

Medio: Revista trimestral

Sección: Cocina

Espacio: 79,25 cm²

EXCELENTE[e]

Diciembre de 2008

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 632,65 €



EXCELENTE[e]

A La Armada
CONQUISTA
BRASIL



JUAN MARI ARZAK, FERRÁN ADRIÁ, MARTÍN BERASATEGUI, JOAN ROCA, NANDO JUBANY, DANI GARCÍA, PACO RONCERO, ÁNGEL LEÓN O EL MAESTRO PASTELERO CHRISTIAN ESCRIBÁ HAN FORMADO PARTE DEL GRUPO DE PROFESIONALES DE LA ALTA GASTRONOMÍA (HASTA SUMAR 24 ESTRELLAS MICHELIN) QUE ELABORÓ SUCULENTOS PLATOS PARA DEGUSTAR Y MARIDAR CON LOS CAVAS QUE ESPAÑA LLEVÓ AL II FÓRUM INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA DE SAO PAULO, EN BRASIL. Texto y fotos: José F. Ferrer

De pie, de izq. a dcha: Francis Paniego (del Restaurante Echaurren); Ángel León (Aponiente); Dani García (Calima); Nandu Jubany (Can Jubany); Juan Francisco Vallente (jefe de cocina de Quique Dacosta, de El Poblet); los jefes de cocina de Arzak, Igor Zalakaín y Xabi Gutiérrez, y Paco Roncero (La Terraza del Casino, de Madrid). Sentados, de izq. a dcha: Josean Martínez, del restaurante Guggenheim Bilbao; Christian Escrivá (Pastelerías Escrivá); Martín Berasategui y Ferrán Adriá; Joan Roca (El Cellar de Can Roca) y el pastelero Frederic Bau.



La cocina española ha protagonizado el II Fórum Internacional de Gastronomía de Sao Paulo, en Brasil, organizado por el Centro Universitario Senac, la revista gourmet *Prazeres da Mesa* y Grup GSR. Quince cocineros españoles que suman 24 estrellas Michelin, con Adriá, Arzak y Berasategui a la cabeza, junto a los mejores chefs brasileños, liderados por Alex Atala, del restaurante D.O.M., han puesto en contacto la vanguardia española con el inmenso mundo, todavía por descubrir, de los alimentos amazónicos. Bajo el lema *Brasil-España: la última frontera de la gastronomía* se han dado así los primeros pasos para impulsar la comunicación entre esas dos cocinas. Algo inédito hasta la fecha. Para Adriá, "los cocineros españoles dominamos hoy las técnicas más avanzadas y Brasil posee un tesoro inimaginable de productos naturales, por eso la unión de estos dos mundos nos puede ofre-

FUTURO ASEGURADO. El malagueño Dani García y el gaditano Ángel León, junto a Arzak y Adriá. Los veteranos alabaron la proyección e ilusión que los jóvenes andaluces demuestran en su cocina.

cer una cocina única y espectacular". Sin duda, la experiencia ha resultado inolvidable para los participantes españoles, no sólo por la oportunidad de descubrir una cocina y unos productos muy poco usuales, sino por compartir más de una semana de convivencia lejos de sus fogones que ha alentado al intercambio de pareceres sobre el momento actual de la cocina de vanguardia. Por otra parte, el encuentro ha servido también para detectar cómo se percibe fuera de nuestro país lo que ocurre en los restaurantes ibéricos. En el caso de Brasil, la conclusión es simple: existe

verdadera devoción por cualquier cosa que suene a cocina española. Desde los alumnos del Senac, que estudian la licenciatura de Gastronomía y Alimentación, a los mejores chefs suramericanos, pasando por los innumerables medios de comunicación que han cubierto el desarrollo del foro, todos han seguido con enorme interés las aportaciones de los cocineros llegados desde España. No obstante, Martín Berasategui, Francis Paniego y Paco Roncero coincidían en valorar "las ganas de aprender" que el gentío demostraba en cada ponencia, jaleadas continuamente con entusiastas aplausos.

