

El Pato de Villamartin en la mesa de los Premios Nobel 2010.

Selectos de Castilla S.A., empresa ubicada en Villamartin de Campos en la Provincia de Palencia, cría sus patos y elabora manjares derivados del mismo desde el año 1989, siendo así pionera en Castilla y León.

Este año su reconocida fama a llegado a la mesa de los Nobel, gracias a su distribuidor en Suecia, quien sirvió el Foie Gras, los Magrets y Muslos para el menú de la Cena de Gala de Premios Nobel 2010 en la noche del pasado 10 de diciembre, fiesta exclusiva que se celebra tras la entrega de premios y que congrega a más de 1350 invitados entre premiados, realeza sueca, estudiantes, políticos, personalidades de la industria y cultura sueca y delegaciones de los países participantes.

Con estos ingredientes del Pato Palentino, los cocineros elaboraron el primer plato del menú de la cena de gala:

Galantina de Pato con manzana, calabaza, verduras en escabeche y mermelada picante.



Tras recoger el Premio Nobel de Literatura de manos del rey Carlos Gustavo de Suecia, Mario Vargas Llosa y los galardonados en Química, Física y Economía (a falta del Nobel de la Paz) se trasladaron al Ayuntamiento de Estocolmo, en la sala Azul, para celebrar una cena de gala presidida por el rey Carlos Gustavo, la reina Silvia de Suecia y el presidente de la Fundación Nobel.

Encabezados por la familia real sueca, los galardonados descendieron por la escalinata de la Sala Azul del Ayuntamiento de Estocolmo, donde esperaban los más de mil invitados.

http://www.elpais.com/fotogaleria/Entrega/Premios/Nobel/2010/elpgal/20101210elpepucul_2/Zes/14



Tras un brindis en honor del rey Carlos Gustavo de Suecia y de Alfred Nobel, comenzó una cena cuyo menú es el secreto mejor guardado de este país.

Como si se tratara de una coreografía única una y mil veces ensayada, desfilaron los camareros impecables, por las escaleras de la Sala Azul de Estocolmo para servir y retirar los platos de las 66 mesas dispuestas para la ocasión.

Todo estaba milimetrado para esta cita a las 19:25 hora local. Los comensales tomaron la entrada del menú que consistía en la Galantina de Pato con manzana, calabaza, verduras en escabeche y mermelada picante.

A las 20:16 se sirvió el plato principal a base de pescado y a las 21:00 llegaron los postres que endulzaron una cena cuyo punto final lo pusieron los agradecimientos de los premiados.

Para el equipo de Selectos de Castilla, tener sus productos elegidos en tan gran evento ha sido un éxito y nos llena de satisfacción habernos esforzado para deleite de premiados y convidados de este evento único en Estocolmo, ligado a los valores de la Fundación Nobel, reconocidos a nivel mundial.

