

SALÓN GOURMETS

9 MESAS REDONDAS SALÓN GOURMETS: LA DIVERSIFICACIÓN DE LA FIGURA DEL CHEF Y LA IRRUPCIÓN DE LOS VINOS ECOLÓGICOS, A DEBATE

La cuarta jornada de 35 Salón Gourmets ha acogido sus Mesas Redondas, unos espacios de debate que celebran su 9ª edición y que representan un foro único de análisis del sector

La primera de ellas, bajo el título 'Diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos', ha contado con los chefs Carme Ruscalleda (San Pau y Moments), Paco Pérez (restaurante Miramar y Enoteca Paco Pérez), Toño Pérez (Atrio y La Torres de Sande), Mario Sandoval (Coque) e Íñigo Urrechu (Urrechu Velázquez y Zalacaín)

La segunda ha girado en torno a la 'Irrupción de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales en el panorama enológico' y ha reunido a Pepe Raventós (Raventós i Blanc), Friedrich Schatz (Bodega F. Schatz), Isaac Muga Palacín (Bodegas Muga), Ángel González Garrido (Marbella Club Hotel) y María Elena Adell (Pernord Ricard)



Madrid, 28 de abril de 2022.- Hoy, jueves 28 de abril, en la cuarta y última jornada del 35 Salón Gourmets, se han desarrollado las dos esperadas **Mesas Redondas sobre Gastronomía y Vino convocadas por el Grupo Gourmets**, espacios de debate que este año alcanzan su 9ª edición.

La primera de ellas, bajo el título **Diversificación de la figura del chef: propietarios, cocineros y asesores gastronómicos**, y moderada por el periodista **Rafael García Santos**, ha reunido a cinco de los chefs españoles más prestigiosos: **Carme Ruscalleda** (de los restaurantes San Pau y Moments), **Paco Pérez** (restaurante Miramar y Enoteca Paco Pérez), **Toño Pérez**, (restaurante Atrio Relais & Châteaux y La Torre de Sande), **Mario Sandoval**

SALÓN GOURMETS

(restaurantes Coque, Haroma by Mario Sandoval –hotel Relais & Châteaux Heritage–, El Jardín de Orfila by Mario Sandoval –hotel Relais & Châteaux Orfila– y Coquette) e **Íñigo Urrechu** (Urrechu Velázquez, Urrechu Pozuelo, El Cielo de Urrechu, Zalacaín y R de Urrechu –hotel Meliá Don Pepe de Marbella–).

La charla comenzó volviendo la vista atrás para analizar cómo ha cambiado, desde los años 70, el papel del chef desde un punto de vista de negocio. **Toño Pérez afirmó haber logrado, «tras 35 años, un proyecto hermoso en un territorio humilde y complicado como es Extremadura**; tierra, sin embargo, que puede presumir de una despensa y una calidad de vida únicas, con materias primas de valor incalculable». Afirmó que el modelo que siguen José Polo y él en sus establecimientos cacereños pasa por «no salir nunca de ellos: el comensal es la prioridad».

Para Íñigo Urrechu, «La cocina actual ofrece tantas posibilidades que permite a cada comensal disfrutar de lo que va buscando: frente a un argumento común, lo que cambia es el target». Puso como ejemplo Zalacain, ahora de su propiedad, donde han mantenido los platos de antes y los pilares que nunca pueden perderse en la gastronomía.

Se habló sobre de la **estandarización frente a la artesanía**, y cómo esta última puede perderse cuando el chef es, además, asesor de otros negocios. Saltó a la palestra la gastronomía en los hoteles, que, para **Paco Pérez, ofrece una posibilidad perfecta para «formar al personal**, gente que luego sale muy preparada y monta sus propios restaurantes». También, la capacidad de la gastronomía española para influir en otros países y aportar valor al mundo, un **interesante viaje «de ida y vuelta en el que crecemos todos»**, en palabras de Toño Pérez.

