

XII Congreso Nacional CyTA-CESIA

IV Congreso CyTA Junior



Visita y Cena Congresual 3 abril 2024
Tema: Sostenibilidad y Tecnología de los alimentos.

Xef: Ada Parellada Restaurant Semproniana. Una de las grandes especialistas en Gastronomía y sostenibilidad.

La **tradición y la innovación** siempre han ido de la mano y es en lo que pretende incidir en esta cena.

En los últimos años, ha habido una creciente conciencia sobre la **necesidad de reorientar y promover la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.**

Entendemos el **concepto de sostenibilidad como el uso de prácticas que eliminen o bien minimicen al máximo el impacto futuro de las acciones de hoy.**

La formación en Tecnología de los Alimentos es básica para avanzar en los objetivos de sostenibilidad que podemos resumir en:

- Diseñar estrategias para prevenir el desperdicio de alimentos.
- Facilitar el reciclaje y reutilización de alimentos por tanto promover la economía circular.
- Limitar el uso de envases, eliminar los envases de plástico de un solo uso y reemplazarlos por materiales reutilizables y/o biodegradables.
- Capacitar a las personas que van a ser grandes protagonistas del sistema alimentario y desarrollar procesos para asegurar la sostenibilidad y la seguridad del consumidor.

Y podríamos ir indicando más objetivos, pero siempre **centrados en la sostenibilidad, seguridad alimentaria, el sabor y la salud.**

Este menú pretende concienciar de esta problemática e indicar que, la **formación en Tecnología de los alimentos** es clave para avanzar en sostenibilidad alimentaria.

Premisas iniciales:

- Todos los platos se sirven para ser degustados con las manos, añadiendo una **experiencia táctil a su gastronomía**. Pero, además eliminamos el impacto de cubertería y su problemática de desperdicio o el gasto energético para su reutilización.
- Platos se servirán a temperatura ambiente, para eliminar todo el derroche energético de calentar o refrigerar y **salvaguardando el sabor**.
- Las **intolerancias y alergias** se describen en cada plato y son responsabilidad de cada comensal.

Menú

Aperitivo: Piel de patata.

Con este desperdicio se puede hacer un crujiente extraordinario.

Brioche con tártaro de “fuet”

Se trata de aprovechar al máximo trozos de “fuet” y con la base de pan de brioche crear una elaboración muy “golosa”. (A/I gluten, lácticos, huevos, mostaza)

Colinabo con hummus y garbanzos especiados (A/I Sésamo)

Esta elaboración es para reivindicar productos de alto valor nutricional y con una elaboración que permite

Blando de aceitunas negras con brandada de bacalao y su crujiente

Dieta blanda aplicada a aceitunas negras y brandada de bacalao. Y utilizando la piel del pescado que habitualmente se desprecia y que es muy apreciada por los grandes cocineros por ser muy crujiente y sabrosa. (A/I lácticos, huevos, gluten, pescado)

Tostada de roastbeef con salsa tártara

Concepto tradicional de carne de ternera con alto contenido proteico de origen animal i acompañado de una salsa tradición al tártara. (A/I lácticos y gluten)

Esférico de paté y granola.

Una textura especial para aprovechar los patés abiertos y que su periodo de caducidad hace imprescindible que se aprovechen con elaboraciones como esta. (A/I frutos con cáscara, lácticos, gluten)

Crujiente de arroz con pollo laqueado y zanahorias

La técnica del laqueado es muy utilizada en la cocina china pero que ya ha entrado desde hace mucho tiempo en la cocina tradicional. Aporta mucho sabor a las elaboraciones y complementado con zanahorias es un plato excepcional. (A/I soja)

Lionesas con crema de sobrasada

La gran sobrasada mallorquina tradicional con una aplicación muy gastronómica. (A/I gluten, lácticos, huevos, frutos con cáscara)

Crujiente de ensaladilla rusa

El concepto tradicional de ensaladilla rusa, pero variando su textura, pero no su sabor. (A/I huevos, lácticos, pescado)

Blinis de manzana con mousse de yogurt

En este plato unimos a dos de los mayores protagonistas de del despilfarro alimentario: el yogurt y la manzana. El yogurt, el único producto vivo que se mantiene en buenas condiciones durante largos periodos de tiempo, sufre del “síndrome de la fecha de caducidad”. Y, por otro lado, la manzana, la fruta menos atractiva que hay en nuestros frutales. (A/I lácticos, gluten, huevos)

Bannana Bread con trufa

El plátano es la base de este postre ya que en nuestras casas un plátano ennegrecido por una mala conservación equivale al rechazo del consumidor, aunque en su interior un producto en perfecto estado espera a ser comido. (A/I gluten, huevo y lácticos)

Bebidas:

Agua

Vino de Carlania Celler

Cava de El Maset

Colaboran:

