

# El kinesiólogo Emanuel Castro tiene como hobby cocinar, se presentó a un concurso gastronómico nacional y lo ganó

27/11/2022



Hace algunos días, se llevó a cabo un concurso de recetas que

debían incluir entre sus ingredientes, aceite de oliva. El ganador fue el sanrafaelino Emanuel Castro, quien si bien es kinesiólogo, le gusta cocinar como hobby. Dialogó al respecto con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael.

Emanuel tiene su consultorio de Kinesiología, pero como una manera de distraerse y cortar la rutina, disfruta del arte culinario. "Siempre fue algo que me atrajo bastante, me gusta por muchas cosas, pero más que nada porque te ordena, porque uno piensa que cocinar es simple, hacer un montón de lío y juntar un montón de cosas, pero en realidad, si uno lo hace correctamente tiene una metodología, un trabajo, un orden y requiere mucha concentración, más cuando uno está haciendo cosas dulces, porque cuando le fallás unos gramos sale muy diferente", dijo.

Entre más de 100 recetas, participó con una propia en el primer Concurso Nacional de Cocina identitaria y Aceite de Oliva, que tuvo lugar en Mendoza ya que la provincia logró el sello de origen para el aceite de oliva, lo cual es muy importante porque demuestra calidad y que el producto ofrecido por la provincia, está dentro de los estándares más elevados, destacándose a nivel mundial. Castro aclaró que "si bien el aceite era el producto principal que debía utilizarse, también se utilizaron otros productos identitario como el durazno envasado (que es característico de Mendoza), la ciruela deshidratada, tomates secos, frutos secos (que tenemos en la zona de Valle de Uco), el ajo, que son cosas que nos dan nuestra identidad gastronómica".

Lo que hizo fue un postre para el cual utilizó aceite de oliva como parte de la masa típica de tarta, se le incorporó un fruto seco y en el relleno, durazno procesado con albahaca y se le agregó aceite de oliva, y una mousse de chocolate que también tenía aceite de oliva. Si bien es un aceite que se suele relacionar con recetas saladas, el cocinero resaltó que es muy rico en recetas dulces. Invitó, por ejemplo, a probar helado de chocolate con un poco de aceite de oliva.

También presentó una receta salada (plato principal), con la que obtuvo el cuarto puesto, y obtuvo una mención especial por

un pesto que llevó a cabo. Aseguró que no se presentó con demasiados ánimos de ganar, pues no es alguien del ambiente más allá de que haya realizado cursos, y tuvo que competir contra chefs. Sin embargo le fue muy bien por lo que –recordó– “fue una sorpresa bastante linda”.

Castro expresó que la provincia ha sido declarada “Capital Iberoamericana de Gastronomía y Vino”, lo cual es excelente por el lugar ganado en el mundo.