

El Adelantado 7 – 11 – 2006

Mesón de Cándido llevó su gastronomía al festival World of Flavor de California

El Adelantado - Segovia

El Mesón de Cándido, con Cándido López Cuervo a la cabeza, ha llevado durante estos días su cocina al "World of Flavor", uno de los festivales gastronómicos más importantes de Estados Unidos, en el Valle del Napa, en California. Hasta ayer mismo se han dado cita en Santa Helena, en el corazón de dicho valle, más de sesenta cocineros españoles, entre ellos Ferrán Adriá ("El Bulli", en Roses), Joan Roca ("El Celler de Can Roca", Girona), o Manolo de La Osa ("Las Rejas", en Las Pedroñeras).

Bajo el título "España y la cocina internacional: Tradiciones Regionales, Invención e Intercambio", esta conferencia internacional organizada por el Instituto Culinario de América (CIA) reúne a 800 profesionales del continente americano para analizar la contribución de España a la gastronomía en el pasado y el futuro. Según informa Efe, se trata de la primera vez en su historia que este instituto, la organización académica culinaria más importante de EEUU, dedica una conferencia a la gastronomía española, lo que supondrá un "cambio radical para la cocina española", señaló José Andrés, presidente de la cita. La cita tiene gran relevancia, porque de este instituto "salen los expertos en gastronomía del futuro. Esto permite que de aquí a unos años los productos hagan mella", señaló. Queda, no obstante, mucho por hacer, ya que, según reconoce, a la cocina española le falta mucho camino para ser tan influyente como, por ejemplo, la francesa. "Hay muy pocos restaurantes, pero se va abriendo camino con eventos como esta conferencia, con la que vendemos España a los americanos", señaló Andrés.

Otros participantes en el encuentro son Oriol Balaguer ("Estudi Xocolata", en Barcelona), Nando Jubany ("Can Jubany", en Vic) y Raül Aleixandre ("Ca'Sento", en Valencia), entre otros.