte

## Italia en el plato

ITmakES Food&Wine celebra numerosas actividades gastronómicas y sociales desde hoy y hasta el día 26 desarrolladas por cocineros italianos y españoles

ejemplo, aprovechamos su piel y la reutilizamos para que sea un componente más del plato, sería increíble». Y lanza un dato alarmante: «Un tercio de los alimentos que se producen para el consumo humano se desperdician. Si lográramos recuperar sólo la mitad, estaríamos en condiciones de poder alimentar a toda la población». Reconoce que hacer la compra para abastecer la despensa de su establecimiento es uno de sus mayores quebraderos de cabeza para asegurarse residuos cero y amortizar los productos. «Debemos empezar por enseñar a los niños en las escuelas y mostrarles que todo se puede reutilizar en la cocina», concluye.

Asimismo, el Hospital Universitario del Tajo (Aranjuez) promueve la iniciativa «Special Cook-Tu salud en tu plato». En esta ocasión, serán los cocineros italianos Stefano de Venuto, de la Trattoria di Brera (Madrid), y Paolo Valentino, del restaurante Il Liberty, de Milán, quienes con recetas elaboradas bajo prescripción médica, demostrarán que los pacientes de un centro hospitalario sí tienen derecho a comer rico y saludable. Será Fernando del Cerro, de Casa José,

quien valore las preparaciones.

Con la idea de difundir la cultura de la buena cocina y de los vinos italianos, grandes desconocidos en nuestro país, se desarrolla el programa «Prepara tu futuro», dirigido a los jóvenes talentos que deseen ampliar conocimientos. ¿Lo mejor? Los dos concursos, uno dirigido a jóvenes catadores de vinos italianos, que tendrá lugar el martes 21: «Ellos son los nuevos embajadores, porque saben transmitir la singularidad de los vinos de la Italia vitivinícola», señala Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores. El segundo se centra en los cocineros que deseen especializarse en cocina italiana. Se celebrará en el mes de febrero y contará, entre otros, con Ramón Freixa como jurado. El ganador podrá asistir a un curso en ALMA, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana, situada en Parma. Ese mismo día, los maestros pizzeros, Fabio Cristiano y Jesús Marquina, presentarán en Kilómetros de Pizza (C/ Zurbarano, 26) la candidatura del «Arte de los pizzeros napolitanos» a Patrimonio Inmaterial de la Unesco.

### GALICIA POP UP

¿Quién no quiere una cesta de la cocinera gallega Lucía Freitas con la receta de su empanada líquida? La completan una conserva de lamprea ahumada y otra de bacalao con pasas. Es posible hacerse con ella hoy en el pop up organizado por la Fundación Centro Galego da Artesanía en el Palacio de Santa Bárbara. Habrá demostraciones de grandes cocineros, entre ellos Pepe Solla. Lo mejor son los productos elegidos por El Capricho de Esther y Cecilia. **Dónde:** calle Hortaleza, 87.

### ACEITE CASTILLO DE CANENA

Después del éxito en los premios de mayor prestigio internacional de biodinámico picual, Castillo de Canena lanza su primer aceite biodinámico arbequina con certificación oficial internacional. Se trata de un jugo fresco, vivo y expresivo. En su búsqueda por la excelencia, ya cuenta con la edición limitada número 12 de su icónico Primer Día de Cosecha, con una etiqueta diseñada por Sara Baras. Se trata de un extra monovarietal, arbequina y picual.