

pescadeRías: o Mar Marca

Salimat 2016

pescadeRías
¿de onde se non?



A navalla

(Ensis arcuatus)



Molusco bivalvo

Morfoloxía: valvas alargadas e arqueadas coa superficie brillante. Viven enterradas na area das costas en posición vertical.

Información sensorial: textura carnosa e elástica. Un exceso de cocción pode transformalas nun produto gomoso.



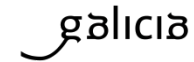
O xurelo

(Trachurus trachurus)

Peixe azul

Morfoloxía: corpo alongado, fociño afiado e boca e ollos grandes. A súa característica liña lateral está formada por escamas moi desenvolvidas con forma de "ese" estendido.

Información sensorial: elevada intensidade de sabor, conservación complicada xa que pode perder sabor ao cabo dalgunhas horas tras a súa pesca.



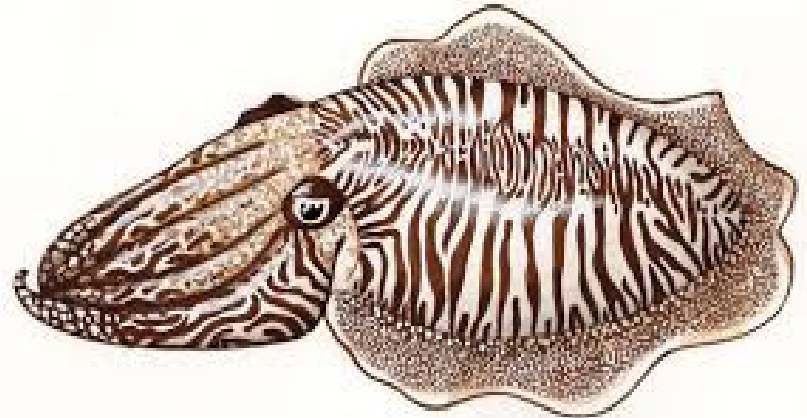
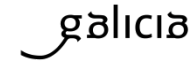
O choco

(Sepia officinalis)

Cefalópodo

Morfoloxía: corpo ancho, ovalado e aplanado, con aletas que percorren todo o corpo. Presenta 8 brazos retráctiles con 4 fileiras de ventosas e 2 tentáculos, 3 veces máis longos.

Información sensorial: Carne dura, tersa e tenra á vez.





OBXECTIVOS

pescadeRías
¿de onde se non?



galicia



pescadeRías busca poñer en valor produtos do mar, procedentes da frota artesanal e certificados co seu selo de identidade, fronte a influíntes bloggers galegos.

TasteLab súmase a esta iniciativa para aportar valor engadido a un evento que inclúe o propio showcooking e a análise de datos dos resultados obtidos na sesión de cata.

METODOLOXÍA

PREVIA Ó EVENTO I



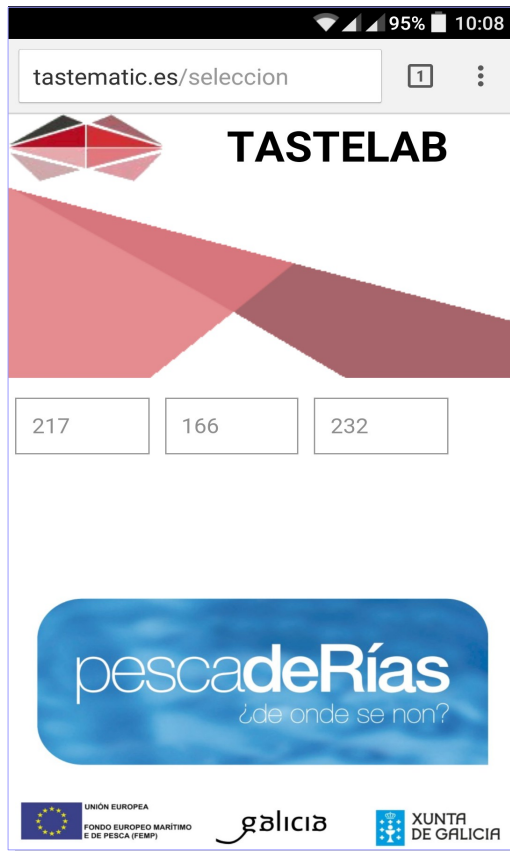
Revisión bibliográfica sensorial dos produtos do mar (navalla, xurelo e choco), para recoller os aspectos sensoriais máis relevantes e técnicas para a forma de degustación da cata (¿cómo valorar o aspecto, olor, sabor, textura, etc.?).

