



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

LOS GRANDES COCINEROS DEL XVI CONGRESO NACIONAL DE LA COCINA DE AUTOR, ORGANIZADO POR EL RESTAURANTE ZALDIARAN DE VITORIA-GASTEIZ, PRUEBAN LA FLOR DE SAL DE AÑANA

- Se han repartido 200 paquetes de flor de sal de Añana y un libro de fotografías del Valle Salado a cada uno de los restauradores participantes en el congreso.
- Algunos de los asistentes como Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o los hermanos Roca ya conocen la sal de Añana debido a la primera fase de la campaña de difusión del producto que empezó con restaurantes de una, dos y tres estrellas Michelin y que posteriormente se ampliará al resto de restaurantes.
- Martín Berasategui empleó la sal de de Añana para su plato de 'cigalas a la sal' que presentó ayer (lunes) en el congreso, de la que alabó su calidad.
- Para el almuerzo 'La técnica de la chuleta', dirigido por Matías Gorrotxategui -uno de los mejores parrilleros del mundo- y que tendrá lugar mañana se han proporcionado 10 kilos de sal de Añana.
- Dada la importancia de la sal como producto y debido a su futura comercialización, se ha creado la web www.saldeanana.es.

Salinas de Añana.- La Fundación Valle Salado de Añana ha entregado a cada uno de los 200 restauradores participantes en el XVI Congreso Nacional de la Cocina de Autor, que organiza el restaurante Zaldiaran en Vitoria-Gasteiz hasta el próximo jueves día 22 de abril, un paquete de flor de sal de Añana con el fin de dar a conocer este condimento de gran calidad y producido de forma artesanal en el Valle Salado (Salinas de Añana, Álava). Además, junto al paquete de flor de sal se ha adjuntado un libro de fotografías en las que se inmortaliza el Valle Salado, donde se produce la flor de sal, para que el producto se muestre asociado al singular paisaje de estas salinas de interior.





AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Entre los grandes cocineros que han descubierto las singulares características de la flor de sal de Añana se encuentran: William Ledeuil, del restaurante Ze Kitchen Galerie de París; Iñaki Rodaballo, del Mesón Pirineo; Darren Williamson, del Bitoque de Albia; Enrico y Roberto Cerea, del restaurante Da Vittorio o Jean François Piège, del Hotel Thoumieux de París.

Aunque muchos de los asistentes ya conocían esta singular sal, de cuya presentación se había encargado la Fundación Valle Salado de Añana con anterioridad, puesto que en la primera fase de la campaña de difusión se distribuyeron paquetes salinos a todos los restaurantes con una, dos y tres estrellas Michelin del ámbito nacional. Es el caso de Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, los hermanos Roca o Enrique Fuentes, del Bar Toloño, entre otros, que despliegan en el congreso de Vitoria-Gasteiz todas sus creaciones. Incluso Martín Berasategui empleó la sal de Añana en la elaboración de su plato de 'cigalas a la sal' ayer (lunes) en el congreso y remarcó la calidad del producto.

La flor de sal de Añana son láminas irregulares de sal pura obtenidas por métodos 100% naturales. Se elabora durante los meses de verano utilizando las técnicas artesanales desarrolladas por los salineros durante generaciones. La crujiente textura y el aspecto laminado son fruto de su particular proceso de elaboración. Las láminas se originan al comienzo del proceso de evaporación, cuando se forman unos cristales finos que flotan en la superficie. Los cristales son cosechados manualmente antes de caer al fondo de las eras.

Estas láminas, además de producirse en un entorno paisajístico y patrimonial privilegiado, se caracterizan por su gran pureza natural. La ausencia de procesos industriales de refinado conlleva que sea rica en minerales y oligoelementos. Además, su textura crujiente y la gran capacidad para potenciar el sabor de los alimentos hacen que sea muy apreciada en la alta cocina.

Dada la importancia del producto y su futura comercialización, se ha creado la web www.saldeanana.es, donde se especifican los diferentes tipos de sal, su origen, su producción artesanal... y se colgarán los próximos puntos de distribución.





AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Por otro lado, Matías Gorrotxategui, uno de los mejores parrilleros del mundo, ofrecerá mañana miércoles día 21 a las 14.00 horas, el almuerzo 'La técnica de la chuleta' en el restaurante Jardines de Uleta de la capital alavesa y para el que la Fundación Valle Salado de Añana ha preparado 10 kilos de sal de Añana, que aderezarán la succulenta carne.

Para más información:

Ainara Moreno

945.21.81.78

