

Medio: Revista

Sección: Noticias

Espacio: 221 cm<sup>2</sup>

# ORIGEN

Septiembre de 2008

Audiencia: 123.420

Difusión: 48.926

Valor Publicitario: 539 €

**ORIGEN**  
LA REVISTA DEL SABOR RURAL  
NÚMERO 101 JULIO - AGOSTO 2008 LARGO II

Paco Roncero y Sergio Fernández preparan un menú con motivo de la feria

## La cocina española se reivindica en la Fancy Food de Nueva York

**P**aco Roncero, jefe de cocina de la Terraza del Casino de Madrid, y Sergio Fernández, han presentado un innovador menú-degustación en el restaurante W-D 50 de Nueva York, que dirige Willye Dufresne, compuesto por una selección de platos cocinados con los mejores productos españoles, en coincidencia con la celebración de la Feria Fancy Food. El acto estuvo organizado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (Fiab).

El menú, integrado por productos tan típicos como los Ibéricos, la tortilla de patata o el chorizo, se convirtió en una sofisticada ocasión culinaria. La tortilla de patata reconstruida, la esferificación de aceitunas verdes, las croquetas líquidas de jamón e incluso una novedosa interpretación del bocadillo de chorizo o el "ibericón" (mixto de presa ibérica y beicon confitado) con puré de bulbo de apio y brotes de hinojo, fueron algunos de los platos presentados.



Por otro lado, el aceite de oliva Virgen Extra, con novedosos envases, la ventresca de atún y los boquerones, el jamón Ibérico de

bellota, el queso Manchego y productos que pueden parecer desconocidos más allá de nuestras fronteras, como el alioli, los piñones caramelizados o el tinto de verano, además de más de 14 sabores diferentes de sal, fueron protagonistas en la feria, a la que acudieron cerca de 25.000 visitantes. La ocasión permitió también que algunas de las tiendas más sofisticadas de Manhattan ofrecieran una amplia selección de productos españoles en sus lineales.

[www.fiab.es](http://www.fiab.es)