MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA 2022

MEDITERRÁNEA
GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA MEJOR EDICIÓNDE NUESTRA HISTORIA.

JUNTS, FEM GREMI

Los pasados 13, 14 y 15 de noviembre tuvo lugar la feria de gastronomía Mediterránea Gastrónoma en su novena edición, donde la ciudad de Valencia se convirtió en epicentro gastronómico, un año más, gracias a un evento que crece en espacio expositivo y contenidos y que, según su presidente, Carlos Mataix, ya se ha convertido en "cita obligada".

Debemos recordar que esta feria nació con diversos objetivos: el primero de ellos, trasladar cultura gastronómica a la sociedad, el segundo, formar e informar a los profesionales del sector en la excelencia de la gastronomía mediterránea; en tercer lugar, incentivar las relaciones comerciales en el marco de Feria Valencia, y, por último, pero no menos importante, mostrar al mundo nuestra potencia gastronómica a través de sus profesionales y sus productos. "Fuimos pioneros y el tiempo nos ha posicionado como referentes, hasta tal punto, que cada vez son más las marcas, instituciones y empresas que se suman a la cita", apunta Mataix.

"Si hay algo en lo que fuimos pioneros es en que todo este trabajo se ha realizado siempre desde un Comité Organizador, formado por instituciones, asociaciones empresariales, gremios, Federaciones, Academia de la Gastronomía, cocineros y cocineras, Escuelas de hostelería etc., que participan de forma activa en esta feria que ya se puede considerar un movimiento por la puesta en valor de la gastronomía del Mediterráneo", aseguraba Mataix.

Los ingredientes, nunca mejor dicho, de este año, fueron unión, colaboración y libertad. Ya había vistas a un gran éxito que, sin duda, se consiguió con creces, tal y como se expuso el 27 de noviembre, día de la presentación de este gran acto, donde se dejaba patente que este año se pretendía, sobre todo, crecer en cantidad, pero más aún, en calidad.

El Director de Feria Valencia, Alejandro Roda, comentó que este año la misión del Certamen se dividía en cuatro puntos.

- En primer lugar, trasladar cultura gastronómica desde la alimentación saludable, la cultura y el hedonismo, porque todo eso es gastronomía y mucho más.

- En segundo lugar, fomentar la formación y profesionalización del sector, por eso volvemos a crecer en contenidos, a ser libres, ofreciendo un acceso gratuito para profesionales de todo el sector.

- Tercer punto, favorecer e incentivar las relaciones comerciales, abarcando toda la cadena de valor, con los proveedores en su interior. Por ello este año hemos sumado alimentos de España y el ministerio de agricultura, creciendo en expositores, pasando de un solo pabellón, a dos. Es importante seguir y crecer en la cadena de valor con sostenibidad.

- Finalmente, se pretende difundir la excelencia de nuestra gastronomía tanto de los profesionales como de los productos, al igual que necesitamos a muchos medios de comunicación que asistieron no solo de Francia, Italia o España, sino también de EE.UU.

Roda, continúa, “somos únicos porque combinamos comercio y congreso, fuimos pioneros y estamos muy orgullosos, somos alta gastronomía y mucho más. Todo esto es un sector de vosotros para nosotros

“estamos enfrentándonos a la situación actual con profesionalidad”

El Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s de Valencia contó un año más, en la reapertura de este evento, con un stand en la Plaza del Centro de Artesanía CV, con los proveedores de Augusta Vitrinas, Lumilight, La Selva, Pagani Chef, y CIJAM. "Mediterránea Gastrónoma 2022 ha sido nuestro mejor año", exponía nuestro presidente, ya que ha contado con un día estrella para el Gremio. Esta edición para nosotros ha sido ilusión, negocio, celebración, sector artesano y gastronomía en estado puro desde un ángulo de 360°.

El mostrador que exhibió el Gremio en colaboración con los patrocinadores y la cantidad de agremiados que expusieron llamó mucho la atención por lo colorido, las distintas formas que se mostraban, elaborados realmente vistosos, y una pequeña degustación por parte de La Selva.

Hablábamos anteriormente de nuestro día estrella. Concretamente, el 14 denoviembre de 2022 es una fecha que no vamos a olvidar nunca, ya que desde por la mañana estuvimos dándonos a conocer y poniéndonos en valor de la mano de nuestro agremiado y compañero Carlos Catalá, un joven influyente y profesional que dejó a los visitantes, cocineros y periodistas con la boca abierta en la Cocina Central, explicando el proceso de maduración extrema que lleva a cabo diariamente, mientras hacía un chuletón a la brasa y elaboraba, en compañía con su tocayo Carlos Roldán, su steak tartar, por el que hace poco, recibió el primer premio de la Comunidad Valenciana.

Por la tarde, tuvo lugar una mesa redonda organizada por Artesanía en el espacio Molt de gust, en la que participaron José Rodrigo, nuestro presidente, María Sánchez, secretaria general de CedeCarne, que nos mostró todo su apoyo como visitante y como ponente, David Torres, director general de Agricultura, Desenvolupament Rural, Transició Ecològica i Emergència Climàtica, Carlos Catalá, de Carnicería Catalá, y Xesc Reina, de Can Company (Mallorca).

Además, Carlos Catalá fue el protagonista de otra ponencia, esta vez para un público más joven, realizando de nuevo un chuletón a la brasa y elaborando su steak tartar. Las escuelas de hostelería y cocina que acudieron ya tienen un referente joven al que seguir, del que aprender y admirar, pues Catalá les animó a interesarse e introducirse en este oficio tan bonito que es el del carnicero artesano, hablando desde la humildad y sinceridad que tanto le caracteriza.

Más tarde, Tele7 Valencia nos hizo una entrevista en la que nuestro presidente quiso poner en valor el oficio del carnicero-charcutero artesano, dejando patente que "desde el Gremio pretendemos acercarnos a la carnicería de toda la vida".

Acabó la entrevista demostrando que "estamos enfrentándonos a la situación actual con profesionalidad, ya que somos grandes profesionales que aconsejan, apoyan y ayudan a nuestros clientes de forma cercana. Siguiendo por esta línea, con la novedad de la cocina preparada a baja temperatura al vacío, aparte de solucionarles muchas de las comidas, ahora que vamos siempre tan deprisa, guardamos esos nutrientes artesanales de nuestras madres. Por supuesto, contando siempre con la máxima seguridad alimentaria y con productos de calidad".

Para cerrar esta jornada, Xesc Reina, de Can Company, trajo productos que él mismo había elaborado de forma artesana, dando a degustar, sobre fartons a la brasa, sobrasada de mallorca tradicional y de curry.

En resumen, el Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s vamos a Gastrónoma para que tod@s l@s agremiad@s tengan su casa aquí, en la feria más importante de todo el Mediterráneo, porque aquí no solo hay estrellas Michelin, sino que este año han venido carniceros excelentes, y de todas partes. Esta edición ha sido un éxito, un regalo, y por ello ha sido inolvidable. GRACIAS.