

GASTRONOMÍA



CORDOBAHoy

19:24 07/02/20

El salmorejo cordobés conquista Sevilla con su vertiente más científica

La Escuela Pública de Hostelería de Heliópolis (Sevilla), dentro de sus Sextas Jornadas Técnicas de Cocina y Sala, ha contado con la participación del catedrático de Nutrición de la Universidad de Córdoba, Rafael Moreno y del cocinero Manuel Bordallo



📍 Demostración de salmorejo en Sevilla

La Escuela Pública de Hostelería de Heliópolis (Sevilla), dentro de sus Sextas Jornadas Técnicas de Cocina y Sala, ha contado con la participación del catedrático de Nutrición de la Universidad de Córdoba, y Manuel Bordallo (gerente y cocinero de Sociedad de Plateros María Auxiliadora) para llevar a los alumnos y profesionales el desarrollo de un estudio científico sobre la cocina tradicional andaluza, con un ejemplo muy especial: «El salmorejo cordobés».

PUBLICIDAD



En la actividad se presentaba el proyecto que la Cátedra de Gastronomía de Andalucía está desarrollando en colaboración con AGAPA y la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, sobre los platos típicos de la gastronomía Andaluza.

Tras la presentación por parte de Leopoldo Gómez de Lara (AGAPA), los cordobeses ofrecieron una charla teórica y una demostración práctica.

"Los hitos más importantes de la charla se fundamentaron en hacer entender al auditorio que la gastronomía popular es un auténtico patrimonio alimentario, que partimos de una recopilación realizada por el Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea (IEAMED) en forma de Biblioteca de la Gastronomía de Andalucía y que se está aplicando metodología científica", ha explicado Moreno. "El fin último es caracterizar perfectamente los platos más típicos de cada provincia andaluza y valorarlos nutricionalmente y hemos definido el objetivo final de tener un conocimiento completo del plato, dando como ejemplo el salmorejo cordobés".

El salmorejo cordobés es uno de los platos mejor documentado científicamente y cuya receta desarrolló Manuel Bordallo, dando explicaciones de la importancia de los productos de cercanía y de elevada calidad, como los tomates, ajos de Montalbán, aceite de oliva virgen extra (DO Baena), pan de telera cordobesa (o de Alcalá de Guadaíra en Sevilla) y sal de salinas de interior, como las que nos facilitó Emiliano Mellado, que nos acompañó en el evento y al que debemos las fotografías que enlazamos.

Durante la demostración, se repartieron tarjetas con la receta del salmorejo cordobés, gentileza de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y fui matizando el interés nutricional y los beneficios que tienen para la salud los diferentes ingredientes del salmorejo.