EXTENDA EN SAO PAULO

La Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda) acompañó la presencia de Dani García y Ángel León con un espacio expositor en el que los profesionales de la hostelería brasileña pudieron conocer más de cerca los aceites y vinos andaluces, entre otros recursos gastronómicos de nuestra tierra. Los más interesados en descubrir las sensaciones que el jamón ibérico, el aceite de oliva virgen extra y el vino fino ejercen sobre las papilas gustativas también pudieron hacerlo en el taller que Fernando Huidobro y el que firma este reportaje organizamos en comandita bajo el sugerente título de *Trilogía andaluza*, que tuvo que colocar el cartel de 'no hay billetes'. En



TRILOGÍA ANDALUZA El taller organizado por Extenda, presentado por el gastrónomo y redactor de *Excelente* José Ferrer y Fernando Huidobro, divulgó los aromas y sabores del aceite de oliva, el jamón ibérico y el fino.

ese sentido, los participantes se sumergieron por separado en las bondades de los mejores aceites de oliva, las características diferenciadores de un exquisito jamón ibérico y las singulares notas de un vino de crianza biológica como es el fino. El regocijo general llegó cuando invitamos a la concurrencia a mojar el pan en aceite, dejar caer sobre él una generosa loncha de brillante jamón ibérico, comerlo y rematar la faena con un fino portuense a su justa temperatura.

Algo que tampoco quisimos dejar pasar fue la oportunidad de acompañar los sabores asiáticos con el vino fino. Hay que tener en cuenta que en Sao Paulo reside la mayor población nipona fuera de Japón, así que siempre puede ser un buen negocio para nuestras bodegas demostrar lo bien que ligan los finos con los sabores de la soja y el wasabi. Para ello no dudamos en invitar a los presentes -entre ellos algunos profesionales de origen japonés- a que mojaran pan en salsa de soja, añadieran un poco del picante wasabi y comprobaran finalmente cómo, entre tantas sensaciones de sabores salados y fuertes picantes, el fino domaba tanta potencia en nuestras bocas gracias a su escasa acidez volátil.

Andalucía también estuvo presente en Sao Paulo en el acto de presentación del libro *Más que tapas*, editado por la Junta de Andalucía, aprovechando la presencia en el multitudinario congreso brasileño de varios de los cocineros que han participado en esa publicación.

LA CENA DEL SIGLO

La cita celebrada al otro lado del Atlántico también ha servido para celebrar un hito

histórico en la gastronomía mundial, con la organización de lo que los promotores de la iniciativa llamaron *la cena del siglo*, en la que, por primera vez, quince de los mejores y más influyentes cocineros españoles, junto al brasileño Alex Atala, se aliaron no solo para impartir clases magistrales o desvelar nuevos misterios culinarios, sino para cocinar y elaborar una cena de gala completa. Es muy fácil asistir de oyente a las ponencias de un congreso, pero hasta ahora no existía el precedente de verlos trabajar juntos en una misma cocina para sorprender al unísono a más de un centenar de privilegiados. La cena, a la que asistió el embajador de España en Brasil, tuvo carácter benéfico, mientras que los comensales llegaron a pagar hasta 3.000 euros por cubierto para no dejar pasar la oportunidad de disfrutar de tan exclusivo sarao. Con el dinero recaudado (alrededor de 180.000 euros), numerosos jóvenes de familias en riesgo de exclusión encontrarán en la cocina una buena oportunidad de futuro.

Como la ocasión bien lo merecía, los cocineros participantes aportaron a la clientela algunos de los platos más emblemáticos de sus carreras, como el *milhojas caramelizado de anguila ahumada*, *foie y manzana*, todo un referente de la cocina de Martín Berasategui, o la *ostra al cava*, de Joan Roca. Así se completó una velada en la que pudimos disfrutar de dieciséis platos y tres postres para completar un magnífico recorrido por la mejor cocina española y que tuvo como colofón un brindis de homenaje a todos los asistentes.

ADRIÀ DIXIT

En Sao Paulo, el genio de Santa Eulàlia definió con frases muy concisas la cocina tecnoemocional y la actual revolución culinaria.

LA COCINA ES UN LENGUAJE.

El chef crea para sí mismo, aunque su deseo es compartir su trabajo; debe entenderse y comunicarse.

