

1. La gastronomía española

España se ha dado a conocer en el mundo por tener la mejor cocina de autor. Prueba de ello es que dos restaurantes españoles ocupan los puestos 2 y 3 del *ranking* The World's 50 Best Restaurants, que otorga la revista británica *Restaurant* –suman tres los que están entre los diez primeros–.

A estos grandes cocineros españoles, de renombre universal, se suma una cocina tradicional y regional muy variada. También, una original forma de comer: el modelo de la libertad (en el que las tapas y los pintxos han constituido una cocina en miniatura, que ha potenciado la cultura gastronómica española en el mundo).

Sin embargo, y aunque la cocina sin materia prima no se concibe, los alimentos y bebidas españoles no gozan todavía del mismo reconocimiento. Ni siquiera los propios españoles son conscientes de la calidad de su despensa, a excepción de alimentos muy concretos como el jamón ibérico de bellota.

La imagen de los productos españoles en el exterior tampoco se corresponde con la realidad del sector, pues ha primado una exportación basada en la cantidad y no en la calidad. Por tanto aún queda un largo camino para posicionar las bebidas y alimentos españoles al nivel que les corresponde. Y es justo en este aspecto en el que la asociación cultural Elite Gourmet basa su trabajo.

2. ¿Qué es Elite Gourmet?

Elite Gourmet presentó, en 2010, el primer sello que certifica la calidad y excelencia de alimentos y bebidas gourmet de origen 100% español. Una iniciativa pionera que era necesaria ya que este tipo de productos gourmet no está sujeto a una regulación concreta, ni tiene unas características definidas (muchas veces el concepto *gourmet* es difuso).

Amparando y promocionando una serie de productos de primerísima calidad, Elite Gourmet – constituida como Asociación Cultural sin ánimo de lucro– pretende dar a conocer y difundir la calidad de los alimentos y bebidas españolas en el ámbito nacional e internacional.

En la actualidad hay **38 productos** que cuentan con la certificación Elite Gourmet.

Filosofía

Elite Gourmet aspira a convertirse en una fuente de información imprescindible sobre los alimentos y bebidas españoles y sobre las mejores maneras de consumirlos. Hay que recordar que para sacar el máximo partido a un producto *gourmet* es esencial también conocer la temperatura ideal de consumo, con qué otros productos puede acompañarse, cuál es la mejor bebida, y cuál es su valoración nutricional.

Siguiendo esta filosofía, las empresas asociadas de Elite Gourmet están apostando por las llamadas armonías de productos, que buscan la combinación perfecta entre un alimento y una bebida, superando la tradicional cata de productos individuales, pues se come bebiendo y se bebe comiendo.

Rafael Ansón, presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, ha hecho referencia al proyecto: “la gastronomía española tiene reconocimiento a nivel mundial, especialmente sus cocineros y restaurantes. Ahora es el momento de prestigiar nuestra materia prima, por eso creemos que un sello de calidad gourmet es fundamental. Antes de dos años, entre los 100 mejores productos del mundo habrá 50 españoles”.

Elite Gourmet, una Asociación Cultural

Elite Gourmet es una Asociación Cultural sin ánimo de lucro en la que participan aquellas empresas que quieren contribuir a incrementar el prestigio de la gastronomía española en el mundo a través de su materia prima.

Elite Gourmet nace, no como un canal comercial, sino como un proyecto de imagen y prestigio que trata de posicionar nuestros productos gastronómicos en el máximo nivel de reconocimiento internacional.

El sello de calidad que concede Elite Gourmet se aplica a alimentos y bebidas singulares y de calidad excepcional (no a empresas), que representen el top en cada una de las gamas de alimentos y bebidas.

Los nuevos productos que optan a recibir este sello de calidad gourmet tienen que pasar por un comité de cata –formado por los socios de Elite Gourmet y por reconocidos expertos en gastronomía– asegurando así que son los mejores exponentes de su categoría.

¿Por qué un producto es *gourmet*?

Hay varias consideraciones a tener en cuenta ante esta pregunta. En primer lugar, que el sector *gourmet* está en auge, por lo que el número de estos productos ha crecido. Sin embargo no existe una definición exacta de lo que hace *gourmet* a un producto, así que el concepto es un tanto confuso.

Podemos decir que los productos *gourmet* son alimentos de alta calidad que suelen cumplir, al menos, con una de las siguientes características: carácter único, procesamiento particular (generalmente más manual y tradicional), diseño muy cuidado u oferta limitada. En definitiva, si es *gourmet* es porque está en el “el top de su categoría”, sin que esto implique que sea caro o desconocido.