Contactos co cociñeiro **Kike Piñeiro** (A Horta do Obradoiro) para estudar os produtos, as formas de cociñado, cantidades necesarias, materiais, etc. Decídese presentar primeiro o produto ó natural, co que se realizará a cata, e posteriormente, con preparación culinaria (sin cata).

METODOLOXÍA

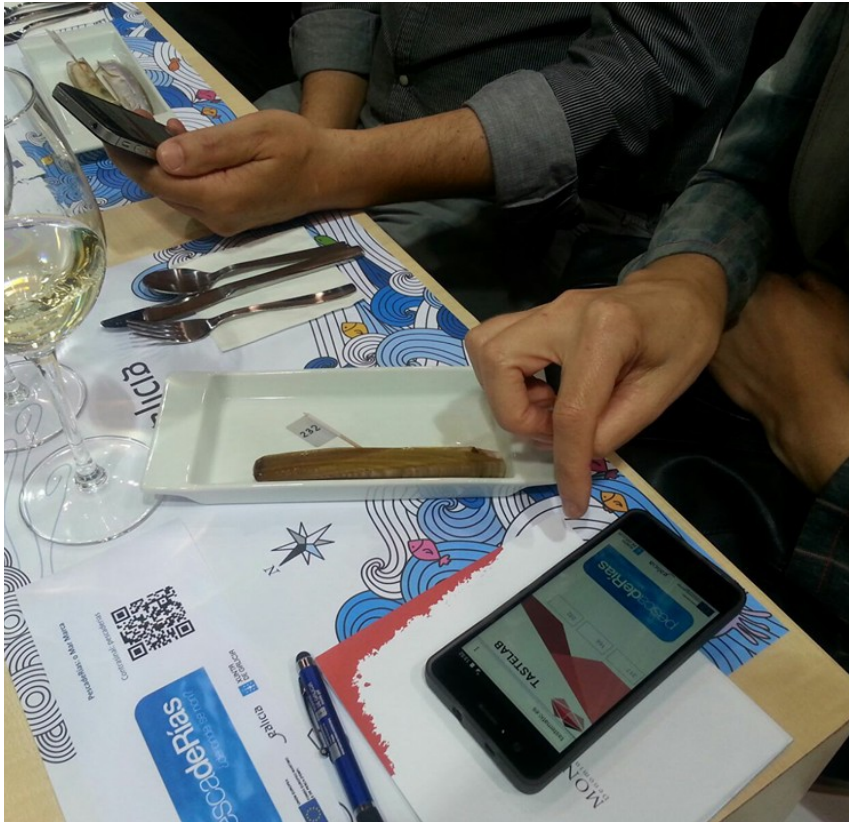
PREVIA Ó EVENTO II

Elaboración da ficha de cata dixital e preparación previa da sesión:



METODOLOXÍA

DURANTE O EVENTO



Execución da sesión de cata en colaboración co cociñeiro Kike Piñeiro (utilizando técnicas sensoriais profesionais).

Presentación dos resultados en tempo real.

OUTRO MATERIAL



The form includes the following sections:

- Logos: UNIÓN EUROPEA FONDO EUROPEO MARÍTIMO E DE PESCA (FEMP), galicia, XUNTA DE GALICIA.
- Title: CATA SENSORIAL "pescadeRías: o Mar Marca"
- Demographics: Home (Muller), Idade (18-39 anos, 40-59 anos, ≥ 60 anos), Lugar de residencia: _____
- Allergies: Alerxias (Non/Sí) ¿Cales? _____
- Section 217: Aspecto, Olor, Textura, Sabor, Global (with horizontal lines for answers)
- Section 166: Aspecto, Olor, Textura, Sabor, Global (with horizontal lines for answers)
- Section 232: Aspecto, Olor, Textura, Sabor, Global (with horizontal lines for answers)

FICHA DE CATA EN PAPEL

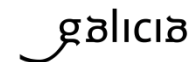


CÓDIGO QR PARA O ACCESO Á FICHA DE CATA DIXITAL

En todos os postos de cata, dispuxéronse imaxes do código QR que daba acceso á ficha de cata dixital.

