

# Lentejas en 'capuccino' y en hamburguesa

Un centro de FP de Burgos se impone en el II Concurso de Lenteja Tierra de Campos celebrado en el IES 'Diego de Praves' con un 'café' elaborado con la legumbre / Los 7 centros participantes derrocharon imaginación al elaborar el producto con IGP

Í. ARRÚE VALLADOLID

Un 'Café expreso de Tierra de Campos', elaborado por alumnos del Centro Integrado de Formación Profesional 'La Flora' de Burgos, se impuso ayer en el II Concurso de Cocina Lenteja de Tierra de Campos. Sí, han leído bien, un 'café' tipo 'capuccino' fue el vencedor en un campeonato de cocina de legumbres, aunque todo tiene truco.

Siguiendo la estela de las últimas vanguardias de la cocina, donde nada es lo que parece, los alumnos de 'La Flora' Daniel García González y Víctor Martín Delgado, elaboraron un 'café' a base de una crema de lentejas previamente cocida con su verdura y chorizo, y luego batida y colada hasta dejarla cremosa y suave.

Esta crema la sirvieron en tazas de cristal de café y encima esparcieron una espuma de boletus con una tierra de trufa rallada. En el plato, simulando al terrón de azúcar, colocaron una gelatina de arroz soluble. Un golpe de efecto de cautivó al jurado hasta el punto de llevarse el primer premio con su bolsa de 500 euros incorporada.

El IES Diego de Praves, anfitrión de la final, logró la segunda posición después de haber resultado primero y tercero en la edición de 2014 que se celebró en León, según explicó, satisfecho, Alfonso Fariñas, director del IES, que solo en los ciclos de Cocina y Turismo, suma 350 alumnos con una alta colocación posterior de los alumnos en negocios de hostelería.

Los alumnos del ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Marina de la Fuente y Víctor Pérez, fueron los encargados de defender el reinado del 'Diego de Praves' y casi lo logran con una merecida segunda posición y 300 euros de premio gracias a otra creación asombrosa, una hamburguesa de Lenteja de Tierra de Campos en diferentes texturas. De la Fuente explicó que la idea la tomaron de distintos platos que habían visto antes y dejó claro que sus profesores no intervinieron «en nada» de cara al acabado final.

**Café Expreso de Lenteja ganador del segundo concurso de cocina para ciclos formativos.** P. R.

El tercer puesto y 200 euros de premio en una reñidísima final viajó a Salamanca, concretamente al IES 'Vaguada de la Palma' con una no menos impactante ensalada de lenteja y crujientes. El resto de participantes, hasta siete, llegaron de Burgos del colegio 'María Madre Politécnos'; del IES Jorge Santayana de Ávila; del Centro Integrado de FP de Segovia y del Centro Integrado de FP Ciudad de Zamora, unos finalistas que previamente



Foto de familia de los ganadores con representantes de la IGP, de la Diputación y de la Junta de Castilla y León, P. REQUEJO



habían pasado un corte tras una selección intercentros llevada a cabo en el primer trimestre del curso.

La misión de todos ellos fue explotar al máximo las posibilidades culinarias de las lentejas de Tierra de Campos, unas «humildes» y «sencillas» legumbres que pueden emerger en las cartas de los restaurantes «de forma espectacular» con creaciones como las que ayer se vieron en el 'Diego de Praves', en palabras del periodista gastronómico, Javier Pérez de Andrés, uno de los miembros del jurado.

José Andrés García Moro, presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), explicó que uno de los objetivos del certamen es que los alumnos de cocina, futuros chefs, co-

## 270 municipios y 200 familias están involucradas en esta lenteja certificada

nozcan y se familiaricen con las buenas cualidades «culinarias y organolépticas» de la lenteja de Tierra de Campos, una «joya» de pequeño diámetro, color pardo de la cubierta, con punteaduras en negro y cuyo cotiledón es de color amarillo. De esta cotizada legumbre se cultivan todos los años unas 3.000 hectáreas en las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora y la extensión de cultivo va

en aumento. Las diputaciones de estas cuatro provincias y el Itacyl, bajo el paraguas 'Tierra de Sabor', están apostando por la promoción de esta legumbre protegida.

Sólo en 2014 se comercializaron 475 toneladas de lentejas con el sello y la contraetiqueta del Consejo Regulador, algo impensable hace 11 años cuando empezó la recuperación de esta lenteja, ya que en 2004 se cultivaba la lenteja turca de forma general y, solo tras un arduo trabajo de recuperación de la genética, ha llegado los niveles de la actualidad: 3.000 hectáreas sembradas y una recogida de 3.000 toneladas, destacó García Moro.

El presidente del Consejo Regulador indicó que en 2015 hay 270 municipios de Castilla y León involucradas y unas 200 familias productoras de lenteja certificada.

Según Moro, existe además un «gran potencial de aumentar» la comercialización porque en España se importa el 80% de la lenteja que se consume, mayormente de Canadá y de Estados Unidos, aunque en menor medida se recibe de Turquía y de países árabes.

«Nuestra baza tiene que ser diferenciar lo nuestro y para ello es necesario que en los etiquetajes se resalte de forma clara lo que es de Castilla y León, para que no haya fraude y para que no se disimule lo que viene de fuera con lo que se envasa aquí», recalcó García Moro.

La viceconsejera de Agricultura y Ganadería, María Jesús Pascual, destacó la «importancia» de las legumbres de Castilla y León y especialmente la lenteja pardina que re-

## LOS CICLOS DE COCINA, EN AUJE

**2.650 alumnos en Castilla y León.** La rama de FP de Cocina y Gastronomía suma un total de 2.650 alumnos en los diferentes centros públicos de la Comunidad y la noticia más esperanzadora es que las matrículas no paran de crecer. «Es la familia profesional que más ha crecido proporcionalmente», destacó ayer el director general de Formación Profesional, Enrique de la Torre, quien destacó la «gran cantera» de jóvenes cocineros a tenor de los buenos resultados que están cosechando en certámenes de España y del extranjero.

**Apertura de los centros de FP.** De Torre abogó por la apertura de los centros de enseñanza a lo que denominó 'territorio neutral'.

«Necesitamos que las empresas y los restaurantes visiten los centros y que éstos pisen las empresas», concluyó.

presenta «la mitad de superficie de todas las figuras de calidad que hay en la Comunidad», resaltó.

«Poseemos 61 figuras de calidad en Castilla y León. Los alumnos de Cocina tienen ahí un portafolio de productos locales que les puede permitir llegar muy lejos si saben combinarlo con sus creaciones gastronómicas», añadió Pascual, quien llevó la batalla de la promoción también a los lineales de las tiendas para que las IGP sean reconocidas y valoradas.