Carme Ruscaldeda apuntó «cómo se ha socializado el uso del restaurante, gracias al equipamiento técnico y a la explosión de productos. Chefs y empresarios han creado un abanico de ofertas para todos los públicos y bolsillos». Y, por su parte, **Mario Sandoval defendió en la alta cocina «la creación de una marca propia** en tu restaurante gastronómico, un valor intangible» que luego te permite construir un futuro y diversificar el modelo (asesoramiento, eventos, etc.).

En relación a las ausencias de los grandes cocineros de los fogones de su negocio principal, todos coincidieron en el **valor artesano del trabajo del chef** y en la importancia del calor humano y de que los propietarios ejerzan también de anfitriones, pero reconocieron que, al final, **el trabajo en cocina es resultado del esfuerzo conjunto de un equipo** de cocina; si ese equipo está bien coordinado, señalaron Toño Pérez y Sandoval, no hay problema en que el chef o propietario se ausenten en un momento dado.

VINOS ECOLÓGICOS, NATURALES Y BIODINÁMICOS

Moderada por **José Miguel Mulet, profesor titular de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia**, la segunda Mesa Redonda de la 35 edición de Salón Gourmets ha contado con la participación de **Pepe Raventós**, enólogo y director general de Raventós i Blanc; **Friedrich Schatz**, propietario de Bodegas F. Schatz (DO Sierras de Málaga); **Isaac Muga Palacín**, director de viticultura y elaboración de Bodegas Muga; **Ángel González Garrido**, sumiller de Marbella Club Hotel, y **María Elena Adell**, *Chief Winemaker* de Pernord Ricard.

Todos ellos coincidieron en que los vinos ecológicos, naturales y biodinámicos no son una moda pasajera, sino que han llegado para quedarse. Se apuntó, eso sí, que quizá se ha abusado del término biodinámico, y que ciertos vinos pueden adscribirse a esas etiquetas para excusar su falta de sabor o por cuestiones de marketing. Adell apostilló que, realmente, todos los vinos son naturales.

Para Isaac Muga, «Veremos una evolución en la definición de estos tres términos; yo soy **partidario de hablar de vinos sostenibles**, pero la sostenibilidad depende en gran medida de la climatología y el terroir. No todos pueden aplicarse las mismas reglas». Friedrich Schatz recordó que la viticultura tradicional, hace 150 años, también era

SALÓN GOURMETS

ecológica; y que muchos productores tradicionales son más ecológicos que otros que ahora se ponen este sello. El bodeguero también comentó que «Es necesario **definir bien los tres términos y que la gente tenga más información**», aprovechando que hay una mayor sensibilidad por parte del consumidor. Adell apuntó que, «Subliminalmente, estamos diciendo al consumidor que este tipo de vinos naturales son más sanos y más sostenibles, cuando no está demostrado».

La tendencia camina hacia lo ecológico, «por sentido común y por directrices de la Unión Europea», en palabras de Adell. «Somos el ejemplo para las nuevas generaciones, en cuanto a programas de residuos cero, por ejemplo. Hay que **dejar un planeta a nuestros descendientes** si no mejor, al menos igual que lo hemos encontrado nosotros». También se apuntó que el respeto al medio ambiente y al terruño choca en ocasiones con la realidad: cambio climático, sequías, plagas, y con la **necesidad de ser rentables**. Muga declaró que la filosofía de su bodega se define por «calidad, sostenibilidad y rentabilidad», en ese orden.

¿Está **dispuesto el consumidor a pagar más por un vino ecológico**? Todos los participantes coincidieron en que cada vez hay más interés, pero que es necesario regular su elaboración, reflexionar sobre rendimientos y rentabilidades y **formar al consumidor para que entienda el valor añadido** de este tipo de producciones. En el momento en que el consumidor lo entiende, acepta que se repercuta en el precio. «No estamos sabiendo transmitir a las nuevas generaciones el disfrute del vino, cuyo consumo en España, país de tradición vinícola, ha caído en picado en dos décadas», según Schatz. Para él, es **fundamental el papel de sumilleres y jefes de sala**, que en tiendas y restaurantes son capaces de transmitir a los clientes esa información.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com

Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com

María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com

Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

