

OURENSE

El Grupo Cuevas impulsa la pasta con harina de castaña

Ensaya junto al prestigioso chef Andrea Tumbarello nuevos productos para abrir mercados

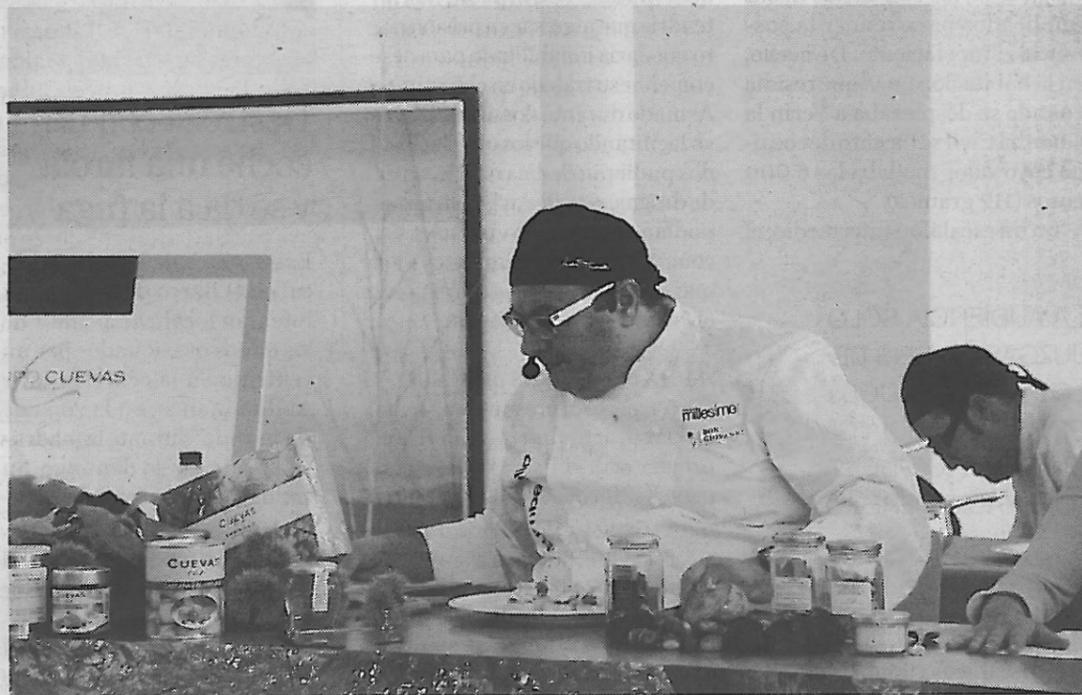
N. ABELLÁS OURENSE
nuriaa@laregion.net

La apuesta por la castaña del Grupo Cuevas, y que cuenta con varias líneas de investigación en curso, avanza con paso decidido. En estos últimos días, el grupo empresarial mantuvo encuentros y reuniones con el prestigioso chef Andrea Tumbarello -que permaneció hasta ayer en la ciudad-, para probar varios productos en los que se trabaja desde hace meses. Todo ello, fruto de un acuerdo de colaboración que se intensificó a partir de la participación del italiano en la primera edición del Foro de la Castaña y que reunió el pasado año en Ourense a profesionales del sector.

Según concretó el director general de Cuevas, Artur Yuste, "hemos avanzado, pero todavía queda un largo camino". Las últimas novedades pasan por ligar la castaña a la pasta, potenciando sus componentes nutricionales, ya que forma parte de "una dieta equilibrada", concretó Yuste. Al mismo tiempo es importante "crear productos para todo el público ya que es algo bueno para la alimentación".

Una de las claves de los estudios pasa por elaborar una harina de castaña que al mezclarla con la de trigo, da lugar a "un producto de alta calidad que a precios ajustados tiene garantías de éxito", matizó Tumbarello. Reafirmando esa apuesta por el producto, tanto en platos salados como dulces, los pasos a seguir consisten en promocionar la pasta con harina de castaña y que se podría combinar "con carne, aceite o mantequilla".

A su favor, la castaña ofrece también alternativas a la hora de su presentación. El chef italiano confirmó que la harina de castaña permite elaborar tapas o panecillos que en combinación con



Tumbarello, durante una demostración en la primera edición del Foro de la Castaña, en Ourense.

MARTÍÑO PINAL

TUMBARELLO: "HAY GENTE QUE LE APASIONA LA CASTAÑA, PERO SE NECESITA TIEMPO PARA INNOVAR"

otros productos, como una rodaja de mozzarella, tienen una buena acogida entre el público.