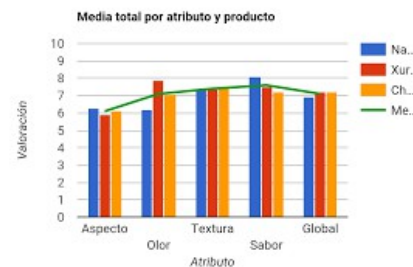
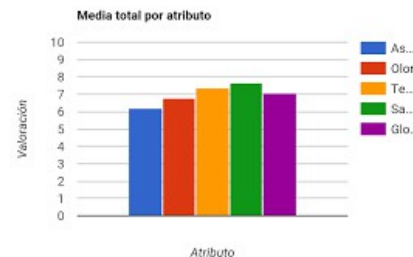
No caso de que algún participante non puidera utilizar o seu dispositivo móbil, elaboráronse fichas de cata en papel.

METODOLOXÍA POSTERIOR Ó EVENTO



Elaboración de 1 informe final completo (este que nos ocupa).

Elaboración de 3 fichas técnicas sensoriais (1 por producto, que recolla as valoracións do panel de gastrobloggers).



Tres produtos do mar ó natural



Estudo mediante unha proba hedónica cuantitativa con escalas lineais de 10 puntos das seguintes características de cada un dos produtos ó natural.



TASTELAB

Aspecto

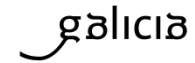
Olor

Textura

Sabor

Global

GUARDAR

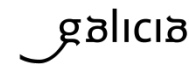


RESULTADOS

pescadeRías
¿de onde se non?

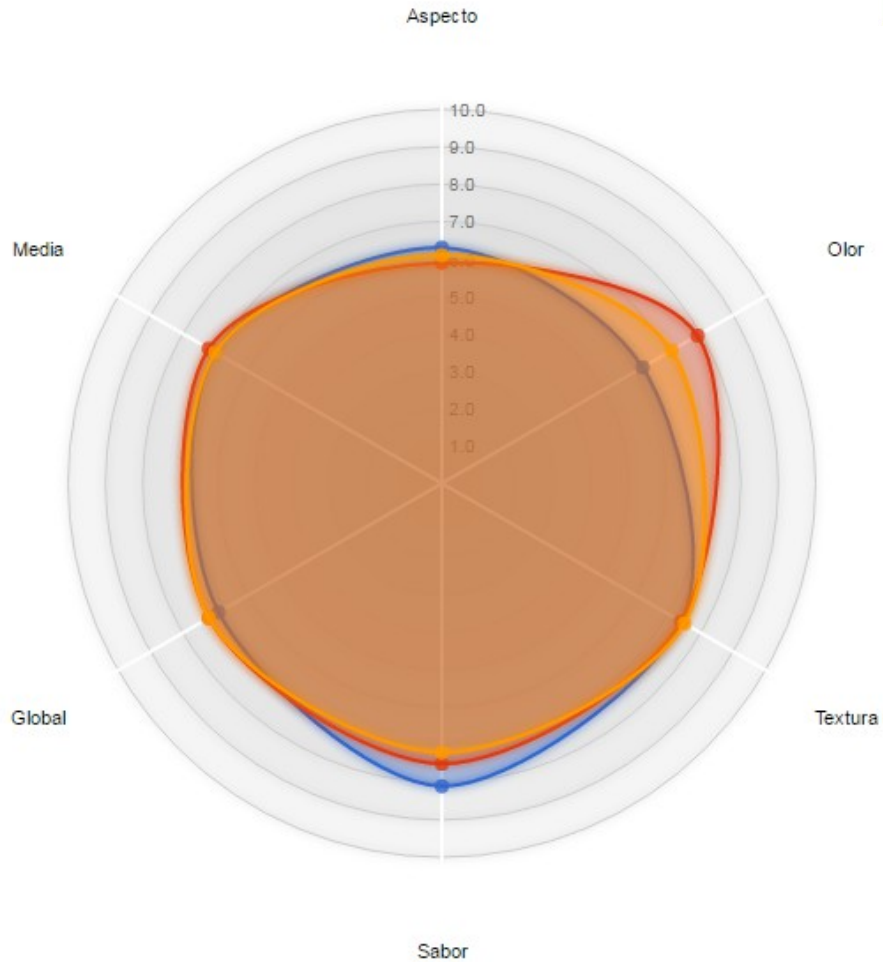
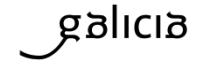


