

AGENDA

DEL 31 DE DICIEMBRE
AL 27 DE ENERO DE 2016

Si quiere que su cita gastronómica salga publicada en esta agenda llame al teléfono 985 179 832 o envíe un correo electrónico a yantar@elcomercio.es

14 Edición de Madrid Fusión

Entre los días 25 y 27 de enero de 2016 se celebrará la décimo cuarta edición del congreso gastronómico Madrid Fusión: El lenguaje de la postvanguardia. Esta feria, de las más importantes del año a escala nacional en cuanto a gastronomía se refiere, ya tiene disponible 'online' su programa.

Campo de las Naciones (Madrid)
Congreso: 25, 26 y 27 de enero.

Fast Food Gourmet en Pola de Siero

El restaurante abrelatas de Pola de Siero no quiere dar tregua a los estómagos y propone para los días 1, 2 y 3 de enero, sus jornadas Fast Food Gourmet. Comida rápida gourmet como hamburguesas, perritos, pizzas... con ingredientes como la ternera asturiana, piperradas frescas, foie...

Ería del Hospital 5 (Pola de Siero)
Jornadas: 1, 2 y 3 de enero.

Gastroletras: Cervantes y callos

El Barrio de las Letras de Madrid celebra una iniciativa gastronómica que combina el buen comer con literatura. Así, en el IV Centenario de la muerte de Miguel de Cervantes numerosos establecimientos ofrecerán tapas temáticas junto a un botellín de cerveza al precio de 3 euros.

Barrio de las letras (Madrid)
Jornadas: del 14 al 24 de enero.

Últimos días de Asturias Sidra Brut

El evento gastronómico de las burbujas asturianas, Asturias Sidra Brut, en el que participan más de 200 establecimientos hosteleros del Principado, llega a su recta final. Hasta el 6 de enero puede seguir disfrutándose de las tres sidras brut DO participantes en este evento.

200 establecimientos (Asturias)
Jornadas: hasta el día 6 de enero.

España atesora la mayor diversidad de vid con más de 10.000 variedades

La exposición 'La vid, el vino y el CSIC', hasta el 10 de enero en el Jardín Botánico de Madrid, cuenta también con muestras del trabajo realizado con las variedades autóctonas asturianas

:: M. LLANO

yantar@elcomercio.es

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) constata que España, con 10.000 variedades de vid, es el país con la mayor diversidad vitivinícola del mundo. Las investigaciones del prestigioso organismo científico en relación a la descripción e identificación de variedades de vid existentes y su origen se recogen en la pionera exposición 'La vid, el vino y el CSIC', que, ante el éxito de público alcanzado, se prorrogará hasta el próximo 10 de enero en el Real Jardín Botánico de Madrid. Desde su inauguración, ha sido visitada por más de 20.000 personas.

«Aunque resulta complicado dar una cifra del número de variedades de vid existentes, podemos hablar de unas 10.000 y el CSIC es precursor en su estudio, localización, descripción y conservación. Incluso hemos rescatado de su extinción algunas de ellas, que ahora se utilizan para elaborar vinos de alta calidad. España es el país con más Denominaciones de Origen y el de mayor número de zonas vitícolas diferentes. Las investigaciones llevadas a cabo por el CSIC han contribuido a que España sea, además, el país con la mayor diversidad de variedades de vid del mundo», explica la doctora Carmen Martínez, comisaria de la muestra y directora del Grupo de Viticultura de la Misión Biológica de Galicia (MBG) y comisaria de la exposición.

Las investigaciones de la Misión Biológica de Galicia en relación al herbario de Simón de Rojas, el más antiguo del mundo, y el análisis de retablos barrocos de iglesias de Galicia y Asturias forman parte destacada de la exposición. En concreto, la MBG ha identificado el origen de cinco variedades de vid (Albariño, Loureira, Albarello, Dona Blanca y Palomino Fino) gra-



Viñas asturianas situadas en Cangas del Narcea. :: CITOUA

cias al estudio comparativo entre sus hojas y racimos reales, con los que aparecen representados en las columnas salomónicas de retablos barrocos (siglo XVII) ubicados en iglesias de estas comunidades.

«A pesar de que escritos griegos y romanos hablaban ya de la existencia de numerosas y diferentes variedades con nombres concretos, no es hasta el siglo XIX con Simón de Rojas cuando se establece un sistema de descripción botánica que permite identificar las variedades de vid. No se podía por tanto demostrar, más allá del XIX, la antigüedad de cultivo de una variedad concreta, en una zona determinada», afirma la doctora Carmen Martínez.

Simón de Rojas, considerado el primer ampelógrafo del mundo, fue pionero al establecer un método científico de descripción de variedades de vid. En la actualidad, la MBG trabaja en identificar mediante técnicas ampelográficas y de ADN las variedades de vid su herbario, que datado en 1802 es el más antiguo del mundo. Esta investigación, que recoge 'La vid, el

vino y el CSIC' permitirá conocer qué variedades se cultivan hoy y cuáles se han extinguido. Entre ellas, las autóctonas de Asturias.

El fotógrafo Juanjo Arrojo recibirá el premio Afuega'l Pitu d'Oru en Morcín

:: M. LLANO

GIJÓN. El próximo domingo, 17 de enero, en el transcurso del 36 Certamen del Quesu d'Afuega'l Pitu, que se celebrará, como cada año, en La Foz de Morcín, el célebre fotógrafo gijonés, de origen mierense, Juanjo Arrojo recibirá el Afuega'l Pitu d'Oru 2016 que cada año otorga la entidad organizadora del mismo, la Hermandad La Probe.



Juanjo Arrojo

Este prestigioso galardón se concede cada año a una persona o institución que haya destacado en la defensa de los quesos asturianos y del queso afuega'l pitu en particular. El suplemento Yantar, de EL COMERCIO, así como su colaborador Luis Antonio Aliás, también lo atesoran. Arrojo destaca, además de por su labor profesional, que viene desarrollando durante años en torno a los productos y cocineros asturianos, por su lado humano y compromiso personal, siempre al lado del sector y sus protagonistas.