

## BARCELONA

**EFQ.** Syngenta, empresa de referencia en innovación de semillas hortícolas, estuvo presente en Alimentaria 2018 para presentar tres marcas de tomate con las que desea revolucionar la concepción gastronómica de este producto: Caniles, Kumato y El Reino de los Sabores. Para ello, contó a diario con la colaboración del cocinero Rafa Morales, actualmente chef ejecutivo del Grupo Iglesias y antiguo jefe de cocina de El Bulli, donde ganó dos estrellas Michelin. Morales, elaboró una etapa estrella cada día de la feria, a partir de estos productos de Syngenta.

La propuesta de Rafa Morales se unió durante la muestra a la propia iniciativa gastronómica de Syngenta, desarrollándose cada día nueve tapas cocinadas, tres de tipo 'snack' y dos ensaladas y creando así un gran menú degustación diario que se convirtió, gracias a la calidad de los productos y la profesionalidad y magia de los cocineros, en uno de los grandes éxitos culinarios del certamen.

De la novedosa oferta, Caniles es la primera de las marcas promocionada por Syngenta en esta feria. Se trata de un tomate pera con una forma muy distintiva, ya que no es alargado, sino más redondeado que el habitual tomate de este tipo. Pero lo que hace de Caniles un tomate único en el mercado es su excelente sabor ideal para combinar dentro de una cocina creativa y saludable. Caniles presenta un balance óptimo entre todas aquellas características que definen el sabor: jugosidad, contenido total de azúcares y relación entre ácidos orgánicos.

## PRODUCTO ESTRELLA

Por su parte, Kumato es una de las marcas estrellas de la compañía. Desde hace diez años, se ha convertido en una opción preferencial para muchos consumidores que buscan un tomate con buen sabor que puede utilizarse para distintos usos gastronómicos, siendo un ingrediente o un protagonista de muchas delicias culinarias.

En esta edición de Alimentaria se presentaron tres nuevas variedades de esta marca, siendo la más exitosa el Kumato Tropical, un tomate muy innovador e interesante por su aroma y sabor excelentes, que recuerda al de frutas tropicales como el plátano.

Aprovechando la ocasión, Syngenta lanzó el Kumato Gran Sabor, una versión gourmet del tradicional Kumato, pero de edición

**EXCELENCIA** Las tres marcas cuentan con variedades llenas de matices y texturas suaves, aptas para incluirlas en la cocina creativa y saludable

# Kumato, El Reino de los Sabores y Caniles impulsan el tomate



Antonio Luis Martínez, David Bodas y Mari Carmen Gómez, en el 'stand' de Syngenta en Alimentaria 18. BENITO MAESTRE / EFQ

limitada, con una forma más redondeada y una textura muy suave, la cual se acompaña de un sabor muy intenso, muy dulce y sabroso. Y también el BabyKumato, un nuevo cherry alargado, con una textura muy crujiente y un sabor muy dulce y con el toque de acidez óptimo.

También se mostraron las variedades de El Reino de los Sabores, un sinfín de tipos de tomates de tamaño 'snack', diferentes formas, colores y extraordinarios sabores. Con variedades especialmente pensadas para convertirse en un producto saludable que se pueda consumir de un bocado y más allá de los horarios habituales de comida (meriendas, almuerzos, cenas ligeras) los cherrys de El Reino de los Sabores fueron una de las atracciones de la feria por su tamaño y su sabor.

## La magia de Rafa Morales causa furor en Alimentaria

El prestigioso chef Rafa Morales fue uno de los hombres de la máxima confianza de Ferran Adrià en El Bulli, donde tuvo su primera toma de contacto en 1994. A esto se une una enriquecedora etapa de crecimiento profesional, en la que se incluye su participación en el enlace de los actuales Reyes de España, en 2004, y la obtención de dos estrellas Michelin, el galardón máspreciado para un cocinero. En la actualidad ejerce como chef ejecutivo del Grupo Iglesias, y en Alimentaria 18 deleitó a público y crítica con sus tapas.



Rafa Morales ultimando una tapa en Alimentaria. B. M. / EFQ

## Motor de progreso

**B. Maestre.** El cocinero y presentador Enrique Sánchez disertó la ponencia '¡Innovando en el mundo del tomate!', dentro del programa de actividades de Alimentaria 2018, junto a David Bodas, responsable de Syngenta en España y Portugal. Durante su intervención, ante un aforo abarrotado, el chef andaluz presentó las gamas en el mundo del tomate de la compañía: Kumato, El Reino de los Sabores y

Caniles, así como sus múltiples posibilidades. «En el restaurante puedo poner tomate aliñado y el cliente lo valor; pero si pongo un Kumato, el éxito está asegurado», recomendó el embajador de Unicef en una entrevista previa en el stand de la empresa.

«Hemos empezado a entender que no solo cocinamos para alimentarnos, sino para emocionarnos. Lo que más me gusta es que en los hogares se está descubriendo las despensas, que son inigualables, y lo estamos haciendo con

respeto», confesó Sánchez, para a continuación recalcar que «comer no tenía que ser una obligación, sino un disfrute».

Prueba de esta vocación es su programa gastronómico en el canal autonómico de Andalucía, donde transmite el potencial de la despensa regional. «Me gusta no solo cocinar sino comunicar lo que hago en los fogones, y tengo la suerte de estar todos los días delante de una cámara y enseñar mi secreto: la cocina de toda la vida», añadió.



El comunicador David Escamilla y el chef Enrique Sánchez.