EL COCINERO TIENE RIESGOS:

el de no agradar o no ser entendido. Los riesgos en la cocina tecnoemocional son mucho mayores que en otras cocinas.

LOS COCINEROS NO CREAMOS

PLATOS. Con la ayuda de las técnicas y los conceptos, sólo abrimos caminos.

LAS ELABORACIONES DEBEN

SER MULTISENSORIALES. El cocinero se dirige a los cinco sentidos. Recibe relevancia o tacto a través del trabajo con las texturas y las temperaturas.

EL HECHO CULINARIO SUPERA

LO FÍSICO, los propios sentidos, y se dirige a lo emocional y a lo intelectual. Es un placer intelectual que se expresa con humor, provocación, reflexión...

EL CREADOR SE VALE DE LA

INTERRELACIÓN CON OTRAS DISCIPLINAS para conseguir todos los puntos anteriores. En este sentido, también se apoya en las nuevas tecnologías.

EL COMENSAL NO ES

UN SER PASIVO, sino muy activo. Requiere disposición y mucha concentración.

LOS PRODUCTOS,

sean cuales sean, tienen el mismo valor gastronómico.

DESAPARECEN LAS FRONTERAS

entre el mundo dulce y salado, entre el ingrediente principal y los complementos. La forma de expresión idónea es la degustación.





Dani García, durante el emplatado de la *cena del siglo*, junto a Paco Roncero, Francis Paniego y su ayudante, David González.

DANI GARCÍA Y ÁNGEL LEÓN, LA EMBAJADA ANDALUZA

En el auditorio brasileño, la vanguardia andaluza ha tenido dos de los mejores exponentes posibles: Dani García, de Calima (Marbella), y Ángel León, de Aponiente (El Puerto de Santa María), que desplegaron sobre el escenario recuerdos de las cocinas tradicionales de Málaga y la bahía de Cádiz, con esa visión tan actual que ellos imprimen. García presentó a los paulistas sus trabajos con el nitrógeno líquido, del que es un pionero en nuestro país y con el que ha abierto nuevos caminos en el goce de productos genuinamente andaluces como el aceite de oliva y un sinfín de hortalizas, como el tomate raf. Un público sorprendido disfrutó de sus conocidas palomitas de tomate raf y alucinaron con la pipirrana, que rellenaba su falso tomate raf con vainas y langostinos en una de sus características e innovadoras sopas frías. Todos comprobaron las bondades de este método de transformación de los alimen-

tos que ofrece también nuevas sensaciones en el paladar. El cocinero marbellí cerró su intervención con la aplicación del nitrógeno líquido en los postres, con sus *zanahorias dulces plantadas sobre un campo de bizcocho*. La sorpresa se generalizó entre los asistentes cuando visualizaron el diorama de un huerto de zanahorias en el que acaba transformándose este postre. Por su parte, a Ángel León solo le faltó enfundarse ropa de agua para salir a faenar a una especie de bahía de Cádiz extrapolada al auditorio del Senac. La proyección de un documental en el que León sale a navegar en un pesquero gaditano llenó de ambiente marinero la sala. Y es que no hay que olvidar que el cocinero de Aponiente se ha ganado a pulso el sobrenombre de 'chef del mar' por sus continuos trabajos de investigación relacionados con los enormes recursos de nuestro litoral. Su reflexión ante el atento público brasileño

se centró en el aprovechamiento de todas aquellas especies de pescados que los barcos devuelven al mar, ya muertos, por su falta de valor en las lonjas y que, sin embargo, continúan manteniendo un excelente valor nutritivo y gastronómico después de expirar. Sus esfuerzos se centran ahora en dar a conocer las posibilidades de estos pescados a sus propios colegas, a la industria alimenticia y al público en general para que, al mismo tiempo, suponga un nuevo recurso económico de gran futuro destinado básicamente a la maltrecha flota pesquera andaluza. A la hora de cocinar, León también colocó sobre la tarima las posibilidades y ventajas de los combustibles ecológicos, como el carbón de huesos de aceitunas. Un desecho agrícola tradicional que, usado como combustible, ofrece muchas posibilidades para asar alimentos de forma natural o como aromatizante final de los platos.



