



Ford y chefs internacionales desarrollan platos elaborados con polvo de productos de temporada



Hoy día es fácil encontrar ingredientes exóticos y de todo tipo en prácticamente cualquier despensa, una tendencia que puede hacer que un plato pierda su vinculación con el lugar donde ha sido creado. Sin embargo, algunos ingredientes de temporada de origen local pueden servir para potenciar notablemente un menú, añadiendo nuevos e interesantes sabores y sensaciones.

En este sentido hay un tipo de chefs que no tendrían problema en llegar al fin del mundo con tal de encontrar el ingrediente perfecto. Este es el caso de Javier Álvarez, chef Ejecutivo de Krápula (Grupo Zoko), que ha introducido en sus platos ingredientes salvajes con resultados asombrosos.

“Lo más importante para mí es la materia prima”, comenta Álvarez. “Mi inspiración viene de buscar, investigar y probar continuamente, pensando que siempre hay margen de mejora”.

Ford ha retado a Javi y a otros chefs de Francia, Alemania, Italia y Reino Unido a desarrollar un nuevo plato a partir del uso de ingredientes locales y salvajes para incluirlos en sus menús. Así, cada uno de los chefs ha contado con la ayuda de un Ford Ranger Raptor para encontrar nuevos ingredientes en lugares aislados y localizaciones de difícil acceso, tanto en zonas de playa como montaña y campo.

Para este plato, bautizado como “Muerde el polvo: atún salvaje 4x4”, Javier ha utilizado diferentes cortes de atún de almadraba, método de pesca sostenible con 3.000 años de antigüedad, que ha combinado con un polvo elaborado a partir de higos deshidratados procedentes de la Sierra de Gredos.

“Una de las partes más importantes ha sido localizar el lugar correcto, encontrar los ingredientes, probarlos y olerlos”, afirma el chef. “Es la única manera de saber qué vas a comer y, sobre todo, qué vas a servir”.

Pincha [aquí](#) y [aquí](#) para ver el video

Los otros vídeos la serie Eat My Dust cuentan las experiencias del chef parisino Mattias Castro del restaurante Chardon en Arles; Eugenio Boer de Bu:R en Milán; Neil Rankin, dueño y chef principal de los restaurantes Temper en Londres y Nicholas Hahn, chef de Ai Pero en Adernach, Alemania.

El nuevo Ford Ranger Raptor

El nuevo Ford Ranger Raptor es la versión más robusta y eficiente del pick up más vendido en Europa. Desarrollado por Ford Performance para el off-roader más entusiasta, se trata del primer Ranger Raptor en contar con la versión bi-turbo del motor diésel Ford 2.0 EcoBlue que proporciona 213 CV y 500 Nm de par motor con transición automática a 10 velocidades, con un consumo medio de 8,9 litros cada 100 kms y unas emisiones de CO2 de 233g/km.

Ingredientes locales

- Los higos son una fruta de la familia de las moráceas que procede de Asia y que llegó a España de mano de los romanos. La higuera común crece en lugares soleados y fértiles como los valles. Los higos frescos son un producto de temporada, entre agosto y octubre.
- El atún de almadraba se obtiene mediante un sistema sostenible de pesca con más de 3.000 años de antigüedad en el cual solamente se capturan piezas grandes y se devuelven las pequeñas al mar. Se produce en la etapa de migración del atún entre los meses de febrero y julio, cuando los ejemplares de atún cuentan con grasa suficiente para aguantar durante el invierno. Las redes de pescar se colocan a lo largo de los canales de migración del atún cercanos al Estrecho de Gibraltar. Así, los peces nadan por diferentes partes de la red hasta que quedan atrapados en su parte central y son seleccionados por los pescadores.

###

*Los consumos declarados de combustible/energía, las emisiones de CO2 y el rango eléctrico se miden de acuerdo con los requisitos técnicos y las especificaciones de los Reglamentos Europeos (CE) 715/2007 y (CE) 692/2008, según su última modificación. El consumo de combustible y las emisiones de CO2 se especifican para una variante de vehículo y no para un solo automóvil. El procedimiento de prueba estándar aplicado permite la comparación entre diferentes tipos de vehículos y diferentes fabricantes. Además de la eficiencia de combustible de un automóvil, otros factores no técnicos como el comportamiento de conducción, son determinantes para el consumo de combustible/energía de un automóvil, las emisiones de CO2 y el rango eléctrico. El CO2 es el principal gas de efecto invernadero responsable del calentamiento global.

Desde el 1 de septiembre de 2017, ciertos vehículos nuevos están siendo homologados utilizando el Procedimiento Mundial de Prueba de Vehículos Ligeros Armonizados (WLTP) de acuerdo con (UE) 2017/1151 según su última modificación, que es un procedimiento de prueba nuevo y más realista para medir el consumo de combustible y emisiones de CO2. Desde el 1 de septiembre de 2018, el WLTP ha comenzado a reemplazar el nuevo ciclo de conducción europeo (NEDC), que es el procedimiento de prueba saliente. Durante la eliminación gradual de NEDC, el consumo de combustible WLTP y las emisiones de CO2 se correlacionan de nuevo con NEDC. Habrá alguna variación en la economía de combustible y las emisiones anteriores, ya que algunos elementos de las pruebas han variado, es decir, el mismo automóvil podría tener diferentes consumos de combustible y emisiones de CO2.

Contacto: Cristina del Rey

Ford España
+34917145225
prensa@ford.com