En estos momentos, Andrea Tumbarello, propietario de uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid -Don Giovanni-, ya realiza en su establecimiento catas de sabores, degustaciones y diferentes texturas entre sus clientes. Al respecto, agregó, que a la gente le sorprende su sabor, porque hasta ahora no está muy extendido. Pero, sobre las diferentes percepciones, el chef confirmó que "hay a gente que le apasiona, aunque está claro que las personas contamos

con gustos muy diferentes". Dos de los productos que cuentan con una mayor demanda en Madrid son el puré de castaña con trufa o el marrón glacé. Pero, el producto también puede ser consumido confitado, en salsas, en relleno, guarniciones o como cremas para postres, entre otras.

Tumbarello aseguró que "se necesita tiempo para desarrollar nuevos productos asociados a la castaña".

"GALICIA, ALGO ESPECIAL"

El prestigioso chef, considerado por los críticos gastronómicos como el más destacado cocinero italiano en España, está encantado de seguir manteniendo un diálogo con el Grupo Cuevas puesto que "Galicia y la castaña tienen algo especial". Mientras, la firma ourensana, aseguró que el chef italiano "es un referente", matizó Yuste. ■

EL CHEF APUESTA POR SU USO EN CONCURSOS

Tumbarello tiene claro el papel de la castaña. Aseguró que tiene que estar presente en los restaurantes durante todo el año, porque se está hablando "de un producto de alta calidad, con importantes aportes nutricionales y con un sabor novedoso". Además, apuesta por la utilización de la castaña en concursos gastronómicos. De hecho, Tumbarello, que participa hoy en un certamen internacional con cocineros de Singapur, Brasil o Estados Unidos, afirmó que "la pasta con harina tendría éxito", pero en este caso no es posible por las bases del propio evento.

El director de Informática sigue seis meses más en funciones

REDACCIÓN. OURENSE
local@laregion.net

El actual director de la Escuela Superior de Ingeniería Informática, Enrique Barreiro, seguirá seis meses más al frente del centro, aunque lo hará en funciones. El rector, Saustiano Mato, le propuso esta continuidad después de que el apartado de candidaturas quedara vacante en las elecciones a la dirección. La misión principal que se le encomienda ahora a Barreiro es una nueva convocatoria de comicios, para la que no existe un plazo concreto.

El director asegura haber accedido porque la época que abarca el periodo que ahora comienza constituye el final de este curso y el principio del primero, una etapa complicada para alguien ajeno al puesto. ■

El Campus ofrece 16 becas para colaborar con sus actividades

REDACCIÓN. OURENSE
local@laregion.net

El Campus Universitario ha abierto la convocatoria de un total de 16 becas de colaboración para el desarrollo de diferentes actividades para el próximo curso escolar. Por un lado, la Vicerrectoría oferta 14 plazas para programación, talleres y competiciones programadas, ocupándose de su difusión y seguimiento. El plazo de presentación está abierto hasta el día 26 de este mismo mes.

Paralelamente, la Escuela Superior de Ingeniería Informática mantiene abierta la recepción de solicitudes, hasta este viernes, para dos becas de colaboración en las acciones de mejora de su funcionamiento. ■

Suscríbase a **La Región** Por sólo 33,18 € al mes y disfrute de las ventajas del **PRESS CLUB**

Nombre _____ D.N.I. _____
Dirección _____ Telf. _____
C. Postal _____ Población _____ Provincia _____
Fecha de nacimiento _____ Ocupación _____ E-Mail _____

Firma y fecha

Forma de pago:

Mensual (33,18 €) Trimestral (95,39 €) Semestral (177,87 €) Anual (355,78 €)

Forma de entrega: Buzón Piso Otro _____

Banco/Caja _____

Nº Cuenta _____

Llámenos al Teléfono de Atención al Cliente y le informaremos o envíe este cupón con sus datos al Apdo de Correos nº 20 28080 Ourense

Teléfono de Atención al Cliente
988 60 40 76
902 15 49 32

De lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00 horas



Sus datos personales serán incorporados a un fichero titularidad de LA REGIÓN, S.A. registrado en la Agencia de Protección de Datos. Serán utilizados para informarle de los productos y servicios prestados por LA REGIÓN, S.A. Con la entrega de sus datos, autoriza su utilización para este fin. Podrá ejercer su derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales mediante petición escrita dirigida a LA REGIÓN, S.A. (Departamento LOPD), Polígono Industrial San Ciprián de Viñas, c/4, 32901 - Ourense. (LOPD 15/99, de 13 de diciembre)

exclusivamente ourensano, desde 1910

Sociedad El cocinero Andrea Tumbarello presenta en Ourense sus nuevos platos con castaña **L5**

Hay 240 niños ourensanos con altas capacidades

Los colegios diseñan currículos personalizados para este colectivo, que representa el 2,5 % de la población escolar

CUERPOS DE SEGURIDAD L5

La provincia tiene un agente de policía o guardia civil por cada 300 habitantes

Los sindicatos alertan de la posible falta de efectivos en la comisaría de la capital

AGRICULTURA L8

Catalogan las 67 vides más antiguas de Galicia

CULTURA L9

El Santuario de las Ermitas estrenó su primera cofradía con más de 140 socios

Buena nota

ENTRE PUNTES

Un maestro puede marcar, para bien o para mal, una vida. De los profesionales que empuñan la tiza depende, en ocasiones, que una vocación florezca o se frustre. El trabajo que los docentes ourensanos hacen con los niños superdotados (lo políticamente correcto los define ahora como de altas capacidades) demuestra que su papel es fundamental y que, por tanto, su trabajo se merece, al igual que estos escolares, una buena nota.



