

La carne inglesa y el cava: un matrimonio perfecto

La cena dirigida a distribuidores cárnicos, restauradores y personalidades del mundo gastronómico, brindó la oportunidad de degustar un maridaje de excepción entre la carne británica y algunos de los mejores cavas.

Eblex, la organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra, en colaboración con el Institut del Cava, ofreció ayer una cena degustación en el Restaurante Evo de Barcelona. La cena, a la que asistieron representantes de diversos restaurantes catalanes, distribuidores y empresas cárnicas, puso a disposición de los comensales la oportunidad de disfrutar de un sorprendente maridaje de carne de vacuno y ovino con variedades selectas de cavas, procedentes de diversos productores como Finca Masía Torreblanca, Marqués de Gélida, Emendis, Giro Ribot y Raventós.

El menú degustación, elaborado por las expertas manos del Chef del Restaurante Evo, Ismael Alegría, con la carne de ovino y vacuno suministrada por la organización inglesa Eblex, estuvo compuesto por entrantes como "Roastbeef con Remolacha Encurtida" o "Tartaletita de Ragout de Mollejas de Cordero y Alcachofas del Prat", seguido de un aperitivo de "Lomo Bajo a la Brasa".

Tras los entrantes, los platos principales consistieron en una combinación de recetas preparadas con carne de ovino y vacuno procedente de diversos cortes, resultando propuestas tan atractivas como "Terrina de Carrillera y Rabo de Buey, Lacada, Ensalada de Lentejas del Puy y Verduritas Encurtidas", "Consomé de Buey con un Tartar de su Solomillo y Maraña de Hilos de Buey al Jerez" y "Cuello de Cordero Confitado y Lacado, Cremoso de Berenjena Ahumada, Cebollitas Glaseadas y Olivas de Kalamata". La cena culminó con un postre de "Piña, Baba al Ron".

El Presidente de Eblex, Jean Pierre Garnier, expresó su satisfacción por el evento e hizo especial mención al motivo del mismo: "Nuestro objetivo es dar a conocer la alta calidad de nuestra carne en el mercado español y posicionarnos en el mismo segmento que la carne argentina o la propia carne española"

Por su parte, María del Mar Torres, Presidenta del Institut del Cava, explicó el objetivo del maridaje: "Habitualmente se conoce el cava como aperitivo, sin embargo, queremos mostrar como también puede ser un excelente acompañamiento para la comida".
