La Voz de Galicia

LUNES
7 DE MARZO
DEL 2016

SUSCRIPCIONES
Teléfono gratuito 900 154 218
CENTRALITA 981 180 180

LA MIRADA

Técnica del beso en cal viva

Enrique Clemente

Pablo Iglesias ha inventado una nueva fórmula de negociar: insultar al partido que pretende que sea su socio, llamar asesino a su máximo referente histórico y tratar al que dice que quiere que sea su presidente como un pelele. Toda una innovación en la ciencia política que, sin duda, se estudiará en las mejores universidades del mundo. Añádase a este sutil método del eminente politólogo, imponer a su interlocutor, antes de empezar a hablar, que le dé una vicepresidencia omnímoda, con absoluto control del CNI, RTVE, los jueces, los fiscales y todo lo que se menee, y varios sillones ministeriales tan sociales como Interior, por si faltaba algo por controlar. Eso sí, el generoso Iglesias tiende la mano una y otra vez a los socialistas, a los que ha humillado y despreciado previamente, y se compromete a dejarse la piel para formar un Gobierno de izquierda. Y finalmente, en una insuperable demostración de cursilería, ofrece el «acuerdo del beso» a Sánchez. Lo dicho, digna de estudio esta técnica, que podría llamarse del beso en cal viva. En todo caso, resulta extraño que quiera pactar con un partido tan siniestro, que no merece las siglas de socialista ni de obrero. Olvidadas quedan aquellas declaraciones en las que decía que «el juego de izquierda y derecha es de trileros» o «quien piense que un frente de izquierda va a la ser la solución se equivoca». Ahora Ciudadanos es el demonio de la oligarquía y del Ibex 35 y los independentistas catalanes unos compañeros de viaje majetes a los que debe concederse el referendo de autodeterminación, aunque ya hayan dicho que se van unilateralmente de España. Iglesias tiene licencia para atacar, pero que no se hable de Venezuela o de Irán, que eso es de fachas redomados. O de socialistas.

El mundo a los cuatro vientos Bélgica

Sabor gallego en el corazón de Europa

Los productos y la cocina más vanguardista se promocionan en Bruselas

● Cristina Porteiro
Bruselas

El tópico extendido dice de los gallegos que no se sabe si subimos o bajamos. El carácter galaico también destila a la vista del foráneo un sentido del humor particular, cultivado con mimo y esmero desde antaño: la retranca. Lejos de rehuirlos, los empresarios gallegos han transformado esos tópicos en buque insignia de la feria *Galician Gourmet Extravaganza*, que estos días recaló en la capital europea para promocionar los mejores productos de la tierra.

En los fogones del hotel Silken Berlaymont, junto a la sede de la Comisión Europea, los chefs Santi Almuíña y Diego López convirtieron los sabores típicos de Galicia en platos sorprendentes para los comensales. Funcionarios europeos, expertos del sector, comerciales y periodistas internacionales, a todos les tocó lidiar a la hora de hincar el diente con la indecisión que tanto asocian con los gallegos. Su menú *Non asumas!* dejó a más de uno descolocado, sin saber exactamente qué se estaba llevando a la boca. Los deliciosos *benbos* y la ensalada templada de sardinas abrieron el festival de sabores. Con el tercer plato, llegó la sorpresa: *Coquille Saint-Jacques*. Al primer bocado surgieron las dudas: «¿Esto es vieira con zanahoria, verdad?», pregunta Mercè mientras inmortaliza en una foto la cerveza artesanal Domenicus, hecha con el agua de mar Brétema. «Era una falsa vieira. Merluza con calabaza y alga *Codium*», aclara Almuiña.

La propuesta buscaba sorprender al público con combinaciones alejadas de los tópicos. C. PORTEIRO

Antoine, comercial de una compañía cervecera belga, se muestra asombrado: «Cuando te venden la gastronomía gallega siempre piensas en una cocina más tradicional, no esperas que te presenten este tipo de platos». El sushi de chorizo y merluza con alga nori y la hamburguesa de ternera gallega cierran el menú, acompañado con vinos Ribeiro. «Estamos muy contentos con la experiencia. Nos gusta la idea de que interactúen con nuestros platos. Ha venido gente recomendada por la feria que hicimos en Londres», celebra Almuiña. Allí consiguieron embarcar el Albariño en los vuelos internacionales de la compañía British Airways y la cadena hotelera Meliá. «En Bruselas hemos tenido contactos también con importadores japoneses y con responsables de compras de grandes almacenes como Harrods», aseguran los organizadores, quienes destacan el alto nivel de la gastronomía gallega: «Tenemos productos de extraordinaria calidad, mucho mejores y a precios competitivos. Queremos presentarlos como lo que son, algo fuera de lo común». El sector comparte la opinión, pero reconoce que «falta visibilidad y contacto», en palabras de un importador belga.

En la planta baja del hotel, el pulpo, los quesos, carnes, mariscos, algas, vinos, empanada, conservas, pan, mieles y hasta helados invaden las tres salas de cata y degustación de las 114 organizaciones de empresarios gallegos que acudieron a Bruselas.

> Las próximas citas serán en Berlín, Londres y Nueva York

Una réplica del célebre Manneken Pis coronado con un gorro de chef da la bienvenida a los centenares de visitantes que van y vienen por los *stands*. «Galicia vende. Esto es lo que tenemos que hacer, salir y llevar nuestros productos hasta los clientes, no esperar a que vengan», señala Santiago Roma, viticultor de Ribadumia. Para otros compañeros del sector, que también regentan empresas familiares, esta es su primera vez. «Por el momento no estamos exportando, pero es una buena oportunidad para dar a conocer nuestro producto», reconoce Manuel Docampo, de bodegas Aurea Lux.

Zúrich, Berlín, Londres y Nueva York serán las próximas paradas del *Galician Gourmet Extravaganza*. Cuatro nuevas citas para seguir degustando la retranca gallega.

GRACIAS a todos nuestros socios de Honor, Benefactores, Protectores, Mérito, Colaboradores, Estudiantes.

Con su generosa colaboración podemos apoyar el Museo a través de donación de obras de arte y otras acciones.

Rea Asociación Amigos Museo Reina Sofía

GRACIAS POR ASOCIARTE

Tú también puedes colaborar y disfrutar de las ventajas de ser socio

www.amigosmuseoreinasofia.org
c/ Santa Isabel, 52 - 28012 Madrid - Tel. 915 384 287
asociacion@amigosmuseoreinasofia.org