Panel de GASTROBLOGGERS





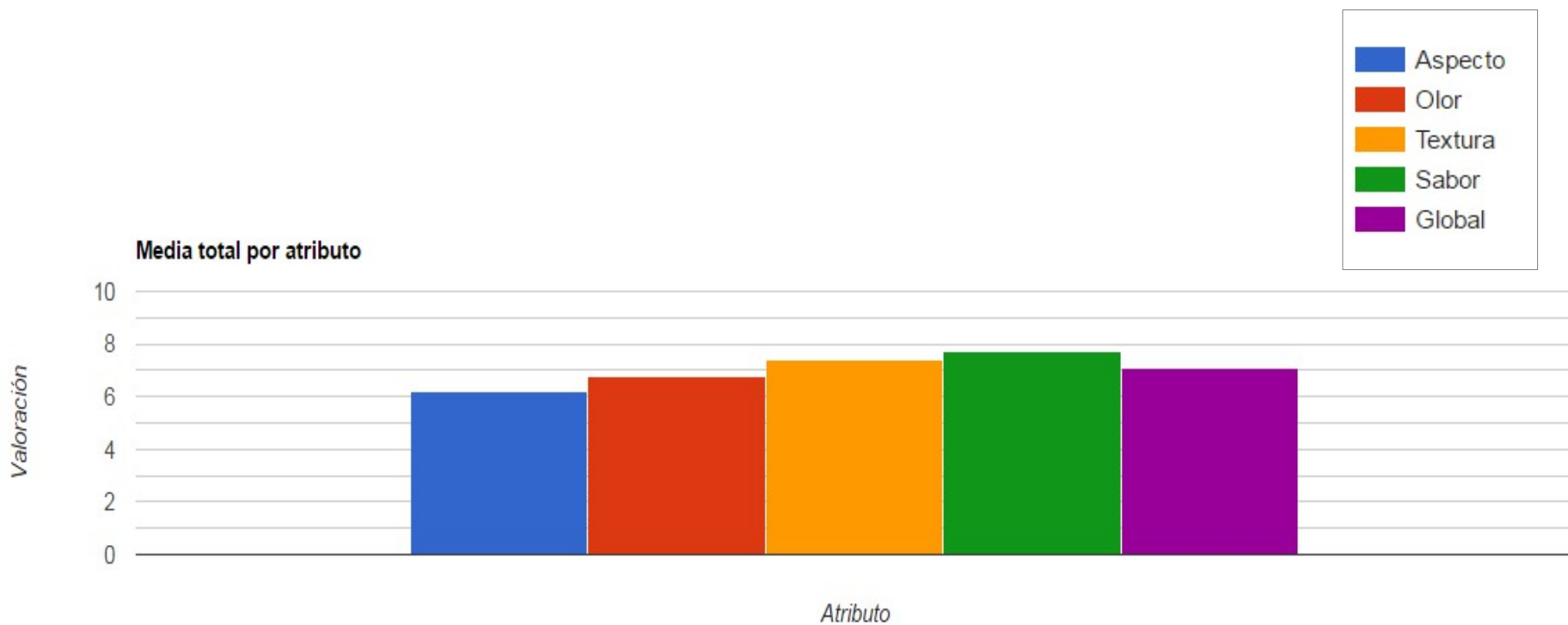
GRÁFICA RADIAL POR PRODUCTOS





pescadeRías
¿de onde se non?

