

Asamblea General de Slow Food-Valencia y Cena de Invierno de su Convivium

Asamblea General de Slow Food-Valencia

El viernes 15 de febrero de 2008 a las 20 h., en el salón de actos del restaurante La Matandeta, carretera Alfajar-Saler, en cumplimiento del protocolo de Convivía de Slow Food se celebró la correspondiente Asamblea General del Convivium Valencia, con el siguiente orden del día

1. Resumen de actividades y eventos 2007

2. Aprobación si procede de las cuentas anuales 2007

3. Propuesta actividades 2008.

4. Ruegos y preguntas

Describimos someramente cada una de estos cuatro los puntos.

1. Resumen de actividades y eventos 2007

Se realizó un viaje para visitar la “caza” de *la trufa* con perros.

Un viaje a Cuba para visitar (no en el sentido turístico) a la actividad gastronómica-agraria de la isla de cuba

Una feria de oficios en Almedijar

Evento Show Fish en Genova

Se realizó un ciclo de “El futuro de la agricultura”

Una jornada sobre el cambio climático en la que se invitó a José Luís Rubio, secretario general de la Sociedad Europea para la Conservación del Suelo, ex director del Cide (Centro de Estudios Sobre la Desertificación y la Erosión) y Premio Jaume Primero.

Charlas sobre Agro combustibles y sobre Reforma Agraria

Cena de verano (mes de julio)

Excursión- marcha a pie de tres días para el seguimiento a la trashumancia desde Castellón hasta Fortanete (Teruel)

Charlas y proyección de películas en escuelas de adultos

Jornadas de arroces en la Matandeta

Chees feria del queso y leche cruda en Bra (Italia)

Coordinadora Nacional del talleres de los sentidos

Cena de la tardor (mes de septiembre)

Curso de panificación en la Granja La Peira.

Congreso Internacional de Show Food en Mejiaco

Feria al gusto en diciembre

Evento de presentación-pase del último documental “Los latidos de la tierra”, de los 8 realizados por el CERAI,

sobre la problemàtica rural de Àfrica. En el que se parló del nou e important concepte de Decrecimiento.

3. Propuesta actividades 2008.

Calendario de eventos "Slow Food-Valencia"

enero

18/19/20-01---Fira Silla-----Per a tot el convivium
23-01-----Taller reposteria al Mas de Noguera-----Per a tot el convivium
25-01-----Taller reposteria al Mas de Noguera-----Per a tot el convivium
26-01-----Reunió de treball amb els dos Xavier-----Directiva

febrero

02-02-----Possible excursió al altiplano reunió amb alcaldes-----Directiva
13-02-----Presentació d' slow food a institut Catarroja-----Per a tot el convivium
15-02-----Assemblea general-----Per a tot el convivium
20-02-----Taller reposteria al Mas de Noguera-----Per a tot el convivium
22-02-----Taller reposteria al Mas de Noguera-----Per a tot el convivium
22-02-----Cicle cates UPV, oli i tòfones-----Estudiants ETSIA
23-02-----Cicle-Excursió a Sarrión tòfones-----Estudiants-convivium

marzo

07-03-----Cicle cates UPV, vins i xocolata-----Estudiants ETSIA
08-03-----Cicle-Excursió a Utiel Requena-----Estudiants-convivium
24/31-03--Viatge al Marroc-----Per a tot el convivium

abril

12-04-----Excursió a visitar cellers de Cava i embotits-----Per a tot el convivium
18-04-----Cicle cates UPV, fruits secs-----Estudiants ETSIA
19-04-----Cicle-Excursió a Xert Clot D'En Simó-----Estudiants-convivium
24/25-04--Congres Minifundi a Muro D' Alcoi-----Per a tot el convivium

mayo

09-05-----Cicle cates UPV, Orxata-----Estudiants ETSIA
10-05-----Excursió a visitar el museu d'Alboraia-----Per a tot el convivium
30/31-05--Un dia a l'Albufera i dinar de primavera-----Per a tot el convivium

junio

07/08-06--Cicle-Excursió i visita al proj. microvinya i poblats iberics-----Per a tot el convivium
27-06-----Sopar d'estiu-----Per a tot el convivium

julio

01/15-07--Viatge a Italia convivium Alberobello-----Per a tot el convivium

septiembre

08/09-10--Fira de l' Alcúdia-----Per a tot el convivium

octubre

178/18/19-10---Fira Catadau-----Per a tot el convivium
23a127-10-Terra Madre i Salone del Gusto-----Per a tot el convivium
24-10-----Cicle cates UPV-----Estudiants ETSIA
25-10-----Cicle-Excursió i visita -----Estudiants-convivium

noviembre

07-11-----Sopar de la Tardor-----Per a tot el convivium
14-11-----Cicle cates UPV-----Estudiants ETSIA
15-11-----Cicle-Excursió i visita -----Estudiants-convivium
28-11-----Cicle cates UPV-----Estudiants ETSIA
29-11-----Cicle-Excursió i visita -----Estudiants-convivium

