

El reino de las verduras se digitaliza

Blogs, vídeos y redes sociales, en el menú del congreso Navarra Gourmet.-El encuentro gastronómico culmina con la defensa del vino rosado y preguntas del público para Ferran Adrià

ROSA RIVAS - Pamplona - 21/05/2009

"El vino rosado es seguramente el más antiguo de la humanidad: surgió de la maceración accidental de unas uvas tintas olvidadas en una vasija de barro. Ahora los vinos rosados europeos están en peligro de extinción, amenazados por una normativa de la Unión Europea a punto de aprobarse y que autoriza la mezcla de vino: blancos y tintos para hacer rosados y tintos con blancos para hacer tintos. En pro de una total liberalización de las prácticas enológicas no podemos perder nuestra identidad".

Este llamamiento en defensa del vino rosado, hecho por la presidenta de la Denominación de Origen Vinos de Navarra, Pilar García Granero, en nombre de los consejos reguladores vitivinícolas (CECRV) y un brindis por la esencia de lo auténtico precedió ayer al cierre del congreso gastronómico Navarra Gourmet.

El broche fue un lanzamiento de preguntas (como en el espacio televisivo donde responden los políticos) al número uno mundial: Ferran Adrià. "Hay una diferencia entre hacer un plato y crear un concepto que abre caminos" "Enfrentar la cocina tradicional y la de vanguardia es como plantear ¿qué te interesa más, la jota o los Rolling? Un cisma en la cocina es lo peor que nos podría pasar" "Ningún país ha sido tan autocrítico con su cocina como España. Tenemos que apoyar a la gente que arriesga, porque si no en 10 años se acaba esto. Estar arriba implica generosidad"... El famoso chef -que preparó una tapa de fusión navarro-japonesa- respondía a las preguntas que llegaban del público del auditorio y de los seguidores del Facebook. Todo eso se leía en Twitter, se podrá ver en los vídeos de YouTube en las fotos de Flickr y está en www.navarragourmet.com, el alojamiento en Internet del congreso gastronómico Navarra Gourmet. Vive las Verduras, que en su tercera edición se ha servido más digitalizado que nunca. Además de celebrarse en Pamplona (del 17 al 20 de mayo) se ha desplegado en la Red, donde ya reina un proyecto de plataforma mediática para el mundo agroalimentario de Navarra, que supone para la Comunidad Foral la segunda fuente de ingresos, por debajo de la industria de la automoción. La rica despensa (del espárrago a la alcachofa, del pacharán al rioja, del pimiento de piquillo al aceite...) está englobada en la identidad [Reyno Gourmet](#). Información de productos, autenticación de calidad, recetas, propuestas turísticas, vídeos, imágenes y noticias son los ingredientes de esta macromarca. Del campo al plato y de ahí a la web. En dos días de presencia en Facebook se ganó a 200 fans.

En la Red se ha volcado todo el contenido del congreso. Como el premio al cocinero francés Michel Bras, quien elaboró ante el público su magnífica y famosa Gargouillou, una elegante apoteosis vegetal cuyo diseño y concepto ha inspirado a chefs en todo el mundo "Si un plato no tiene vida no sirve para nada", afirmó Bras.

También se ha dado eco ciberespacial a las intervenciones de cocineros como Martín Berasategui, Pedro Subijana, Joan Roca, Albert Adrià, Quique Dacosta, Koldo Rodero, Massimo Botura, Enrique Martínez, Oriol Rovira, Josean Martínez, David Yarnoz, Marcelo Tejedor...

Y por supuesto tuvo su escaparate en la web el debate sobre la globosfera gastronómica, en el Primer Encuentro de Bloggers sobre cocina promovido por Navarra Gourmet.

¿La publicidad está reñida con una información comprometida con el rigor informativo? ¿Los logotipos en las casas virtuales mediatizan lo que cuentan sus habitantes? Todo es cuestión de cada

autor. ¿Críticos frente a informadores? ¿Profesionales o aficionados? Hay sitio para todos. ¿Cómo se cimienta la credibilidad? ¿Todo vale? La frescura no implica opiniones indocumentadas o destructivas... Estas cuestiones formaron parte del Primer Encuentro de Bloggers de Navarra Gourmet, que culminó con unos premios. Al entregarlos, Ferran Adrià reclamó honestidad: "Es el primer motor de la sociedad, es muy importante y es la herramienta vital para los blogs". Jorge Guitián, con su [Diario de un Gourmet de Provincias](#), fue el ganador. En la categoría de videoblog, ganó Txaber Allué con [El Cocinero Fiel](#) y el premio revelación se lo llevó [Tony Vacaciones y Derivados](#). También se llevaron distinciones [Bertus](#) y <http://garbancita.blogspot.com>.

Al margen del ciber mundo, el encuentro navarro entregó los Premios Eva a las mujeres protagonistas en la gastronomía. Correspondieron este año a las cocineras Atxen Jiménez (Túbal,) y Léa Linster, la empresaria Gianola Nonino, la sumiller Kasia Romanska y las periodistas Carmen Casas y Mandi Ciriza.

© EDICIONES EL PAÍS S.L. - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200