

LA CASTAÑA ENTRA TAMBIEN EN LA ALTA COCINA ITALIANA

Andrea Tumbarello mostrará sus recetas en el Foro que organizan Cuevas e Inorde

El “rey de la trufa blanca” ha sido considerado el mejor chef italiano en España

En sus delicias culinarias con productos del bosque crea “olores comestibles”

Dos semanas después de la demostración del “genio de la cocina dulce”, Jordi Roca, con la castaña en el Foro estable creado por el Grupo Cuevas con la colaboración del Inorde, llega Andrea Tumbarello, considerado por numerosos críticos el mejor chef italiano en España, para dar a conocer en directo algunas de sus elaboradas y originales recetas de olores comestibles, en las que su famosa pasta fresca combina con las delicias del bosque: setas, trufas y, especialmente para esta ocasión, castaña. En su demostración en Ourense, el lunes, día 24, le acompañará su jefe de cocina en Baqueira, Javier Fajardo.



Tumbarello está de moda en Madrid después del espectacular éxito que ha alcanzado con su restaurante Don Giovanni, una de las mayores sensaciones gastronómicas de los últimos años, que le ha valido el calificativo de “la mejor mesa italiana en la península”, y que se ha convertido en lugar frecuentado por destacados personajes donde no faltan la princesa Letizia o Shakira, entre otros.

Pero lo que le ha hecho famoso ha sido su especialización en la trufa, su maestría para preparar cualquier tipo de pasta fresca y su apuesta por los productos de calidad, lo que, unido a su carácter bullicioso como buen siciliano, y a su carácter pasional y energético le ha convertido en un fenómeno social que levanta pasiones entre sus adictos.

A su popularidad contribuye también una personalidad desbordante y un modo de expresarse directo y contundente (“la madre de los tontos está siempre pariendo”, ha llegado a decir), que, a la vez que le han granjeado una imagen extrovertida, han servido para definirle como cocinero peculiar y uno de los empresarios con más ingenio de la hostelería española.

Su espíritu inquieto le ha llevado ultimamente a ser noticia por varias razones: la edición de un libro con recetas de sus amigos cocineros (entre ellos los gallegos Xosé T. Cannas y Marcelo Tejedor); por la adquisición de dos trufas negras en una subasta benéfica realizada en Soria, apenas 600 gramos al precio de 1.700€; y por la organización de una cena benéfica para las ONGs que contribuyen a la reconstrucción de Haití.

Tumbarello, un habitual de los programas de Canal Cocina, posee más restaurantes en Madrid, en Marbella y en la estación de Baqueira, pero es en Don Giovanni donde pasa más tiempo y donde posee la mayor oferta de grasas y ginebras (118 variedades) de la capital.

Gran amante de la cocina y los fogones (acostumbra a decir que “en la vida hay dos placeres, uno es comer...el otro es cenar”), se inició en el negocio de la restauración una noche que acudió a un restaurante italiano en Madrid y le defraudó tanto la pasta que convenció a la dueña para que se lo traspasase. Hoy es el Don Giovanni. Previamente, Tumbarello desempeñaba su trabajo profesional de economista reconocido con despacho propio en Milán.

FORO DE LA CASTAÑA

Lunes, 24 de octubre, a las 19:00 horas
Centro Cultural Deputación. Entrada libre

Andrea Tumbarello

Conocido como “el rey de la trufa”, varios críticos le han designado como el mejor chef italiano en España



*¡Ourense...
sin ir más lejos!*

Como combina la castaña gallega en la alta cocina italiana

Como convertir los productos del bosque en olores comestibles

Como cuidar el aroma en platos con trufa y con boletus

Andrea Tumbarello es un chef peculiar y artífice de una cocina espectacular y exquisita, habitual de Canal Cocina, que en pocos años ha pasado de ser un acreditado economista con despacho en Milán a convertir su restaurante madrileño Don Giovanni en una de las mayores revelaciones gastronómicas de España en su especialidad.

De origen siciliano y personalidad desbordante, es un reconocido experto en pasta fresca. En Ourense elaborará sus delicias culinarias con productos del bosque y sus innovadores platos con castaña.



