



Recetas chinas con jamón y vino español

España está trabajando en el mercado chino para integrar estos dos productos 'typical spanish' en la gastronomía del gigante asiático

LA RIOJA | LOGROÑO

La oficina comercial de España en Hong Kong mostró el pasado martes por la noche que es posible combinar vinos y jamón con platos típicamente chinos en una cena de degustación dirigida a chefs, gerentes hosteleros y distribuidores de comida y bebida.

«El objetivo es fomentar la fusión de la gastronomía china con productos españoles que ya están presentes en Hong Kong», dijo Jaime Sanjuán, analista de la oficina comercial.

De este modo, los importadores de marcas como Joselito y Pedro Nieto; o Pata Negra House, que acerca el Jabugo y el Valle de los Pedroches a Hong Kong, tuvieron la oportunidad de presentar a los expertos gastrónomos y a la prensa especializada las cualidades del jamón español, muy alejado del chino, que es el que se emplea de forma natural en los fogones del territorio. «Tenemos que hacer que se entienda que el jamón español es un producto listo para consumir, que no necesita preparación adicional como sí ocu-

rre con el que se produce en China», expuso José Luis García-Tapia, responsable de la oficina comercial.

La carta, ideada por el chef del exclusivo China Club de Hong Kong, incluyó espárragos e higos con jamón ibérico y langostinos con pata negra; además de la versión local de los «tigres» españoles, que se presentó a los comensales con caparazón y contenido de cangrejo y jamón serrano troceado.

Nu Brut Nature (Casa Pepe), Barón Amado Macabeo (2007, Ausca) y un rosado de Marqués de Cáceres fueron algunos de los caldos seleccionados para el menú de degustación, que concluyó con dos tintos de Ribera del Duero y un Rioja.

«Sigue siendo difícil vender vinos españoles, porque la gente no se espera que sean muy caros, desde luego no más caros que los vinos italianos o los franceses», comentó Mosun Abrate, gerente de Abrate & Sons, que importa y distribuye vinos italianos al territorio y «españoles, como reto desde hace unos años».



La oficina comercial española está trabajando duro en Hong Kong. /EFE