Para degustar un alimento o bebida *gourmet*, es fundamental saber cómo hacerlo. Para que las combinaciones sean excelentes se ha de tener presente: el sabor, la textura y la temperatura de cada uno para, posteriormente, encontrar la armonía.

En este sentido, Elite Gourmet también quiere posicionarse como una fuente de información fiable y certera sobre la excelencia de los productos y la mejor forma de consumirlos.

Recorrido Elite Gourmet

En su labor de promoción de los productos gourmet españoles, Elite Gourmet quiere llevar a cabo una potente estrategia de comunicación. Esto implica su participación en los principales congresos y eventos gastronómicos; la presentación del proyecto a líderes de opinión (tanto en España como en el extranjero); y la elaboración de packs de productos que lleven la distinción Elite Gourmet.

Tras su nacimiento, a principios de 2010, Elite Gourmet ha asistido a los principales foros de gastronomía de la mano de los cocineros más prestigiosos del país, posicionándose junto a ellos como referencia en el mundo gastronómico y acercándose también a todos los públicos.

En estos encuentros no solo se ratifica la extraordinaria calidad de la materia prima española sino que, además, gurús gastronómicos de renombre internacional materializan las armonías de productos (un alimento con una bebida) y se le da un sentido completo a las catas.



Elite Gourmet y la Fundación Española de la Nutrición

Elite Gourmet se preocupa también por el aspecto nutricional de los alimentos. Muestra de ello es la estrecha colaboración que mantiene con la Fundación Española de la Nutrición (F.E.N.).

Una nutrición saludable no está reñida con una alimentación de gran valor gastronómico; de hecho, todo es cuestión de proporción. El mejor ejemplo es la dieta típica de la cuenca del Mediterráneo que confirma los beneficios del perfil alimentario basado en el consumo de cereales y sus derivados –pan y pasta–, verduras, hortalizas, legumbres, frutas y frutos secos. El empleo del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, aves de corral, productos lácteos y huevos; y uno en pequeñas cantidades de carnes rojas. Todo ello sin olvidar el consumo de bebidas fermentadas como el cava, el vino, la sidra y la cerveza. De hecho, muchos de los productos Elite Gourmet forman parte de La Mediterránea.

La web del sello (www.elitegourmet.es) analiza, gracias a la colaboración de miembros de la FEN, cada uno de los productos desde un punto de vista nutricional.

3. Productos Elite Gourmet

AHUMADOS

1. **Solomillo de Esturión Ahumado, de Per Sé:** producto 100% ecológico de la empresa Per Sé. La mejor parte del lomo del esturión se ahúma de manera tradicional: en caliente con maderas nobles. El resultado es un producto de sabor suave y exquisito y de delicada textura. Los esturiones, de la especie *Acipenser Nacarii*, son los únicos con certificación ecológica de la península y se crían en Navarra.



CAVIAR

2. **Caviar Per Sé:** se elabora con esturión del Mediterráneo y se le conoce como el “oro negro español”. Se produce en cantidades muy pequeñas y es, sin duda, el mejor caviar de Europa, a la altura del *oscietre* procedente de Irán (país donde se ha prohibido la exportación de este producto). Los esturiones criados en la península ibérica, por Caviar Persé, de la especie *Acipenser Nacarii*, poseen certificación ecológica.



CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

3. **Ventresca de Bonito del Norte “Selección Gourmet”, de FRINSA:** es uno de los tesoros de nuestra despensa. Una conserva elaborada con una de las partes más sabrosas y jugosas del bonito debido a su alto contenido en grasa. El hecho de que provenga del bonito fresco lo convierte en un producto inigualable. El proceso de enlatado es completamente manual. La ventresca se separa cuidadosamente, se cuece y se le da forma a cuchillo para que quepa en la lata, donde se coloca cada pieza a mano.
4. **Mejillones en escabeche, FRINSA:** los más excepcionales mejillones de las rías gallegas fritos en aceite de oliva y conservados en escabeche. El tamaño de cada pieza hace que en cada lata se envasen entre 6 y 8 mejillones. Tienen un sabor intenso y gran textura. Al igual que la ventresca, los mejillones son colocados uno a uno manualmente en la lata.



5. **Berberechos al natural, FRINSA:** los mejores berberechos de las Rías gallegas son envasados para deleitar a los gustos más *gourmets*. Estos moluscos poseen un alto contenido nutritivo y un excepcional sabor. Se presentan en latas de entre 20 y 30 piezas y se introducen en la lata uno a uno: por esto siempre se recomienda no sacarlos de la lata, hay que enseñar el trabajo de las mujeres conserveras.

