

Aceite de palma colombiano, protagonista de cocina gourmet con personalidades y líderes de opinión



Por: Lourdes Molina Navarro,
Responsable de Comunicaciones Externas

Líderes de opinión y personalidades de la vida pública nacional y cultural se dieron cita en Bogotá para participar en un concurso de cocina gourmet, en donde tuvieron la oportunidad de cocinar y de disfrutar de un rato divertido conociendo de cerca las propiedades del aceite de palma 100 % colombiano, protagonista de esta puesta en escena.

La Escuela de Gastronomía Mariano Moreno fue el tablado al cual subieron 15 participantes que conformaron grupos de cinco personas, cada uno con un chef líder, encargado de brindar orientación sobre el uso de los ingredientes y una nutricionista para hacer balance, siendo el aceite de palma la estrella central.

Participaron en esta jornada gastronómica Inés Gaviria, cantante; Jorge Enrique Bedoya, Presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia, SAC; Óscar Mena, periodista de Revista Diners; María Camila Díaz, periodista de La W Radio; Alice Gaviria, influenciadora de estilo de vida; Eduardo Montoya, Editor de la Revista Alimentos; Aura Ocampo, periodista de Revista La Barra; Carlos Gustavo Álvarez, columnista del diario El Tiempo y Portafolio; Jairo Tarazona, reportero de RCN Radio; Yadira Cortés, Nutricionista; Claudia Angarita, Nutricionista; Ximena Quintanilla, Ingeniera Industrial; Lina Constanza Stella, Directora Maestría en Mercadeo de la Universidad de los Andes; Camila Cruz, Productora de Caracol Radio y Ricardo Gaviria, Fotógrafo profesional.

Los equipos tuvieron que ingeniárselas para preparar dos platos; uno fuerte y un postre, capaces de sor-

prender a los jurados y así hacerse merecedores al premio mayor en esta contienda de sabor y textura.

El evento contó con un selecto jurado integrado por Carlos Gaviria, chef instructor de la Universidad de La Sabana; Alejandro Cuéllar, chef profesional; *François Cornelis*, chef profesional; Daniel Jiménez, docente de la Facultad de Gastronomía de la Universidad de la Sabana y Andrés Cardona y Andrés Ardila, chefs profesionales. Así mismo, los tres chefs líderes de los equipos fueron Juan David Calambas, ganador del concurso gastronómico "Show Room Hotelero 2018"; Catalina Alba, chef profesional y Carlos Cárdenas, chef docente de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno.

Por cerca de dos horas, los concursantes, cuya experiencia no era propiamente la cocina, en muchos casos, interactuaron en equipo, cocinaron y prepararon diversos platos en donde el esfuerzo, el trabajo conjunto, la creatividad y el compromiso se destacaron en todo momento, resultando ganador el equipo que lideró Catalina Alba, el cual recibió además de la agradable experiencia, un carrito de mercado que contenía diferentes obsequios y sorpresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Los dos platos ganadores fueron: el fuerte, un marinado de pollo con jengibre, ajo y ralladura de limón, cuya preparación fue al wok, junto con champiñones, cebolla y zucchini y en el que se utilizaron los dos tipos de aceite de palma; el alto oleico amarillo para los alimentos al wok, ya que una de sus características principales es su resistencia a las altas temperaturas y el rojo para darle color y sabor al pollo. El postre fue un *crumble* de manzana y canela, con una semiesfera de fresa y yerbabuena, el cual tuvo como ingrediente principal el aceite de palma amarillo.



El Presidente Ejecutivo de Fedepalma, Jens Mesa Dishington, quien acompañó a los concursantes desde su labor en la cocina hasta el momento en que estos cenaron con los platillos que prepararon y la posterior premiación, expresó que con el desarrollo por primera vez de esta actividad, Fedepalma busca continuar familiarizando al país con el aceite de palma colombiano dando a conocer sus características, propiedades y beneficios resaltando sus atributos naturales y su condición de alimento saludable y versátil, que no le cambia el sabor a las comidas y que es apetecido para la preparación de múltiples recetas en los hogares.



DAMI LAS FLORES

Semillas germinadas, palmas de pre-vivero y vivero
Dami - Las Flores DXP, Palma africana en su mejor selección
Inscrito en el ICA Febrero 17, 1995

Semillas de Palma Aceitera DXP

Carrera 58 No. 64 - 82 • Tel: (57-5) 344 10 86 • Fax: (57-5) 344 17 99
e-mail: damilasflores@haciendalasflores.com • A.A. 9 • Barranquilla

Semillas líderes en:

- Plantación del material de palma aceite de Colombia
- Alta producción de aceites
- Alto rendimiento en el uso
- Mercado nacional y exportación de P.O.
- No se agotan por la acción natural


