

Curso Monográfico

“Aceite de semillas de calabaza Los Anzi’s”

El pasado día 21 de mayo de 2019, se desarrolló en las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, nuestro curso monográfico “aceite de semillas de calabaza Los Anzi’s”.

Esta acción formativa fue programada dentro del calendario de actividades que tiene previsto la Asociación para este año, se desarrolló en el aula de demostraciones culinarias de la Escuela, y contó con un total de 54 participantes.



Dimos comienzo al curso con la presentación de D. Juan de Dios Hueso Montón, Presidente de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo. Acto seguido tomó la palabra D. Bernhard Anzboeck, cofundador de “Los Anzi’s Aceites Gourmet S.L.”, quien comenzó su presentación explicándonos los distintos tipos de calabaza existentes actualmente en el mercado, sus variedades, propiedades y usos. Una vez presentadas las calabazas de uso culinario, las empleadas para decoración, y las destinadas a la

producción de aceite y frutos secos, pasamos a conocer el origen de ésta variedad concreta, la “*cucúrbita pepo var. Styriaca*”, procedente de la región del sur de Estiria, localizada al este de Austria.



Ésta variedad destaca porque dónde normalmente se consume la pulpa y se desechan las pipas (algo propio de las calabazas destinadas a consumo), en ésta variedad lo que se recolecta y consume son las pipas, mientras que la pulpa queda destinada a usos agrícolas (por ser dura, sin sabor y prácticamente incomedible), siendo principalmente utilizada como abono natural y fuente rica en nutrientes para plantar nuevos cultivos.

¿Cuál es el proceso de recolección de ésta materia prima tan singular? Es un cultivo natural, la siembra se lleva a cabo entre los meses de abril y mayo, aprovechando que son meses que en Austria traen consigo mucha agua, algo indispensable para conseguir un buen rendimiento en estos cultivos y se recolecta entre septiembre y octubre, de este modo las calabazas crecen en los meses de mayor sol.

El punto crítico es el del secado de las pipas una vez recolectadas y lavadas, se efectúa a bajas temperaturas (entre 35-45°C) y dedicándole mucho tiempo para que sequen lentamente y de forma homogénea (el proceso puede durar entre 10-16 hrs).



El aceite elaborado con estas pipas es muy sensible al calor, por lo que su punto máximo de calentamiento son 120°C. Pasamos entonces a catar dos aceites de semillas de calabaza:

- Aceite Polaco
- Aceite Los Anzi's

Apreciamos los distintos matices del color, olor y sabor de ambos y pasamos a degustar los productos elaborados por D. Juan Carlos Carretero Serna (Profesor de Pastelería de la ESHT), quien con ayuda de dos de sus alumnos: Carlos y Álvaro; nos presenta cómo ha salvado ésta contingencia de temperatura, y cómo ha logrado suavizar el sabor integrándolo con otros elementos sin que pierda su esencia.

Tuvimos ocasión de degustar 4 elaboraciones (de las que se entregó receta a todos los asistentes), que se presentaron como un camino conductor del sabor, empezando por una “sopa fría de calabaza y garrapiñado de pipa

de calabaza”, continuando por unas “gominolas de aceite de calabaza Los Anzi's”, siguiendo con unas “trufas de cereza y calabaza” y finalizando con un “manjar de calabaza”.



Con esto concluyó nuestro curso. Esperamos que lo disfrutaraís todos los asistentes, y que os animéis a participar en futuros eventos. Por último, manifestar nuevamente nuestro agradecimiento a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, por cedernos el espacio, a “Los Anzi's Aceites Gourmet S.L.” y a Bernhard Anzboeck, representante de la marca en este evento, así como a D. Juan Carlos Carretero Serna y a sus alumnos, por hacer posible el desarrollo de ésta actividad.