GRUPO CUEVAS
DESDE 1967

 **inorde**

DE PASEO

Clase magistral con Andrea Tumbarello

FINA ULLOA

redac.ourense@lavoz.es

1 El Foro de la Castaña que organiza el Grupo Cuevas volvió a llenar ayer el salón del Centro Cultural de la Diputación de público ávido de disfrutar de la clase magistral ofrecida por Andrea Tumbarello, uno de los creadores más singulares de la nueva cocina italiana, y director de varios restaurantes en España, entre ellos el del hotel AC Baqueira. El chef de este cinco estrellas, Javier Fajardo, acompañó a Tumbarello en la demostración — en la que se combinó la castaña con platos de influencia italiana — que ofreció ayer en Ourense el rey de la trufa.

Debate sobre la familia

2 El Café Grandola de la plaza de San Marcial acogió ayer un debate organizado por el Foro Feminista Falando Nós y la Asociación Cultural O Espertello para analizar la nueva Lei de Familia de Galicia, aprobada recientemente por la Xunta. La trabajadora social Sofía Díaz se encargó de moderar la mesa en la que participaron como ponentes la abogada Victoria Diéguez y el filósofo Abraham Rubín.

Ilustraciones años 20

3 La ilustración artística en publicaciones periódicas ourensanas durante a principios del siglo XX, concretamente de 1920 a 1930, fue el tema de la conferencia impartida ayer por Ángel Domínguez en el Liceo, donde también se expone una serie de esos trabajos. La actividad forma parte del ciclo dedicado al Día da Xeración Nós.



Andrea Tumbarello iniciando su demostración en el Centro Cultural de la Diputación. FOTOS CARLOS FOLGOSO



Sofía Díaz, Abraham Rubín y Victoria Diéguez debatieron sobre la nueva ley gallega de familias.



En el Liceo se habló de la ilustración en las publicaciones ourensanas de principios del siglo XX.

AL MARGEN

Presupuestos

La Xunta acaba de dar a conocer sus presupuestos para el 2012. Antes de nada, no le conviene que estire la comisura de los labios en una amplia sonrisa de felicidad porque no da para tanto. Las inversiones son, en el caso ourensano, cartos das sardiñas, salvo contadas y honrosas excepciones. Pero, sinceramente, ¿estaban los ourensanos esperando conocer esas partidas para percibir con claridad si de esta saldríamos del fango? Sospecho que no. Aunque sea tirar piedras a nuestro tejado, la interpretación de las cifras queda para unos cuantos periodistas y los políticos. Poco más. Sobre lo que estos últimos dicen, tampoco ninguna novedad: si gobiernan (PP), las cuentas son magníficas y si están en la oposición (PSOE y BNG), lo contrario. Es, la verdad, un ejercicio necesario, pero plúmbeo. Da la sensación de que al ciudadano le importa más bien poco en qué se gastan los dineros públicos, aunque no debiera ser así. Pero es lo que hay. Otros colectivos, quizá más interesados por analizar las cuentas, pecan de falta de reflejos. Los empresarios harán un análisis pormenorizado, pero a la vuelta de una semana o dos. Los sindicatos, en su mayoría, ni siquiera han leído la información de los periódicos y sus opiniones son casi siempre lugares comunes. Lo que llama la atención es que el PP, que gobierna en la Xunta, obvie una valoración en rueda de prensa y se contente con un comunicado. Eso da que pensar: los números no cuadran y es mejor no ponerse colorados ante los periodistas.

Diseño: Víctor Briones

A BUFARDA

de 0 ata 99 anos

Gueteria

RÚA COLÓN, 9 - 32005 OURENSE.

TEL: 988 23 19 60

OUTUBRO
31

7ª
Festa Samain

PRAZA DA IMPRENTA
AS 18:00 h.

OURENSE

El chef Andrea Tumbarello lleva la castaña a la alta cocina

El italiano exhibió en el foro del grupo Cuevas las posibilidades culinarias de este "producto noble"

REDACCIÓN. OURENSE
local@laregion.net

■ El chef italiano Andrea Tumbarello demostró en el Foro de la Castaña, organizado por el Grupo Cuevas en colaboración con el Inorde, las múltiples posibilidades gastronómicas de un producto que, según sus propias palabras, "todavía tiene un recorrido muy abierto porque no encuentra límites en la cocina".

La demostración más palpable está en varios de los platos que componen la carta del restaurante de alta cocina de Tumbarello en Madrid-Don Giovanni-, gracias a los que ha recibido el calificativo de la crítica culinaria como "la mejor mesa italiana en la península", convirtiéndose asimismo en un lugar frecuentado por destacados personajes, como la princesa Letizia o la cantante Shakira.

