

MESAYMANTEL

Pasión por la gastronomía

AULA DE COCINA. Alejado del estrés de la restauración cotidiana, Hervé Medina lleva un año dedicado a la enseñanza



Hervé Medina lleva un año dedicado a la enseñanza. / J.M.G.

JOSÉ MARÍA GALIANA

Hervé Medina nació en Perpignan hace 32 años, cursó tres años de estudios en una escuela de hostelería tradicional, se formó en el Gran Café de París (Plaza de la Ópera) y en el Castillo de Hierro de Estrasburgo con Eric Briffard, (dos estrellas Michelin) mejor artesano de Francia y discípulo de Joel Robuchon, que le inculca una forma de ser y un método de trabajo, se enriqueció un año en los fogones

de Le Cagnard, (Costa Azul) y otro tanto en L'Ermitage (Suiza) ambos distinguidos con una estrella. En este último restaurante trabajó con el equipo del Hotel Negresco (Niza), y se apasionó por la cocina mediterránea de raíces italo francesas.

En Suiza conoció a Teresa Hernández, murciana y excelente repostera (Le Dauphine, Moraira) y contrajo matrimonio con ella, razón por la que ha trabajado como chef en los restaurantes

La Sort (Moraira) y Rincón de Pepe, en este último, poniendo al día una cocina que había perdido su identidad, esfuerzo que no obtuvo recompensa, porque, lamentablemente, y a pesar de los manidos brindis al sol, el nivel gastronómico de esta ciudad ha descendido de manera preocupante, desde que Raimundo González dejó de cocinar.

Hervé lleva un año alejado del estrés de los fogones cotidianos. No obstante, acude a los congresos y

colabora con Nicolás y Valero, cualificada empresa de distribución alimentaria, en la información y asesoramiento a sus clientes a través de un aula de cocina, un modo de trasvasar su experiencia, no como antes, que el cocinero alejaba al discípulo para que no viera como especiaba el guiso o enriquecía las salsas.

La cocina actual no tiene secretos. Hervé pone como ejemplo la ponencia de Quique Dacosta en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía de San Sebastián, partiendo de un plato tradicional como la paella con bacalao y coliflor: «A raíz de esa receta tradicional desarrolló varias versiones, hasta convertirlo en un plato atractivo y moderno, energético, saludable, y eso es consecuencia del profundo conocimiento de los alimentos y de sus propiedades».

Medina realiza un estudio personalizado del restaurante, de la carta y de las posibilidades del cliente, y desde hace nueve meses, los lunes y los martes por la tarde,

imparte jornadas teórico-prácticas para acercar la gastronomía aplicada a las necesidades del restaurador, compartiendo y desarrollando conceptos e ideas, formación extensiva a los comerciales de la empresa.

Si bien la actividad de la empresa se centró en la fabricación y comercialización de productos cárnicos, en esta segunda fase se ha ampliado a la comercialización y suministro en Almería, Murcia y Alicante de carnes frescas y congeladas, productos ibéricos, derivados de pato, ahumados, embutidos, especias, setas, trufas, chocolates franceses, salazones, quesos nacionales e internacionales, productos de gran calidad que, en una tercera fase va a potenciarse con la distribución de productos ecológicos.

En la IV edición Nueva Economía Región de Murcia, la empresa Nicolás y Valero (www.nicolasyvalero.es) ha recibido un premio al modelo de negocio más innovador.

FOGÓN Y PUCHEROS

FECHA DE CADUCIDAD EN LOS ALIMENTOS

JESÚS LLONA LARRAURI

Todos los productos alimenticios deben llevar, de acuerdo con la legislación vigente, una de estas dos referencias: 'fecha de caducidad' o 'consumir preferentemente antes de...', ambas con diferente significado. Una u otra indicación deben figurar en sitio visible, aunque a veces hay que buscarlos con lupa. La fecha de caducidad indica siempre el día, mes y a veces año, lo llevan los productos más precados, los que pueden estropearse antes, y se refiere a la fecha límite en la que un alimento se puede consumir sin riesgo sanitario.

Un ejemplo sencillo y conoci-

más ácido. La fecha de caducidad indica en este caso el punto en que se estima que se ha vuelto ácido como para que no tenga buen sabor, aunque el hecho de que sea más ácido no significa que sea perjudicial para la salud.

La Norma de Calidad establece un máximo de 28 días desde que se fabricó, y a estos efectos se marca un día concreto en la tapa del yogur. ¿Se puede tomar si pasa de la fecha? Desde luego, el establecimiento debe retirarlo de la venta, pero, cuando se tiene en el domicilio, en el frigorífico, se estima que no hay problema en tomarlo con la fecha pasada. Como hemos indicado,

fabricante considera que el producto posee características óptimas. Si lo comiéramos pasada esa fecha, no corre riesgo nuestra salud, pero el producto puede haber perdido alguna de las cualidades originales.

Cuando la fecha de una conserva ha caducado, el comercio debe retirarla de la venta. ¿Qué hacer en casa? Ningún producto se autodestruye al llegar la fecha de caducidad; su deterioro es progresivo. Gráficamente: en ningún caso el día antes de su caducidad está bien y la mañana siguiente está estropeado. En los productos de larga duración, si se han conservado correcta-

Primer domingo de cada mes en Bullas

MERCADILLO DE PRODUCTOS LOCALES

EL ZACATÍN

BULLAS

bottega natural

Entorno de las Plazas Viejas y del Castillo, de 9 a 14 horas