



Los chefs con estrella presentan en Alimentaria sus novedades gastronómicas

Un total de 30 cocineros con 35 estrellas Michelin se reunieron del 4 al 7 de abril en Barcelona para mostrar, a través de talleres, exhibiciones, ponencias y showcookings las novedades que están implementando o que pondrán en marcha en sus cocinas. Desde Pepe Solla hasta Begoña Rodrigo, estos son algunos de los chefs que han dejado su huella en Alimentaria y, una vez más, en la gastronomía.



FACEBOOK



Mari Carmen Duarte
Colaboradora de Cocina Fácil



VIERNES 08 DE ABRIL DE 2022

Albert Raurich (Dos palillos*)



Después de trabajar codo con codo con Ferrán Adrià en el prestigioso restaurante elBulli durante años Albert Raurich abrió el restaurante de cocina asiática Dos palillos (estrella Michelin) y Dos Pebrots. En su paso por Alimentaria, **el chef ha abordado el tema de la curación, la maduración y la fermentación de los productos** como tratamientos de conservación útiles para conseguir nuevos sabores con técnicas cada vez más extendidas entre los cocineros fuera de los países asiáticos. Ostras, erizos, salmonetes, lubinas, merluzas, han servido de demostración y también de carta de presentación para el sake bar Tamae de Barcelona que dirige.



convirtieron estos alimentos en un praliné, consiguieron darle textura de arroz o incluso fermentarlos.

Joel Castanyé (La Boscana*)

Lleida es una de las mayores regiones productoras de fruta de Europa y es donde se ubica el restaurante del chef Castanyé, un lugar perfecto para llevar a cabo su línea de trabajo, que ensalza el valor gastronómico del producto del territorio. A través del proyecto "Máxima expresión del paisaje", el chef está buscando elevar este producto al máximo nivel con acciones como la **aplicación de técnicas con enzimas naturales en la fruta** y el reaprovechamiento de las diferentes partes del producto. De este modo, ha conseguido crear un nuevo estilo de postres, las secuencias con frutas de temporada, y llevar este tipo de productos al mundo de lo salado con milhojas de pera o caqui a la brasa.

Benito Gómez (Bardal**)

RESTAURANTEBARDAL.COM

En lo platos del chef se refleja la sierra rondeña que nutre el territorio malagueño donde se ubica su restaurante Bardal. Gracias a **su cercana relación con los productores de la comarca**, ha conseguido que su cocina, de apariencia sencilla pero de gran complejidad, tenga en ellos un aliado. Junto a estos agentes gastronómicos de la región, el chef ha conseguido desarrollar un proyecto de producción agroecológica del cual se abastecen, algo que aumenta el valor de su propuesta gastronómica con mucha tradición, fresca y con grandes sabores. El chef, además, ha anunciado el cambio de su restaurante por un local más cómodo y con más capacidad,

Una de las cocineras españolas con mayor proyección en el mundo gastronómico ha mostrado en Alimentaria su proyecto conjunto con Montserrat Pons, de Son Mut Nou (Llucmajor) alrededor de un producto en concreto: el higo. Tan presente en nuestra dieta pero con tan poco protagonismo, ha sido ensalzado por su elasticidad y su transversalidad para entender la historia del Mediterráneo a través de **la cocina sencilla, bella y esencial de Maca, que se centra en productos poco trabajados del Levante**. Ambas mujeres han iniciado una línea de experimentación de este alimento y han aprovechado la feria no solo para presentarlo, sino para hacer visibles sus posibilidades a través de un café, unos postres y un praliné hechos con higos.

Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Les Cols**)

Madre e hija son también un ejemplo de innovación dentro de la gastronomía en femenino. En su restaurante con dos estrellas Michelin comparten su manera de entender la cocina, ligada al paisaje, la historia y el producto y en comunión con el entorno, siempre ensalzando el territorio donde se ubican, en La Garrotxa. Actualmente, ambas **están trabajando para recuperar el alforfón** e investigando en varios usos culinarios junto al maíz, elaborando así aperitivos y platos de su restaurante a la vez que reviven la variedad autóctona a través de su propio huerto y el centro de

Los cereales en la cocina de Martínez ocupan un papel

destacado. A partir de una demostración culinaria, ha explicado cómo usa diferentes tipos de cereales para la elaboración de panes artesanales de su propia masa madre y para la maduración de carnes que sirve en su restaurante, ubicado a la sombra del Castillo de Almansa donde pone en valor la gastronomía regional y sus productos con un toque de modernidad y vanguardia. Cabe recordar que Fran Martínez será el coordinador gastronómico de la Gala Michelin de este año en Castilla-La Mancha.

María Gómez (Restaurante Magoga*)

Estrenando fuerte el segundo día de Alimentaria llegó María Gómez desde Cartagena para mostrar el legado de su región de la que se siente tan orgullosa. Su restaurante, que ahonda en los recetarios tradicionales de su comunidad natal, hunde sus raíces en la despensa de la tierra de Cartagena con una perspectiva

acto de presencia en Alimentaria para hablar de **la importancia de avanzar y cambiar constantemente a la hora de gestionar un negocio**, aconsejando sobre cómo la actitud puede ayudar en las diferentes etapas de la trayectoria de un chef. Además, ha aprovechado su ponencia para explicar que **elBulli1846 abrirá en Cala Montjoi (Cap de Creus) el verano de 2023**.

Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita*)

Las raíces y los tubérculos dejan de ser un ingrediente aparte en la oferta gastronómica de Begoña para pasar a un primer plano, protagonistas de muchos de sus platos. La chef los considera productos nobles, diferentes y primitivos que dan mucho juego y sabor, inclusive en los postres. Otra de sus apuestas en la cocina es cambiar algunos de los ingredientes de recetas tradicionales para conseguir que las preparaciones sean más ligeras con proteína vegetal.

Pepe Solla (Casa Solla*)

Artesans da Pesca es el proyecto con el que trabaja Pepe Solla para **conseguir mejorar el tratamiento del pescado una vez ha sido capturado**. En el conocimiento de biólogos, geólogos y meteorólogos se basa su conocimiento de cómo vive y se alimenta el pescado que consumimos. Gracias a ello, desde hace varios años, este restaurante ha ido mejorando sus procesos, como



vegetales, entre los que se encuentran la algarroba y la harina de arroz, con las que ha mostrado cómo hacer unas albóndigas con las que asegura que el equilibrio nutricional queda garantizado, del mismo modo que lo hace el bajo impacto ambiental de su producción.

Alberto Ferruz (BonAmb**)

BONAMB.COM

Profundamente respetuosa es la apuesta del chef Ferruz por su tierra y sus artistas, los marineros. Más allá de hacer una demostración de los procesos de conservación ancestrales como **salazones, secados o maduración**, el cocinero ha hablado sobre la pesca al candil, un arte de pesca milenario que se practicaba en los acantilados de la Marina Alta alicantina y que consistía en encender un punto de luz proyectado sobre el mar para atraer la pesca de alto valor, un trabajo que realizaban hombres que no conocían el oficio y que se jugaban la vida a diario. Esto es lo que Alberto homenajea a través de sus experiencias gastronómicas, que recrean ese camino que estos valientes realizaban.

TE RECOMENDAMOS