En la mesa de la asamblea se encontraban Joseph marco, Pascual Moreno y Esteve
A lo largo de las intervenciones del coloquio final se hablo de temas diversos:

Por ejemplo, la mala educación gastronomita que nos está imponiendo este neoliberalismo globalizante que trata de uniformizarlo todo: las viviendas, los pantalones, los refrescos, y como no, también el gusto por la alimentación uniformada. El *sistema*, ya desde niños, nos “educa el gusto”, por los productos más perjudiciales para la salud del consumidor (y de los ecosistemas agrarios), pero que son los más beneficiosos para el bolsillo de unos pocos macro-empresarios. A los niños solo les gusta para desayunar los verdaderamente venenosos donuts y los bollicaos y rechazan de forma absoluta tomar la sana tostada de pan con el legendario aceite de oliva de nuestro Mediterráneo. También han aprendido los niños a rechazar la sana dieta mediterránea a base de verduras frescas o hervidas, las legumbres, tan sanas para la salud del hombre y de los ecosistemas agrarios, las chuletas de nuestro autóctono cordero, que tanto contribuye al mantenimiento de un ecosistema pasticola sano. Solo quieren oír hablar de los que ven en la TV y en los grandes letreros de la calle, la Mac Donal, y la Burger King (la burdel king, como decía un graffiti ácrata en mi popular barrio del Carmen,...., cuando aún era popular), de las hamburguesas y del Ket Chup, a los que añade cierta cantidad de azúcar, según decía alguien, para crear adicción. Aburguesa servida en un triste cartón muy coloreado ya con la figura de un payaso que trasmite una falsa alegría.

Y cuando el consumidor ya va siendo jovencito de alterne nada del tradicional tasqueo del buen vino de la tierra, solo coca cola o a lo sumo el consabido cubata de ron adulterado,... Y si hablas de un buen vino de rioja o de ribera del Duero, estos jóvenes “educados gastronómicamente” tuercen con desagrado la cabeza y haciéndote una concesión, te dicen.... Bueno pero que sea en calimocho, sino, no Bueno, se habló de todo esto y de más cosas relacionadas con la gastronomía mediterránea y de la cultura del aceite y del vino

Luego, ya en la cena, pudimos disfrutar da la degustación de diversidad de hasta diez variedades de los mejores aceites de oliva de nuestra comunidad.

Cena de Invierno del Convivium Slow Food"Valencia en el restaurante La Matandeta

Después de la asamblea pasamos al restaurante que a continuación se describe.

Restaurante La Matandeta

La valoración, sobre una calificación máxima de 5 puntos, que nos aparece en Internet es la siguiente:

Valoración media (sobre 5): 4,7 Servicio del vino: 5 Comida: 4 Entorno: 5

Y también en Internet hemos encontrado este comentario que resaltamos en cursiva:

Este restaurante familiar está situado en medio de los arrozales de la Albufera Su cocina es el territorio de María Dolores Baixauli, mientras que Rafael Gálvez es el especialista de los vinos y aceites, expuestos por docenas en la sala. En el patio posterior un enorme fuego consume únicamente leña de naranjo, la cual confiere a la paella un discreto toque a naranja...

Un postre especial de La Matandeta es La Coca, antepasada de la pizza, permitía a los campesinos transportar la comida del día lejos de la barraca.

La Carta de vinos la elabora Rafa, presidente de los somelier Valencianos, y uno de los mayores entendidos y docentes del tema, que conozco.

El equipo de cocina de la Matandeta está encabezado por su nuevo y joven chef, Rubén Ruiz Vilanova

Al finalizar la cena se realizó la entrega de premios: vestimenta de cocinero de Show Food y diplomas, a los actores gastronómicos de evento: *Rafael Gálvez, María Dolores Baixauli, Rubén Ruiz Vilanova, etc.*;

quienes pronunciaron algunas palabras explicativas sobre la excelente gastronomía que disfrutamos

Este fue el menú que degustamos:

MENÚ

<p>La Matandeta restaurant cuina valenciana de mercat</p>

(Jornadas Gastronómicas en torno al Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunidad Valenciana)

Entrantes

Flan de calabacín y creps con polvo de jamón y Serrana de Espadán¹.

Coca de sardina marinada y gele de piña, aderezada con Grosa de la Cañada de Biar².

Ensalada de mollejas, nueces y membrillo, aderezada con Villalonga de Turís³.

Platos

Salmón confitado en Arberquina⁴, Reguers⁵ y Picual del Maestrat⁶, con puré de patatas y cardos.

Carrillera de ternera guisada con Bobal, emulsión de guisantes y Cornicabra de la Costera⁷.

Postre

Coca d'oli de Farga⁸ y Borriolenca⁹ con su helado, cremoso de pastelón con Blanqueta de la Canal de Navarres¹⁰ y escamas de sal de Torre Vieja.

Café

<p>Show Food -Convivium Valencia La Matandeta 15-febrero-2008</p>

Las palabras en verde oliva con superíndice se refieren a cada variedad de aceite de oliva virgen empleado.