

CÓRDOBA

El salmorejo se apellida cordobés

• A finales de septiembre se celebrará el primer concurso 'amateur' de la receta popular



Asistentes a la presentación del cartel del primer concurso amateur de salmorejo. / RAFAEL A. BUTELO

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ

21 Julio, 2017 - 02:35h

La cultura gastronómica cada vez está cogiendo mayor relevancia. La modernización y fusión de los platos más innovadores con los más tradicionales es un hecho. El salmorejo cordobés es una receta popular que se ha ido reinventando poco a poco y, aunque sus orígenes parten del pueblo, cada vez hay más variaciones de esta tradicional receta. Pero la apuesta segura es el salmorejo tradicional hecho a base de tomate, pan y ajo y, más allá de los ingredientes, la "mano de obra" también varía el plato. Ante todo este **boom** culinario se ha puesto en marcha la primera edición del Concurso Nacional **Amateur** de Salmorejo Cordobés organizada por Supermercados Piedra, el Consejo Regulador de la denominación de origen Baena y la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés, que tiene como principal objetivo rescatar el sabor del salmorejo al pueblo.

El concurso se desarrollará el sábado 30 de septiembre en el Mercado Victoria y culminará con la entrega de premios y una **salmorejada** el día 1 de octubre. Las 140 plazas limitadas se dividen en dos modalidades: la artesanal (elaborado en dornillo) y contemporáneo (elaborado en vaso mecánico). Por tanto, durante los días 23 y 24 de septiembre consecutivos se realizará una fase de preselección con 70 participantes por día, siendo 25 por categoría (50 en total), los que concurran a la fase final de concurso. Para apuntarse al concurso **amateur**, los interesados podrán presentar su solicitud a través de la web de Supermercados Piedra desde el viernes 21 de julio hasta el viernes 15 de septiembre.

El jurado de dicho evento está formado por profesionales reconocidos del sector de la alimentación y la gastronomía, empresarios y chefs, que concederán tres premios por cada una de las categorías: el primero será 300 euros, el segundo estará dotado de 150 euros y, por último, un tercer premio que va ser un regalo especial de menaje de cocina. Ayer en el Mercado Victoria se presentó el cartel del concurso con los tres representantes de las empresas que llevarán a cabo dicha actividad, el secretario general del Consejo Regulador de la denominación de Origen Baena, José Manuel Bajo, el presidente de Supermercados Piedra, Francisco Javier Piedra, y el presidente de la cofradía del salmorejo, Miguel del Pino, quien se mostró agradecido hacia ambos empresarios por su colaboración en este proyecto. Del Pino explicó algún dato que se desconoce sobre el salmorejo cordobés, como que "en la Real Academia Gastronómica el salmorejo se encuentra dentro de los cien mejores platos y es el único que cuenta con el apellido Córdoba en su descripción" comentó. Por su parte José Manuel Bajo dijo que hay pocos platos de la gastronomía internacional que conjuguen tan bien materia prima con el saber popular y también hizo alusión a la historia de la receta. Y es que aunque tradicionalmente se le conoce como saleroso y su ingrediente principal es el tomate, años atrás se hacía sin este ingrediente y se llamaba mazamorra. " La clave es la mano que lo hace y la materia prima; los buenos alimentos son fundamentales, si se varía un ingrediente ya no sale igual" apuntó Bajo. Por su parte Piedra, aseguró que el objetivo de todo este proyecto es potenciar todos los productos que parte desde la cocina que hay en nuestra provincia, buscando la difusión tanto del plato como de la propia ciudad. Este concurso cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Córdoba, Mercado Victoria, Milar, Grupo Monna, Agroponiente y Cosersa-Citroën.

Videos recomendados: Díaz pide “convergencia e igualdad” para Andalu



Video Smart Player invented by Digtika

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR

Déjate tentar del 1 al 31 de Julio y consigue condiciones irrepetibles
TENTACIONES PEUGEOT

Tus series favoritas y Fibra 50Mb con el nuevo FUSIÓN SERIES por 45€/mes durante 3 meses
NUEVO FUSIÓN SERIES

Ahora que lo conoces, ¿a qué esperas para ponerte al volante de su Peugeot i- Cockpit?
NUEVO SUV PEUGEOT 3008