IBÉRICOS

6. **Lomito Ibérico de Bellota, de COVAP:** se trata de un producto delicioso y excepcional pues está elaborado únicamente con presa de paletilla de cerdo ibérico (la parte que se encuentra entre el lomo y la paleta). De cada cerdo ibérico se extrae un lomito que pesa entre 600 y 800 gramos, que se cura. Es uno de los productos estrella de COVAP, la Cooperativa del Valle de los Pedroches, en Córdoba.



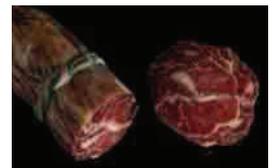
7. **Salchichón Ibérico, de SEÑORÍO DE MONTANERA:** el proceso de preparación de este extraordinario salchichón 100% ibérico es completamente artesanal. Se elabora en Extremadura con jamón y paleta cortados a cuchillo y con otras carnes extras de bellota y punta de lomo, productos procedentes de cerdos criados en dehesas de encinas y alcornoques.



8. **Salchichón Ibérico, de COVAP:** en España, generalmente, se elabora lomo pero no lomito. De ahí la singularidad de éste, que es uno de los productos estrella de Covap. Este lomito ibérico de bellota es una pieza exclusiva, comparable a un jamón ibérico. Se elabora con la presa que se encuentra entre el lomo (que comprende parte del espinazo que va desde la cruz hasta las ancas) y la paleta.



9. **Lomo doblado en manteca, de Señorío de Montanera:** esta especialidad de Señorío de Montanera se elabora con carne de cerdo ibérico y sin añadirle pimentón. Al momento de embucharlo, el lomo se dobla por la mitad, transversalmente, de ahí su nombre. El periodo de curación es de al menos 6 meses y consigue una jugosidad y un sabor excepcionales. Los lomos se envasan al vacío para conservar intactas sus características.



TERRINAS DE GANSO IBÉRICO

10. **Paté de Ganso Ibérico de Dehesa:** se obtiene mediante un proceso tradicional cuya base es el hígado de ganso ibérico. Se trata de un alimento diferente, con un sabor muy intenso, que se consigue gracias a los pastos de la dehesa de los que se alimentan los gansos.



11. **Rillette de Ganso Ibérico de Dehesa:** este producto es muy típico de la gastronomía francesa y se elabora con carne de pato o ganso. Aunque en España es menos conocido, Ganso Ibérico ha querido recuperarlo. Se elabora con carne de ganso ibérico, algo de grasa y diversos frutos secos para obtener un producto con características excepcionales.



12. **Sobrasada de Ganso Ibérico de Dehesa:** obtenida tras mezclar magro de Ganso Ibérico como carne de contra muslos y pechugas con un poco de grasa, también de este ave, y con diferentes especias entre las que predomina el pimentón. Es un producto diferente pero elaborado a imagen y semejanza de las clásicas sobrasadas de cerdo.



QUESOS

13. **Queso de Oveja Merina Curado, de COVAP:** está elaborado con leche pasteurizada de oveja merina que aprovecha los páramos, el monte bajo, los rastrojos y la dehesa para alimentarse. Se trata de una pasta compacta amarillenta, de olor particular, sabor ligeramente picante, con una textura seca y prieta, de forma cilíndrica y el lateral grabado por el cincho de esparto. Un queso artesano 100%.



14. **Queso puro de oveja Boffard Reserva:** ofrece un sabor único y pronunciado, gracias a su esmerada elaboración en la que utiliza solo leche cruda de oveja castellana. Después conlleva un largo y cuidado proceso de maduración de más de 8 meses. Ligado a las más altas exigencias de calidad, en 1882 el Rey Alfonso XII le otorga el título de proveedor de la Casa Real.



ESPÁRRAGOS

15. **Espárragos, LA CATEDRAL DE NAVARRA:** La coloración blanca, la escasa fibrosidad y la suavidad del amargor son las principales características del espárrago de La Catedral de Navarra, acogido a la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra.



PIMIENTOS

16. **Pimientos del piquillo D.O.Lodosa, LA CATEDRAL DE NAVARRA:** caracterizados por su color rojo intenso, pequeño tamaño y sabor dulce, estos pimientos del piquillo se obtienen mediante un proceso manual y de gran laboriosidad. Tras una primera selección durante la recolección, se asan a llama directa y se pelan sin entrar en contacto con agua en ningún momento del proceso. Así se mantiene intacto el sabor del piquillo recién salido del fuego.