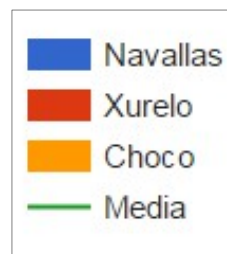
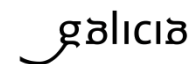
MEDIA POR ATRIBUTO



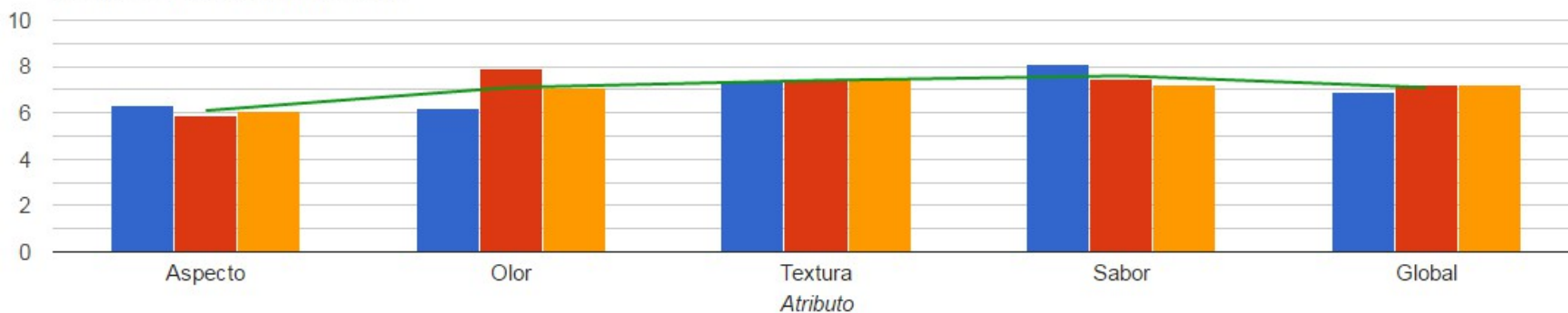


pescadeRías
¿de onde se non?

MEDIA POR ATRIBUTO E PRODUTO



Media total por atributo y producto



CONCLUSIONES

pescadeRías
¿de onde se non?



As valoracións sensoriais foron moi elevadas, entre 6 (“gústame bastante”) e 8 puntos (“gústame moito”).



A navalla (*Ensis arcuatus*): destaca pola súa aceptación no sabor, sendo o produto mellor puntuado neste atributo.



O xurelo (*Trachurus trachurus*): é o preferido polo seu olor e tamén gaña na valoración global, empatado co choco.



O choco (*Sepia officinalis*): xunto co xurelo, obtivo a valoración global máis alta, sen destacar ningún atributo sensorial específico.

Tres produtos do mar, tres preparaci3n culinarias

pescadeRías
¿de onde se non?



galicia

XUNTA
DE GALICIA



COMENTARIOS RECOLLIDOS NAS REDES SOCIAIS



José Luis Oliveira Pereira engadiu 6 novas fotos ó álbum Salimat 2016.

17 Xuño ás 16:59 · 🌐

Como algunos ya sabréis, asistí a la Salimat Abanca 2016. Allí coincidimos Manuel Babarro Fomeiro, Turismo Verde de Galicia - Turvegal, Emilia Santiago Blanco, Victoria Morales, María Jose Laurelycanela, Luis Domenech y Alberto Félix Traversa.

Una de las actividades fue en un Taller de Evaluación de pescadeRías, ¿de onde se non?.

Posiblemente fuese una de los mejores momentos que llevo disfrutado, en mis asistencias a este tipo de eventos.

Maruxa Garcia Quiroga nos guió en características de los productos, Nacho Costoya marido esos productos magistralmente.

Pero llegó Francisco Kike Piñeiro e hizo que esos productos que degustamos simplemente cocidos, sin nada para ver texturas y sabores, tomasen forma en unos fantásticos platos llenos de matices y agradables sabores. Navajas, xurelo y choquitos hicieron las delicias de los asistentes. Kike eres grande, muy grande como persona y como cocinero.

Tienes todo mi respeto y admiración.



Comparte

52



CM Escenonet Impresionante sesión en el aula de #catas y degustación de la Xunta de Galicia en Salimat!

4 · 13 Xuño ás 13:11



María Jose Laurelycanela Sinceramente, de lo mejor a lo que he ido últimamente 😊

4 · 13 Xuño ás 17:55



Luis Domenech Una excelente sesión dedicada al disfrute de los sabores de los alimentos que nuestra tierra produce, especialmente los procedentes del mar, algo que olvidamos por la forma en que se prepara todo lo que ingerimos habitualmente. Francisco Kike Piñeiro es un crack, e imprescindible el trabajo de PescadeRías.

