

El requesón da un sabor especial a diferentes platos, pero, tal y como explicó ayer Esther Juan Salvadores, requiere conocer algunos trucos pues no se do-

blega tan fácilmente a la hora de ser cocinado. Lo que sí quedó claro, durante el seminario celebrado en la localidad de As Neves, es que este queso

tradicional, que fue antaño complemento vital de familias, marida perfectamente con su hermano gastronómico por excelencia: el tinto de Rubiós.

Secretos de requesón y tinto

Restauradores y curiosos aprenden técnicas de cocina con el "queixo" en As Neves

G. PORTO ■ As Neves

La restauradora y profesora de hostelería Esther Juan Salvadores —discípula del vasco Martín Berasategui— reunió ayer por la tarde en As Neves a un selecto grupo de personas, la mayoría interesadas por las nuevas tendencias gastronómicas. Se trataba de descubrir los secretos de la cocina del requesón y el primero de ellos "es un secreto a voces", afirmó la experta. "El requesón marida de una forma excelente con el vino de Rubiós, no hay duda que pueden ser compañeros inseparables", manifestó.

El seminario que se abordó con el título "Delicias con requesón: tradición y modernidad en As Neves" dio comienzo con la preparación del atractivo plato "cucharitas de pimiento asado con reducción de sousón y anchoa". Muchos dirán que el sousón, uno de los vinos escasos de la comarca, no puede desperdiciarse en la comida y debe reservarse como acompañamiento, pero Juan Salvadores explicó a los asistentes que incorporado dentro del plato es como magia. "Los productos locales maridan muy bien con los vinos locales, pero aquí lo hacen de una forma tan especial que te sorprende siempre que se hace", dice.

La siguiente preparación fueron "lomos de pescada a la plancha con

El típico postre de la comarca permite nuevas formas de hacer gastronomía

cremada de grelos y requesón y crocante de Ibérico". Sólo el nombre habla por sí solo de la preparación y dejó con la boca abierta a los asistentes. El siguiente experimento fue "centros



Esther Juan habla a las interesadas e interesados en la cocina de Casa Lola, ayer. // A. Hernández

de solombo con cebollitas acarameladas con miel y vino de rubios y patacas Pontenovo", donde la creatividad se mezcló con la sabiduría ancestral para dar lugar a un plato que no admite dudas.

La que es profesora de hostelería en el centro FP A Canela dejó boquiabiertos a los presentes y demostró que "a la cocina creativa se le da bien el requesón", aunque antes hay que conocer algunos trucos "porque es muy especial, complicado de trabajar

por la textura que tiene, no llega a fundir... estamos ante un producto con unas grandes virtudes que hay que tratar con mimo para que el resultado sea perfecto", indicó.

Otras formas

Hasta hace pocos años, el requesón se consumía en fresco, en el desayuno y formaba parte de la dieta de los vecinos de la comarca del Condado como un postre, pero ahora, y a eso ha contribuido la promoción que se le da desde el Ayuntamiento y la Cooperativa do Requesón e a Mel das Neves, es un elemento para múltiples y nuevas formas de hacer gastronomía.

Además de estos platos, Esther Juan preparó dos postres a base de requesón: "copitas de requesón" y "helado de requesón y vino sobre tulipa y salsa de frutos rojos".

El seminario impartido ayer forma parte del programa preparado para la XIX Feira do Requesón e do Mel que se celebra en la villa de As Neves el próximo viernes. El evento llevará a la localidad a miles de personas del sur de Galicia, muchas de ellas con el propósito de adquirir piezas de requesón, que se elaboran artesanalmente y se venden en la feria. Entre los actos previstos, mañana miércoles tiene lugar una cata de miel.