
Noche fantástica en la Muestra Gastronómica de Maridaje en Bujalance (Eventos)

23, octubre



En la noche de ayer, Bujalance acogió un año más, la Muestra Gastronómica de Maridaje en la que se mostraban recetas típicas de la zona, elaboradas con Aoves de la localidad y maridadas con Vinos de la tierra.

Organizada por las Asociaciones Amigos y Amigas de los Aceites de Oliva de Bujalance, la Avutarda Bujalanceña y el Restaurante Alcazaba de la Torres, con la colaboración de la Diputación de Córdoba, la [Cátedra de Gastronomía de Andalucía](#), el [Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada](#) y las almazaras de Bujalance entre otros.

Hablando de la importancia de los Aoves y Vinos de la tierra

Alrededor de las 20:00 horas se comenzaba con una mesa redonda en la que Rafael Moreno, director de la Cátedra Gastronómica de Andalucía y nuestro Presidente, Antonio López, moderado por Manuel Cala, explicaban las virtudes y beneficios que tiene la gastronomía de nuestra zona ***ya la importancia de su consumo para una dieta equilibrada que además de beneficios para nuestro cuerpo, influye en un tejido empresarial de cercanía con todo el valor que esto aporta a nuestros pueblos.***

Durante esta mesa redonda se sirvió nuestro [Vermouth Amanecer Rojo](#) como copa de bienvenida.

7 platos con 7 Aoves para 7 Vinos

Alrededor de las 21:00 horas comenzaba la cata-maridaje con una introducción del Chef Matías Vega del [Restaurante Alcazaba de las Torres](#) que de forma sublime, supo transformar comida típica y sencilla de la zona en platos de alta cocina, utilizando como bien señaló, una gran imaginación y una amplia experiencia. Los casi 100 comensales quedaron sorprendidos con esta fusión que puedes encontrar en el Restaurante de Matías que se encuentra en Cañete de las Torres.

La Talega del campo a la mesa con Aceite Virgen del Valle y maridada con nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#), fue el primer plato en servirse y hacía un guiño a cuando nuestros padres y abuelos se llevaban al campo “la talega” con la comida para todo el día.

Fue seguido del **Rulo de tomate relleno de ventresca de atún, pimiento asado, queso, mézclum de lechuga** y Aceite Torresur maridado con nuestro [Vino en Rama Gran Pedro](#).

Durante las largas jornadas de trabajo en el campo, “de sol a sol” en los meses estivales, no podía falta una buena **ensalada de naranja y bacalao** con Aceites Coca y acompañada de un buen [Fino Amanecer](#).

La tortilla de patatas es un producto típico de nuestra cocina y anoche se vio representada mediante este **Bombón de tortilla española, lecho de salmorejo cordobés y velo de jamón** con Aceites de Satunion y maridada con nuestro [Oloroso Amanecer](#).

Las legumbres son esenciales en nuestra dieta mediterránea y no podían faltar en esta cata-maridaje presentadas mediante este **Lingote de ropa vieja** utilizando en su preparación Aceite Bucoli y maridado con nuestro [Amontillado Amanecer](#).

Cuando escuchas a tu abuela, siempre te habla de esos torreznos que hacía para toda la familia, era un plato económico y que proporcionaba mucha energía para los duros trabajos del campo. Anoche estuvo representado con este **Tocino de cielo** completamente deshidratado mediante una cocción lenta en frío pensado para consumir a estas horas de la noche y después de 5 platos. Elaborado con Aceite Bucoli y muy bien acompañado por nuestro [Tinto Roble Francés Llanos de Palacio](#).

Un final dulce y feliz representado con este **Mousse de naranja** con Aove el Villar de la Vega, gelatina elaborada con nuestro [Pedro Ximénez Amanecer](#) y pastelito cordobés que se sirvió junto a nuestro [Vino dulce Pedro Ximénez en Rama Gran Pedro](#).

El poder de la comunicación

A este evento asistieron personajes relevantes del mundo de la gastronomía como Yolanda Tomico Presidenta de [Sabores de Cordoba](#) acompañada de la influencer gastronómica [Chary Serrano](#), Miguel del Pino Presidente de la [Cofradía del Salmorejo Cordobés](#) o disfrutones (como él mismo se describe), José David de [Comerte Córdoba](#).

-

Mil gracias en especial a Rafael Félix, Manuel Cala y Matías Vega por la gran implicación en este evento que refleja perfectamente, lo que los productos de nuestra tierra maridados con grandes personas como las de Bujalance, consiguen hacer de un sábado cualquiera, una noche fantástica llena de buenos momentos.

iDesde Cooperativa La Aurora agradecemos enormemente a todos los organizadores y colaboradores de este evento su interés en nuestros vinos! ¡Muchísimas gracias y esperamos repetir muy pronto!

Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios