



Los fogones de 'MasterChef' rinden homenaje al VIII Centenario de la USAL

El jurado del programa de TVE elogia los productos y la gastronomía salmantina

:: EVA CAÑAS / WORD

SALAMANCA. Faltan aún unos meses para poder ver en la pequeña pantalla la prueba de exteriores del programa de 'MasterChef' que se ha grabado en la Universidad de Salamanca. Pepe Rodríguez, Samantha Vallejo-Nágera y Jordi Cruz han visitado por tercera vez la provincia siendo integrantes del jurado de este exitoso programa de TVE que está inmerso en la sexta edición de adultos, ya que cuentan con otra de niños y de 'Celebrity'.

En una pequeña recepción en el Ayuntamiento, el concejal de Turismo, Julio López Revuelta, agradeció ayer la presencia del programa en la ciudad en un año tan especial como el VIII Centenario de la Universidad de Salamanca. En representación de la institución académica estuvo presente el vicerrector de Promoción y Coordinación de la USAL, Enrique Cabero.

Pepe Rodríguez destacaba la intención en 'MasterChef' de rendir un homenaje al VIII Centenario de la USAL, «y a todos los que hacéis una labor maravillosa a la hora de transmitir el conocimiento y el sa-



El jurado de 'MasterChef', junto a Enrique Cabero y Julio López Revuelta. :: ANTORAZ

ber, y llevarlo a los que no sabemos».

Además, reconoció sentir más cerca físicamente la ciudad, «parece que está tan lejos, pero en una hora y pico estamos aquí, hay que venir mucho más a Salamanca, es un pla-

cer estar en Salamanca». Por su parte, Samantha Vallejo-Nágera recordó anteriores pruebas de exterior que han tenido lugar en tierras salmantinas, como una en el campo y otra por el centro de la ciudad, reco-

rriendo pastelerías, «fue divertido y corrimos por la Plaza Mayor, por aquí siempre nos dan muy bien de comer».

De esta prueba de exteriores en la USAL no pudieron adelantar nada

ya que el programa no se emitirá hasta dentro de unos meses (la fecha está por concretar), aunque Pepe Rodríguez adelantó que podría ser entre los meses de mayo o junio.

De sus anteriores visitas, Samantha Vallejo-Nágera mencionó su acercamiento a la artesanía local y al traje charro, «nos encanta venir, es la parte bonita de 'MasterChef', y ya no solo conocer la cocina tradicional de cada sitio, sino también ver sus tradiciones y su cultura, conocer a su gente».

Y en la línea de sus compañeros de jurado, Jordi Cruz se reafirmó en el objetivo de grabar en Salamanca: «Venimos a hacer un homenaje a este VIII Centenario de la Universidad de Salamanca, a todos sus profesores, e intentaremos que nuestros aspirantes cocinen platos elaborados con productos de cercanía y recetas que hablen de la tradición de esta tierra, que es maravillosa». De la gastronomía local, Pepe Rodríguez destacó la fama de su chacina, y adelantó algunos platos de la prueba: «Vamos hacer patatas meneás, y productos típicos, como el picadillo, y vamos a utilizar farinato, buñuelos de viento... vamos hacer la cocina de Salamanca, que es una cocina castellana, que no hay tanta diferencia con el centro de España».

Para esta sexta edición se han presentado 23.000 aspirantes, y según subrayaban ayer los integrantes del jurado, se han superado las expectativas de años anteriores, que las cifras estaban entre los 18.000 y 20.000.