

Chupa-chups de codorniz y...

El País

jueves 7 diciembre 2006

La céntrica plaza de Vázquez de Mella (Centro) se convierte de nuevo en mercado gastronómico (www.laplazamercado.com), para comprar y degustar (hasta el próximo domingo) alimentos artesanales, ecológicos y con denominación de origen garantizada, con especial presencia de la oferta madrileña (aceites, quesos, vinos, ajos, aceitunas, hortalizas, fresas, dulces...). Todo ello en unos 70 puestos, que podrán explorarse a diario de once de la mañana a nueve de la noche. Hay una presencia muy destacada de productos biológicos o ecológicos, procedentes de Galicia, Navarra, Andalucía, Extremadura, Cantabria, **Castilla y León** y, sobre todo, Madrid (con unas 10 empresas).

Siguiendo una pauta estacional, tras las ediciones de primavera, verano y otoño (que atrajeron en su conjunto a casi 60.000 visitantes), ahora toca invierno, con sus productos de temporada. A pesar del frío, se mantiene la habitual terraza, pero acondicionada con estufas, y se puede tapear, tomar copas y escuchar música relajante.

Además, los visitantes de este mercado gastronómico participarán en el sorteo de una cesta de Navidad y de otra cesta repleta de alimentos de Madrid.

Como novedad de este 4º Mercado Gastronómico Urbano -organizado por la Fundación Temas de Arte con el apoyo de Ayuntamiento y Comunidad- habrá cocineros todos los días en la plaza y el público podrá aprender trucos culinarios, además de probar los platos. El día de la inauguración, el prestigioso *chef* madrileño Joaquín Felipe (Urban, Villarreal) enseñó a preparar un cebiche de atún rojo con aguacate y un arroz cremoso de setas. "Esta es una forma entretenida de acercar la gastronomía al público. El que haya cada vez más gente interesada por la comida y los productos de calidad nos beneficia a todos, cocineros y consumidores", declaró. Felipe.

Por su parte, el pollero Higinio Gómez enseñó a preparar unos chupa-chups de codorniz. Sara Jiménez Osorio mostrará postres navideños del mundo y elementos latinos en la cocina de fusión. Arroces, pasta y dulces para los más pequeños ocuparán las siguientes intervenciones, coordinadas por cocineros de la escuela gastronómica de Alambique.

Además del protagonismo de los turrone y mazapanes, la conocida habilidad dulcera de los conventos tendrá su representación, con productos como higos bañados en brandy con cobertura de chocolate, guindas al marrasquino y chocolates sin azúcar elaborados por las Adoratrices Perpetuas de la localidad catalana de Berga, o las frutas de Niza con base de chocolate blanco y las trufas de cava de las Hermanas Clarisas de Belorado.

Los Padres Mercedarios Descalzos de Toro (Zamora) mostrarán sus licores artesanales: de hierbas, fresa, canela, crema de limón y café.