HABITAS

17. **Habitas baby, LA CATEDRAL DE NAVARRA:** se recolectan siempre en su punto exacto de ternura y tamaño, seleccionando manualmente las más tiernas. Su conservación se realiza en un aceite de oliva suave, para que no quite protagonismo al sabor de las habitas baby.



POSTRES

18. **Caprichos de Yoghourt, de EL PASTORET:** los Caprichos de Yoghourt son una deliciosa combinación de yogur griego con salsas, mermeladas, trozos de frutas y toppings especialmente diseñados y elaborados para ofrecer una alternativa de postre nueva y original. Estos postres tienen una mezcla de aromas muy diferentes y, sobre todo, de sensaciones táctiles muy diversas. Incluyen una pequeña nota ácida muy grata y bien integrada que le da vitalidad al conjunto.



ACEITES DE OLIVA

19. **Aceite de Oliva Virgen Extra Arbosana, de LA BOELLA:** un aceite muy original, suave y afrutado, elaborado con aceituna arbosana (una de las variedades más antiguas de España, de las menos utilizadas, y cuyo origen es la zona catalana del Penedés). Las aceitunas se recogen sin que caigan al suelo y el prensado se realiza, pocos minutos después, en frío. El resultado es un aceite muy equilibrado y armónico, con unas marcadas notas de fruta verde.



20. **Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Suave e Intenso, de LA ORGANIC:** un aceite de oliva único y 100% ecológico elaborado por el prestigioso enólogo Michel Rolland. Su envase está diseñado por Philippe Starck. Existen 2 versiones: de sabor suave e intenso, para poder disponer del aceite perfecto para cualquier receta. El suave está elaborado fundamentalmente con la variedad arbequina; y el intenso incorpora, además, picual, hojiblanca y algunas otras variedades.



SAL

21. **Flor de Sal Cabo de Gata, de Unión Salinera:** esta sal es de producción muy limitada, pues se recoge de forma artesanal en humedales de gran valor ecológico del Parque Natural almeriense de Cabo de Gata. Es perfecta para aderezar ensaladas, carnes y pescados, incluso, frutas y postres, pues realza todos los sabores. Cada pack va firmado por el maestro salinero que ha recogido la sal.



CAVAS

22. **Cava Gran Brut Allier, de SUMARROCA:** un espumoso con algunos meses de crianza en roble de madera de Allier. Un cava único y con una producción reducida y exclusiva. Se elabora con uvas seleccionadas en las fincas de las bodegas Sumarroca, de las variedades Xarel-lo y Parellada y un 40% de Chardonnay.
23. **Cava Elyssia Pinot Noir de FREIXENET:** un excepcional cava rosé 100% elaborado con la mejor uva tinta de Borgoña y que, además, interviene en la composición de los mejores Champagnes: La Pinot Noir. Este cava, muy afrutado, tiene un vivo color rosado frambuesa e intensidad media y combina a la perfección con cualquier comida, desde el aperitivo, al postre.



24. **Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva, de Bodegas Torelló:** la uva con la que se elabora este cava se recolecta a mano en los viñedos de Can Martí, finca del Alt Penedés, que pertenece a la familia Torelló desde el siglo XIV. En su composición se emplean las variedades Macabeo, Xarel.lo y Parellada y el periodo de crianza es de un mínimo de 46 meses.



VINOS BLANCOS

25. **Vino blanco Selección de Añada 2005, de PAZO SEÑORANS, Selección de Añada 2005 D.O. Rias Baixas:** un Albariño elegante, con un gran equilibrio y notas aromáticas muy diversas. Este extraordinario blanco se conserva en depósitos de acero inoxidable durante algunos años, de forma que se concentra en intensidad y adquiere matices y aromas poco habituales en estos vinos.



26. **Marqués de Riscal Verdejo 2011, D.O. Rueda:** es un 100% Verdejo, fresco y aromático, de una de las bodegas más importantes de España, Marqués de Riscal. De brillante color amarillo pajizo y alta intensidad de aromas, desprende notas olfativas y gustativas complejas, más herbáceas que florales, en las que se encuentran aromas anisados o de hinojo.



27. **Loess Collection D.O. Rueda:** Verdejo fermentado en barrica que aplica el concepto borgeño en la Denominación de Origen de Rueda. A partir de dos viñedos plantados en 1936 y en 1988, y tras cinco meses en barrica de roble francés, se obtiene un blanco con mucho volumen y mucha fruta; con cuerpo pero manteniendo la frescura del Verdejo. Elegante y penetrante en boca.



