

EL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO Y EVEREST PRESENTAN *EL GRAN LIBRO DEL HUEVO*

Información facilitada por INPROVO



El Instituto de Estudios del Huevo y Editorial Everest han conmemorado el Día Mundial del Huevo con la publicación de un libro divulgativo sobre el huevo escrito desde una perspectiva técnica y científica que se complementa con un recetario de Mario Sandoval.

La presentación del libro ha tenido lugar el 8 de octubre en el Mercado de San Miguel, de Madrid por parte de Manuel Jiménez y Antonio Fuertes, Presidente Ejecutivo y Presidente del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo, respectivamente, Mario Sandoval, Chef y autor de las recetas del libro, y Antonio Manilla, responsable editorial de Everest.

Resolver las preguntas que todos nos hemos hecho sobre el huevo y abrir la puerta a la curiosidad sobre un alimento del que aún nos quedan cosas por descubrir son los cometidos de este nuevo libro del Instituto de Estudios del Huevo. El libro, continuación del publicado en el año 2000, ha sido editado por Everest, y recoge las novedades publicadas sobre este alimento en los últimos años, actualizando así el contenido del primer *El libro del huevo*, ya agotado.

Los miembros del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo han sabido transmitir de una manera divulgativa e interesante una gran cantidad de información científica y técnica, esencial para conocer al detalle las propiedades de uno de los alimentos básicos en nuestra dieta, tanto por su aporte nutritivo como

por sus numerosos nutrientes con propiedades beneficiosas para la salud. La actualidad de los contenidos convierte este libro en imprescindible para todos aquellos profesionales que trabajan con este alimento y para los curiosos o iniciados en todo lo relacionado con el mundo del huevo.



De izquierda a derecha, Antonio Manilla, Antonio Fuertes, Manuel Jiménez, Mario Sandoval y Félix Soriano, en la presentación del libro.

Tal y como dicen sus autores, *El Gran Libro del Huevo* es uno de los proyectos más ambiciosos del Instituto en su trayectoria. Nace como resultado de la excelente acogida que tuvo *El libro del Huevo*, ganador del "Gourmand World Cookbook Award" en el año 2001, que ha sido la referencia durante estos últimos años sobre este alimento en español, editado también por el Instituto de Estudios del Huevo y con la colaboración de un joven Mario Sandoval en los principios de su carrera.

El Libro se divide en dos partes; una primera donde se tratan cuestiones como la producción y comercialización del huevo y los ovoproductos dentro del Modelo Europeo de Producción, el huevo en la nutrición y la salud y su conservación y uso tanto en fresco como transformado en derivados —ovoproductos—. La segunda presenta las recetas realizadas con huevos por Mario Sandoval, cuarenta sugerencias divididas en aperitivos, primeros y segundos platos y postres, para poder deleitarse con los variados y excelentes sabores que se consiguen con el huevo como ingrediente.

El *Gran Libro del Huevo* acaba desde el punto de vista científico con el mito del huevo y el colesterol, confirmando que no hay relación entre el aumento del mismo en la sangre y el consumo diario de este producto. Contiene también una tabla que resume de forma muy

simple el contenido nutricional del huevo y su aporte a las Cantidades Diarias Recomendadas en la dieta, describiendo las funciones y beneficios para la salud de cada uno de sus componentes. También aborda asuntos como la prevención de la salmonelosis y las alergias al huevo, ofreciendo datos científicos y explicaciones sobre la mejor forma de evitar riesgos alimentarios.

Mario Sandoval, reconocido chef madrileño, nos presenta un recetario variado y novedoso, con muestras de platos en los que disfrutar las virtudes organolépticas del huevo, un producto cómodo, versátil y económico. Sandoval participó en el primer libro cuando era una de las jóvenes promesas de la gastronomía española, dando muestras de su creatividad y saber hacer. En esta ocasión ha afrontado el trabajo desde el éxito y la experiencia de un cocinero que ha ido superándose día a día, que dirige un restaurante con una estrella Michelin y es uno de los más reputados del país.

Otra aportación que hace característica la imagen del libro es la fotografía de Félix Soriano, fotógrafo publicitario, especializado en gastronomía, alimentación y turismo, poseedor del premio Alimentos de España al mejor reportaje gastronómico en sus ediciones de 2002 y 2005, y que muestra la mejor cara del huevo en esta ocasión. ●

CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DEL HUEVO

El mismo 8 de octubre, para conmemorar la celebración del Día Mundial del Huevo, el Instituto de Estudios del Huevo hizo entrega del Premio a la Investigación 2009 y el Galardón de Oro de la entidad. El acto fue presidido por Manuel Jimenez y Antonio Fuertes, Presidente Ejecutivo y Presidente del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo, respectivamente, contando con la presencia, en su clausura, de José Miguel Herrero, Subdirector General de la Cadena Alimentaria.

El Premio a la Investigación se entregó al trabajo que ya glosamos en el número anterior, sobre la relación entre el consumo de huevos y el estado de salud y capacidad cognitiva en ancianos institucionalizados sin antecedentes cardiovasculares, realizado por un grupo de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, todos los cuales asistieron al acto.

Por último, también se entregó el Galardón de Oro del Instituto, que cada año se entrega en reconocimiento a la labor de personas y entidades que contribuyen a la divulgación sobre el huevo y su papel en la dieta mediterránea. En esta ocasión el Galardón se entregó a la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Madrid, por su colaboración en la consecución de los objetivos que comparte con el Instituto de Estudios del Huevo y su contribución al mejor conocimiento de este alimento. ●