2 · 14 Xuño ás 11:13



Emilia Santiago Blanco engadiu 6 fotos novas — con Jose Turvegal e 6 máis.

18 Xuño ás 18:01 · Pontevedra, Galicia ·

Al fin he podido escribir mis impresiones sobre lo vivido en el II encuentro de gastrobloggers, en Salimat 2016. Fue una jornada muy interesante para ver como avanza el mundo de la gastronomía gallega. Os cuento algunas novedades que están francamente bien... merece mención destacada... El excepcional Taller de Evaluación Sensorial de pescadeRías, ¿de onde se non? con la Dra Maruxa Garcia Quiroga para guiarnos por las características de los productos que evaluamos, Rita Adora nos contó de donde vienen, Francisco Kike Piñeiro, los elevó a los altares con su preparación y Nacho Costoya se encargó de maridarlos divinamente... una experiencia para repetir. Enhorabuena a tod@s!
<http://www.cousasdemilia.com/.../ii-encuentro-de-gastroblogge...>



resultando de lo más interesante... ahora tocaba una visita al stand de Pesca de Rías ¿de onde si non? como ya los conozco, me esperaba algo extraordinario. pero como siempre que tengo la suerte de participar en alguna cosa que organizan... se superan!

Los protagonistas... tres productos emblemáticos de nuestra gastronomía; un pescado, un bivalvo, y un cefalópodo
 El título... Panel de evaluación sensorial "PescadeRías, el mar marca"

La directora de la cata sensorial... la Dra. Maruxa García Quiroga, convirtió la cata en lo que para mi resultó un juego muy divertido y muy instructivo.



El mago del fogón... Kike Piñeiro cocinero de A Horta do Obradoiro, trató con verdadera pasión, los tres protagonistas del evento, primero nos los presento al natural, sin ningún condimento, simplemente envasados al vacío y cocidos al vapor, para empezar.. luego los transformaría en auténticas



delicatessen.

Rita Ardora fue la presentadora del hábitat de nuestros protagonista y de las lonjas donde poder adquirirlos. Me encantó oírla hablar de las hierbas y las praderas marinas donde se crían los chocos, y de los ecosistemas de nuestras Rías.

Con **Kike Piñeiro** al mando, **Maruxa** nos presentó tres **productos frescos de nuestras rías** como son la **navaja**, el **jurel** y el **choco**. En primer lugar tuvimos que hacer una valoración de los tres productos al natural, cocinados al vacío y sin ningún tipo de aliño ni más preparación, textura, olor, color, sabor... **nuestros sentidos despertaron ante estos productos del mar recién pescados**. Incluso hablamos de elasticidad una propiedad que no solemos tener en cuenta cuando nos referimos a los alimentos. Siento no poder ofrecerte imágenes de estos platos.



Taller de Azúcar

12 Xuño ás 23:55 ·

Quiero agradecer a Salimat, TasteLab y a pescadeRías, ¿de onde se non? la oportunidad que nos han dado de disfrutar y conocer más sobre los productos frescos de nuestras Rías y como no, a Francisco Kike Piñeiro de A Horta Do Obradoiro por hacer que esta cata se convirtiera en una experiencia inolvidable.
<http://tallerdeazucar.es/.../jugando-con-los-sentidos-cata-se...>



Jugando con los Sentidos, Cata Sensorial en Salimat

Hoy ha concluido la 39 edición de la Feria Semana Verde que se celebra en Silleda, en esta ocasión he tenido la oportunidad de asistir junto a otros siete compañeros bloggers gastronómicos y de tur...

TALLERDEAZUCAR.ES



Turismo Verde de Galicia - Turvegal Tiven a sorte de participar neste evento sensorial, gastronómico e de coñecemento grazas TasteLab e Maruxa Garcia Quiroga por enseñarnos a descubrir cos 5 sentidos, grazas pescadeRías, ¿de onde se non? por apoiar iniciativas innovadoras como a cata di... Ver máis

Non me gusta · Respostar · 👍 4 · 12 Xuño ás 17:29 · Editado