Algunas de las recetas que elaboró el italiano con este "producto noble" en el Foro de la Castaña fueron su característica pasta fresca, puré y carpaccio acompañado de boletus y virutas de trufa. "La castaña se puede utilizar en mil y una recetas porque sus características la hacen apropiada para platos salados, cocidos, a la brasa" y, por supuesto, "dulces". En el apartado de postres Tumbarello elaboró una tostada de pan a base de castaña y chocolate fundido con sal y aceite.

El éxito de la castaña en la alta cocina se resume en que "es un buen producto de calidad", que pa-

LA VERSATILIDAD GASTRONÓMICA DE LA CASTAÑA LA HACE APROPIADA PARA TODO TIPO DE PLATOS: DULCES, SALADOS O A LA BRASA

ra sacarle su máximo rendimiento "hay que dañarlo lo menos posible". Al igual que la trufa, compara el chef italiano, otro de los productos siempre presentes en la cocina de su restaurante. De hecho, Tumbarello se refiere a ambos como las "misteriosas delicias del bosque", con un valor gastronómico parejo. Sin embargo, la castaña todavía arrastra ciertos convencionalismos que reducen su valor culinario a usos rutinarios y básicos.

Este foro organizado por el grupo Cuevas, y por el que ya pasó el considerado "genio de la cocina dulce", Jordi Roca, para elaborar postres a base de castaña, reivindica las potencialidades de este producto autóctono con una versatilidad y generosidad gastronómicas infinitas.

En la cocina tradicional o en la contemporánea, Tumbarello ha demostrado la capacidad de adaptación de la castaña con sus múltiples combinaciones culinarias, que avala el notable éxito alcanzado por su restaurante. Un logro que, junto a la perseverancia del Grupo Cuevas, ha abierto el camino para revalorizar este patrimonio gastronómico ourensano. ■



El chef italiano Andrea Tumbarello en el Foro del Grupo Cuevas. MARTÍÑO PINAL

Sanción para San Cibrao das Viñas por verter al río Barbaña

REDACCIÓN. OURENSE
local@laregion.net

■ El Ayuntamiento de San Cibrao das Viñas ha recibido una sanción por valor de 114.000 euros en la Confederación Hidrográfica Miño-Sil, que resolvió imponer una multa y una indemnización como consecuencia de los vertidos realizados en marzo del año pasado, según ha asegurado Amigos da Terra.

En un comunicado, la organización ecologista indica que esta resolución fue notificada igualmente a Amigos da Terra, como consecuencia de la denuncia tramitada por esta asociación en marzo del año pasado, y recoge imponer una sanción de más de 76.000 euros por vertidos al río Barbaña y una indemnización por 38.000 euros como consecuencia de los daños producidos al dominio público hidráulico.

Según esta organización, el río Barbaña sufre periódicos vertidos de espuma que atribuye al mal funcionamiento de la depuradora de aguas residuales. En cualquier caso, si son frecuentes los vertidos que la depuradora no trata y que proceden, previsiblemente, del Parque Tecnológico. ■

La multinacional Faurecia eleva su facturación un 18% sobre 2010

AGENCIAS
OURENSE

■ El fabricante de componentes para automóviles Faurecia cerró los primeros nueve meses del presente ejercicio con una facturación de 11.937 millones de euros, un 18,3% más que el mismo periodo del año anterior. La multinacional, de origen francés, cuenta con una planta en el Polígono de San Cibrao das Viñas. Esta factoría, que elabora componentes de vehículos para marcas como PSA Peugeot Citroën y Renault, ronda el medio millar de empleados, lo que la sitúa entre las más importantes de Ourense. En concreto, en el tercer trimestre del año, la empresa obtuvo una cifra de negocio de 3.787 millones de euros, lo que se traduce en un aumento del 15,9% con respecto al mismo periodo de 2010. ■

FOTONOTICIA

Éxito de los broches de La Región

Los lectores del periódico La Región acogieron con gran aceptación la promoción de los "broches de moda", iniciada ayer, y que se entregan adjuntando un cupón incluido en lomo del diario y por sólo 0,50 céntimos a mayores. La colección, que consta de ocho broches con diferentes colores y personajes, continuará hoy, el miércoles, y jueves para proseguir entre el lunes 31 y el jueves tres de noviembre. Estos vistosos complementos sirven también como colgante en bolsos, móviles o llaveros. ■



MARTÍÑO PINAL