

## Líderes de opinión dieron sabor a la segunda versión de “Cocina Gourmet con aceite de palma 100 % colombiano”



Con la asistencia de líderes de opinión, influenciadores y personalidades de la vida pública nacional, se realizó la segunda versión del concurso: “Cocina Gourmet con aceite de palma 100 % colombiano”, organizado por Fedepalma con el propósito de reunir a personas destacadas de diferentes disciplinas, quienes aceptaron la invitación de cocinar con aceite de palma y conocer las propiedades y los beneficios de este producto.

En esta competencia de sabor, hubo tres equipos, cada uno conformado por cinco personas, quienes tuvieron la oportunidad de compartir, cocinar, mezclar, aderezar, innovar y descubrir el mundo de la culinaria, en armonía y con gran entusiasmo, así como reconocer en el aceite de palma un ingrediente ideal para diversas preparaciones ya que no altera las propiedades ni el sabor de los alimentos, y brinda textura y balance a las frituras.

En esta jornada gastronómica participaron: Flor Nadyne Millán, periodista de El Tiempo; Rafael Taibo, actor; Linda Lucía Callejas, actriz; Santiago Giraldo, director de Entretenimiento del Sistema Informativo de RCN TV; Daniella Hernández, influenciadora; Gonzalo Moreno, Presidente de la Federación Nacional de Avicultores de Colombia (Fenavi); María Helena LaTorre, Directora Ejecutiva de la Cámara Procultivos de la ANDI; Dr. Hugo Galindo, Director de la Sociedad Colombiana de Medicina Preventiva y Ortomolecular (SCMPO); Diana Torres, periodista de Caracol Radio; María Clara Rodríguez, influenciadora; Jessica Burgos, periodista de NTN24; Ayda Valencia, presentadora RCN TV; Valentina López, periodista de NTN24; Andrés Arango, Director Financiero de Llano Alto Oléico y Santiago González, periodista de Caracol Radio.

Los concursantes denominados por grupos “Los Oleosos”, “Te Quiero pero Te Amo” y “Palmitas del sabor”

asumieron el reto de preparar, con aceite de palma, una entrada y un plato fuerte con los que pudieran sorprender a los jurados con el objetivo de alcanzar el premio mayor en esta contienda de creatividad, sabor y textura.

Como invitada especial estuvo la Presidente de la Junta Directiva de Fedepalma, María del Pilar Pedreira, y se contó con un selecto jurado integrado por Marcela Uruña Gómez, Viceministra de Asuntos Agropecuarios del Ministerio de Agricultura; Nicolás de Zubiría, reconocido chef colombiano; Pedro Escobar, chef y dueño del Restaurante Nueve; Juan David Calambas, ganador del concurso gastronómico “Show Room Hotelero 2018”; Adriana Medina, chef docente de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno y Pablo Rengifo, chef profesional.

El gran ganador de la noche fue el equipo que se auto-proclamó “Palmitas del sabor”, el cual se destacó por su creatividad al momento de presentar cada uno de sus platillos con un sabor delicioso, a juicio del jurado.

Los platos vencedores fueron: de entrada, una sopa de tomate con crema de leche y queso crema, en la cual se utilizó el aceite de palma rojo para darle un toque de espesor a la preparación. Por otro lado, el plato fuerte, un cerdo salpimentado con adición de zucchini y pimentón, cuyos acompañamientos fueron papas al horno con mantequilla y albahaca y vegetales al wok, los dos sofreídos en aceite de palma amarillo y rojo.

La jornada fue muy exitosa dado que los participantes no solo disfrutaron al máximo su experiencia, sino que sintieron que fueron capaces de asumir un reto distinto, ya que muchos no eran expertos en las lides de la cocina. La meta para este 2020 es continuar posicionando el evento en Bogotá y replicarlo en algunas ciudades palmeras.