28. **Dehesa del Carrizal Chardonnay 2010:** Considerado uno de los mejores Chardonnays de España, se produce de una manera muy especial: el mosto se divide en dos lotes, uno fermenta en acero inoxidable, produciendo un vino y el otro lote en barricas nuevas de roble francés. El ensamblaje da lugar a un vino equilibrado, fresco y complejo. Es un vino perfecto para acompañar toda una comida.



VINOS ROSADOS

29. **Vino Rosado Petjades 2009, 2011 de CAVAS TORELLÓ, D.O Penedés:** Torelló ha conseguido un rosado excepcional elaborado 100% con uva Merlot, variedad con la que se elaboran los mejores tintos de Burdeos. Las uvas utilizadas para producir este magnífico vino se extraen de los viñedos de Can Martí, en el Penedés.



VINOS TINTOS

30. **Vino tinto LOESS Collection 2008 D.O. Ribera del Duero:** elaborado a partir de uvas de la variedad Tempranillo o Tinta del País, es uno de los mejores vinos tintos de Ribera de Duero. El Loess Collection, procede de uvas seleccionadas con maduraciones más largas, es un vino elegante, con mucho cuerpo y una fuerte intensidad aromática.



31. **Amaren 2005. BODEGAS AMAREN, D.O Rioja:** un Rioja 100% Tempranillo producido con el fruto de viñas de más de 60 años. Ganador, entre otros premios, de la Gran Medalla de Oro en el concurso Tempranillos del Mundo. Sus mostos son muy equilibrados, con un color rubí característico, muy afrutados, con moderada acidez y un escaso poder oxidativo, lo que permite un largo envejecimiento en barricas de roble y en botella.



32. **Numanthia 2008. D.O. Toro:** con un color rojo oscuro, brillante y profundo, este vino de Toro de intensos reflejos rubí es intenso, potente y nervioso. Su sabor posee varios aromas con notas de frutas negras, de tostado y de pimienta, que subrayan la complejidad y la elaboración artesanal de este extraordinario caldo.



AGUAS

33. **Agua VICHY CATALÁN 1881.** Vichy Catalán es una de las aguas minerales de mayor prestigio de Europa y una de las mejores del mundo entre las aguas con gas, por su genuino sabor y sus indiscutibles propiedades minero-medicinales. De burbuja fina, es una de las más agradables y mejores para facilitar la digestión, por sus efectos antiacidez y su contenido en minerales.



34. **Agua Font d'Or Maximum, de VICHY CATALÁN:** el agua mineral sin gas de Vichy Catalán se embotella en un vidrio de alta calidad, de un color azul ultramar para conservar intactas todas las propiedades de un agua milenaria. Font d'Or Maximum, destinado fundamentalmente a restauración y hostelería, nace con la vocación de convertirse en un referente Premium dentro de las aguas minerales internacionales.



CERVEZAS

35. **Cerveza CRUZCAMPO Gran Reserva:** elaborada desde 2009, es 100% malta cuenta con un aroma intenso, agradable y una textura consistente. Fue galardonada como Mejor "Strong Lager" del mundo el año de su creación por la prestigiosa revista "Beers of the World" y en 2011 ha conseguido el máximo galardón (3 estrellas) en los premios itqi "Superior Taste Awards".



DESTILADOS

36. **Ginebra GIN MARE:** la familia Giró, propietaria de las destilerías MG, decidió apostar, junto con Global Premium Brands, por la creación y lanzamiento de la primera ginebra de alta gama de carácter mediterráneo. Con la mejor materia prima y los alambiques más adecuados consiguieron crear Gin Mare: una ginebra con aroma de romero, oliva arbequina, tomillo y albahaca. Puro sabor mediterráneo.



37. **Pacharán BAINES, Etiqueta Oro:** con una esmeradísima y reposada elaboración, que incluye su maceración a la antigua usanza en barrica de roble, toda la maestría y conocimiento artesanal de los bodegueros de Baines se conjugan para obtener una reducida producción de su pacharán, con aromas y matices refinados.



ZUMOS

38. **Zumo de Tomate Lambda, de Vichy Catalán:** Los mejores tomates canarios han sido envasados en un zumo natural, sin azúcares añadidos, que recoge todo su sabor y aroma. Así, el resultado es un producto ideal para quienes buscan un estilo de vida saludable. Es perfecto para tomarlo solo o para la elaboración de cócteles y postres.

