

Comerse la luz

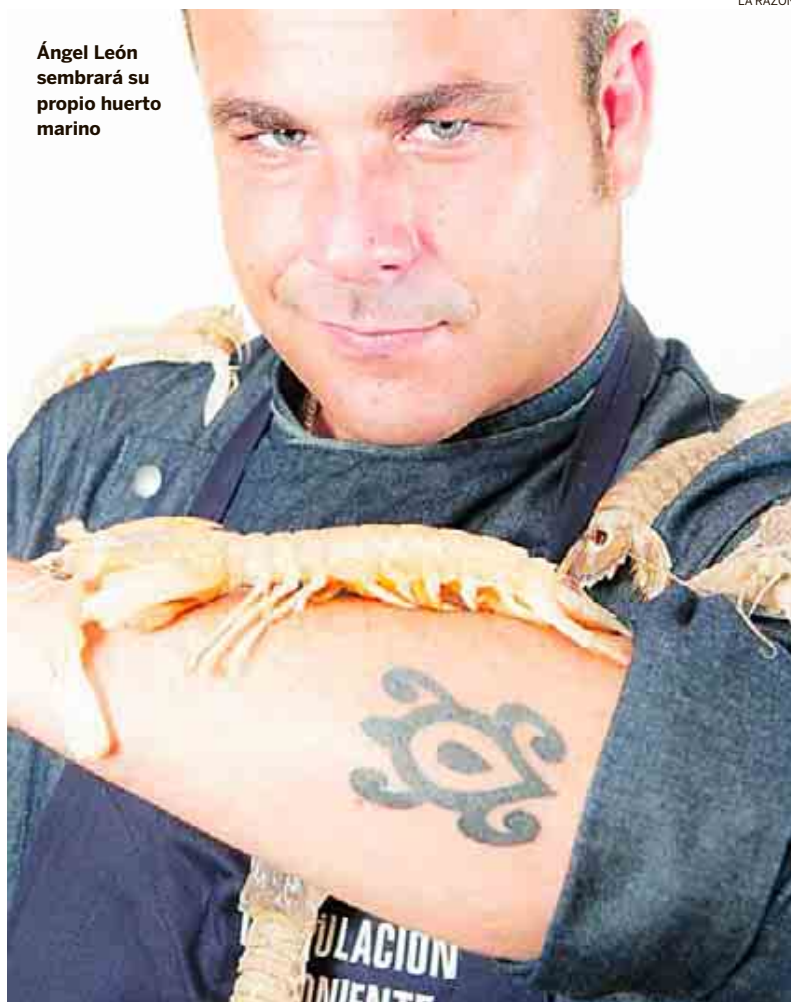
un proyecto que enriquece el paladar

LA RAZÓN

Tatiana Ferrandis - Madrid

Y se hizo la luz. Sabíamos que el genial Ángel León nos iba a sorprender durante su intervención ayer en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión. Y así fue. Hacía meses, ya nos había dado algunos destellos sobre la espectacular investigación que tiene entre manos desde hace cuatro años con la Universidad de Cádiz. ¿El resultado? Ha logrado trasladar bioluminiscencia marina al paladar del comensal: «Se trata de un trabajo casi psicótico sobre el mar que los comensales comprobarán cuando saboreen luz y conozcan nuestra capacidad para sorprenderlos», afirmó el chef después de recibir una lluvia de aplausos. Cuenta que semejante idea le sobrevino después de una madrugada de pesca en Bolonia, al descubrir la luz que desprendían unos calamares que usaba para pescar el pez limón. Después de estudiar organismos y microorganismos, optó por quedarse con bacterias y microalgas que ya crecen en Aponiente, ese restaurante, según «The New York Times» y todos los que lo conocen, por el que merece la pena coger un avión. ¿El reto? «Mantener la temperatura, los nutrientes, el pH y la salinidad oportuna con el fin de que se mantuviesen con vida en la elaboración de las recetas. Durante meses hemos probado diferentes caldos y la solución la hemos encontrado en el agua de tomate», dijo poco antes de anunciar que Aponiente tendrá en 2015 nuevo establecimiento en un antiguo molino donde sembrará su propio huerto marino.

Ángel León sembrará su propio huerto marino



Dacosta en cuarenta bocados

Tras él, Quique Dacosta viajó a Madrid con un pedacito de su triestrellado restaurante de Denia y realizó, junto a su equipo y en sólo veinte minutos, el menú de su última temporada. Un «show cooking» en toda regla durante el que cocinaron los cuarenta bocados que componen «Made in the moon», entre ellos, el gin-tonic de manzana con el que recibe a sus comensales en el jardín del establecimiento. La piedra de parmesano y los tomates encurtidos son sólo algunos de los bocados cortos con los que Dacosta pretende estimular el gusto del comensal. Le siguen el tiradito de corvina, el alioli de miel, el helado caliente de vainilla acompañado de un barquillo de trufa negra, el ceviche de erizo servido en una concha de porcelana, la coca de tomate, la sobresaliente gamba roja de Denia cocida y servida fría envuelta en papel de celofán... El mismo compromiso con el respeto por las materias primas de la sierra de Madrid es el que mantienen Daniel Ochoa y Luis Moreno, del restaurante Montia, en San Lorenzo del Escorial. De ahí que ayer fueran nom-

Un móvil con olor

Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz –apasionado por el naturalismo y por la innovación–, «cocinó» para los asistentes una novedad mundial: un dispositivo para el móvil –en la imagen– que permite transmitir aromas.

Un descubrimiento al que ha llegado con la ayuda de Luis Castellano y Adrián Cheok, de la Universidad de Londres: «La idea es crear tecnología gastronómica. Ser capaces de transmitir olores a través de internet, un mensaje de texto con olor», anunció ante unos espectadores estupefactos.



brados los cocineros revelación del año.

Y del terruño también habló el maestro Michel Bras, para quien «la cocina no tiene sentido, desde el punto de vista cultural, si no está relacionada con el hombre y su terruño», dice. El suyo, añade, «sobrepasa el espacio de los productos y está siempre atravesado por la subjetividad. Mi territorio, y por eso también mi cocina, son las emociones», señaló el chef galo, cuya filosofía culinaria influenciada por el Aubrac, una región virgen y salvaje, ha tocado hondo en numerosos cocineros, entre ellos, Ando-

ni Luis Aduriz y Paco Morales. Bras fue el creador de una línea naturalista cocinada con pocos elementos distintos en el plato, pero, eso sí, recién recogidos. Una simplicidad compleja, de la que disertó ayer, plena de minimalismo, sensibilidad y un respeto absoluto por la estacionalidad de las materias primas: «Los cocineros somos vendedores de felicidad, y lo importante es que cada una de nuestras creaciones narren una historia. Se ha intentado saquear la naturaleza para la cocina innovadora y mi intención es glorificar el producto», concluyó.