

GASTRONOMÍA



Imagen general del local vista desde la entrada. / ANDRÉS GUTIÉRREZ

Rafael Ansón anima a crear en Cuba una academia de gastronomía

Efe
LA HABANA

El presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, animó ayer a la creación de una entidad similar en Cuba, un país con una oferta gastronómica muy "singular" por la mezcla de influencias como la caribeña, española o africana, entre otras.

Rafael Ansón ofreció la conferencia *Presente y futuro de las academias de gastronomía en Iberoamérica* dentro del Seminario Internacional sobre *La Restauración en Cuba y el Caribe: Fusión y Maridaje* organizado por el Grupo Excelencias.

A su juicio, la región del Caribe merecería tener una Academia de Gastronomía de la zona, pero abogó por que Cuba cuente con la suya por la singularidad que ha dado a su cocina el mestizaje y por contar con productos propios muy apreciados como el ron, mariscos autóctonos o los habanos. También recomendó que una entidad de este tipo debe estar integrada por personalidades y profesionales de prestigio unidos en el gusto por la buena mesa y por el afán de mejorar la gastronomía de un país en términos de conocimiento.

A su juicio, en una academia de gastronomía no deben participar ministerios o instancias de la administración aunque conviene que esté "bien vista" por el gobierno, dijo Ansón.

Rafael Ansón preside también la Academia Iberoamericana de la Gastronomía, que con sede en Sevilla se creó en septiembre del 2009 y en la que de momento están representadas México, Brasil, Argentina, Perú, Portugal y España. Ansón defendió la potencia de la oferta de iberoamérica en materia culinaria y resaltó que el encuentro de los dos mundos "es el hecho más importante de la humanidad" desde el punto de vista de la gastronomía.

Tentación con sabor alemán

Cafetería Palmelita, repostería artesanal y ambiente refinado en el casco lagunero

Laura DOCAMPO
LA LAGUNA

Cafeterías hay muchas, pero Palmelita está en una dimensión diferente. El esmero y la modernidad que se respira en este local de la lagunera plaza de La Concepción impregna también una oferta gastronómica en la que destacan dulces tentaciones como sus bombones y las tartas de inspiración germana, sus panes integrales, los helados y las mermeladas. Todos están elaborados de forma artesanal. Y como hilo conductor de su extensa carta, cafés, té, jugos y cócteles para todos los gustos.

La cadena Melita nació en 1968 de la mano de Wolfram y Astrid Bittermann. El primer local que abrieron fue el de la carretera de Bajamar a Punta del Hidalgo. El éxito de su repostería los llevó a expandirse con sucursales en Bajamar y Santa Cruz. Finalmente, el 30 de enero del año pasado inauguraron su primera sede en La Laguna, su proyecto más ambicioso.

Instalado en el centro neurálgico del casco histórico, los Bittermann decoraron el local del casco con un estilo refinado y acogedor, que combina grandes mesas, hasta para una veintena de personas, con rincones íntimos.

Comenzar el día con un bocadillo hecho con sus panes integrales con espelta, cereales, centeno o gi-



La tarta de manzana, el producto más demandado. / A.G.



Una empleada prepara un café. / A. GUTIÉRREZ



Unas clientas desayunan en el local. / A. GUTIÉRREZ



Bandejas de bombones artesanales. / A. GUTIÉRREZ

rasol es una opción sabrosa y saludable. También sirven menús que van desde el clásico desayuno continental de café, cruasán y tostadas hasta otros más completos con huevos, embutidos y variedades de quesos. Los precios oscilan entre 2,50 y 10,50 euros.

Para quien quiera probar el secreto de su popularidad, las tartas son un plato obligado. Hay muchas alternativas, pero las que más se venden son la de manzanas

–elaborada con canela, almendras y avellanas– y la tradicional selva negra hecha con una receta propia que le otorga un toque diferente. Los que quieran cuidar la línea o no pueden consumir azúcar, tienen un delicioso strudel integral sin azúcar, aunque también hay otros productos con fructosa. Para un regalo que endulce el día, los bombones de mango, caramelo, licor de yema o tres chocolates se venden en cajas de 9 a 50 unidades.

Muy recomendables son también las tapas (solo se sirven en este local de la cadena Melita) y los cócteles. Entre estos últimos, los más populares son los mojitos.

Dirección: Plaza de la Concepción. **Días y horario de apertura:** Abre todos los días. El horario de verano es de 9:00 a 23:00 horas de lunes a jueves y hasta la medianoche los fines de semana. **Reservas:** No se aceptan.

canal de gastronomía

buen menú
tu canal de gastronomía en laopinion.es

encontrarás un mundo de sabores por descubrir y toda la actualidad gastronómica