

ASTURIAS

Viaje de ingredientes

REPORTAJE. Una veintena de empresas agroalimentarias asturianas muestran sus productos en Madrid en las terceras jornadas de degustación.

10/10/2007 03:40 / J. SANTAMARTA

Una tabla de embutidos, ensalada de bonito del norte y tortilla de algas de aperitivo. Empanada de marisco para tomar antes de una fabada o unos callos. Todo regado con una buena sidra o un agua mineral de las montañas asturianas. Y de postre un buen queso. Después café con galletina y un licor de manzana. Buen menú, verdad? Pues es, más o menos, lo que pudieron disfrutar los que asistieron a la tercera jornada de Presentación y Degustación de productos agroalimentarios asturianos organizada por las Cámaras de Asturias y la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, en la que participaron 20 empresas asturianas.



Muestra de las jornadas de degustación. (FOTO.REYES SEDANO)

Las aguas de Fuentsanta y Quess, cafés el Chicaro y Oquendo, Embutidos Santa Rita y Embutidos Vallina, las conserveras Eutimio, Costera, Oviñana y Entreislas, Coasa, sidras La Pomar, Valle Ballina y Fernández y Travanco, Pascompan, legumbres la Oturense y Tierra Vaqueira, productos cárnicos el Cuco y la Noreñense y La Luarquesa son los veinte productores que se dieron cita en Madrid, y que presentaron sus productos a distribuidores de la capital.

La mayoría de estas pequeñas y medianas empresas ven esta oportunidad como **"la única forma de promocionarse entre unos distribuidores a las que nosotros, de forma individual no podíamos acceder"**, según explica Juan Ramón González, comercial de Entreislas, una pequeña empresa conservera. De acuerdo con él está Marino García Jaquete, de la Luarquesa, una empresa especializada en galletas, bollitos o roscas y que, según explica García, ha hecho **"muchos clientes gracias a estos encuentros"**. **"Por ejemplo, dos clientes que hicimos en Lisboa, y a los que nos hubiera sido muy difícil llegar por nuestros propios medios"**, comenta. Panes, empanadas o roscas es lo que muestra el mostrador de Pascompan. Alejandro Posada cuenta que **"aunque en Madrid nosotros tenemos distribuidores, siempre viene bien este tipo de contactos"**. Ellos, en esta ocasión, han aprovechado las jornadas para presentar un nuevo producto: los pikatostes de pan frito con aceite de oliva.

La celebración de esta jornada coincide con otro evento que las cámaras celebran en la capital: la Semana Gastronómica de Asturias. En ella, un total de nueve restaurantes asturianos ubicados en Madrid -Casa Baltasar, Casa Parrondo, El Ñeru, La Fueya, Sidrería Carlos Tartiere, Casa Hirtensia, Sidrería el Escarpín, La Cabaña de Senén y la Sidrería la Santina- ofrecen un menú asturiano para todos aquellos que quieran acercarse a la gastronomía de la región.

Seleccionar fecha a consultar:

-- Día -- / -- Mes -- / -- Año --

Filtrar por sección:

-- Todas --

Buscar por palabras:

Consultar