Cerca de 30.000 personas, llegadas de distintos puntos de Galicia, se dieron cita en el parque municipal carballeño. **PABLO ARAÚJO**

Un día para echar un baile

La Festa dos Maiores volvió a reunir a miles de gallegos en O Carballiño **L11**

Con afán de superación. Servicio y calidad nuestra razón de ser.

RISGAL XESTIÓN, S.L.L.

SEGUROS XERAIS - PREVENCIÓN DE RISCOS

Valle Inclán, 9 - 1º - Ofic. D - 32004 OURENSE
Tel.: 988 36 63 02 - Fax: 988 25 39 01
correo electrónico: risgal@dompagemention.es



DOMPA GESTION

ASESORES

DOMPA GESTION

ISO 9001:2009
BUREAU VERITAS
Certification
Nº 7003713



Calle Valle Inclán, 9 • Tel.: 988 253 900 • Fax: 988 253 901 • Fax: 988 253 901 • OURENSE
www.dompagemention.es

Andrea Tumbarello diseña nuevos platos con castaña

El famoso chef italiano lleva varios meses trabajando con el Grupo Cuevas

FINA ULLOA
OURENSE / LA VOZ

Después de muchas semanas de trabajo, ensayando distintos productos culinarios con la castaña como base principal, el prestigioso chef Andrea Tumbarello se acercará mañana a Ourense para mostrar los mejores resultados al Grupo Cuevas. El proyecto se enmarca dentro del plan diseñado por la firma ourensana para poner en valor este fruto del bosque, típico de la provincia ourensana.

La iniciativa pretende potenciar el aprovechamiento de la castaña, tanto desde el punto de vista gastronómico como turístico. Para ello se han puesto en marcha varios frentes de trabajo y uno de ellos sigue implicando a los primeros espadas de la cocina de España. El Grupo Cuevas ha contactado con los chefs de los restaurantes más prestigiosos

del país tanto para que acudan a la ciudad de As Burgas a realizar demostraciones de los platos que ya elaboran con castaña, como para descubrir el potencial del fruto que todavía no ha sido explotado.

Este ha sido precisamente el proyecto en el que ha trabajado Andrea Tumbarello. Después de varios meses de ensayo con diversas propuestas, dulces y saladas, este lunes dará a conocer a la empresa. La implicación de este cocinero italiano —bautizado como el rey de la trufa, dueño del famoso restaurante Don Giovanni, de Madrid, y director entre otros del que el hotel AC de cinco estrellas de Baqueira— con la empresa ourensana no es nueva. Ya el pasado año participó en el Foro de la Castaña organizado por Cuevas para potenciar el uso de la castaña usando a grandes maestros de la cocina como referente.



FOTO DENUNCIA

Manchas de aceite en las calles del centro

Manchas de aceite que podrían haber sido provocadas por alguna de las máquinas barredoras que participa en los trabajos de limpieza en la capital aparecieron el pasado viernes en numerosas calles

del centro urbano. Ayer, como se aprecia en la imagen tomada en Juan XXIII, aún no había sido acometida su limpieza por parte de los responsables municipales. FOTO MIGUEL VILLAR



En la asamblea se discutió sobre la situación política local.

Esquerda Unida quiere más peso ciudadano en la política

OURENSE / LA VOZ

Recoger propuestas para el programa electoral que Esquerda Unida va a presentar de cara a las próximas elecciones autonómicas. Era el objetivo de la asamblea abierta que los militantes del partido celebraron ayer en la rúa Colón de Ourense, en la que se debatió sobre la situación política local y sobre la necesidad de un cambio de gestión.

Desde el partido se pretende incidir en una mayor presencia de los ciudadanos en la actividad política, en aras de conseguir una transformación social en la que dejen de tener prevalencia los intereses económicos.

El lema más democracia, mejor democracia, resume los objetivos de una opción política que pretende mejorar sus resultados electorales.

B

ELIO BERHANYER



UN COMPLEMENTO DE ALTA COSTURA.
DOMINGO 17
PAÑUELO VERDE OLIVA



es Aprovecha las ventajas de ser suscriptor. Llama ahora al teléfono gratuito 900 154 218 y realiza tu reserva ya.

Los domingos con **La Voz de Galicia**