AUTHOR

XAVIER AGULLÓ

Joel Castanyé. La Boscana. Lleida

CRÓNICA - 16 ABRIL 2024

La Boscana, la fruta (y más) como fuerza creadora

El chef **Joel Castanyé** y su mujer, **Mari Àngels Chiriboga**, ingeniera agrícola, sumiller y directora, están orquestando en Bellvís (al lado de Lleida) una pequeña gran revolución gastronómica reimaginando las afamadas frutas de su paisaje más allá de los postres y de lo trillado. Para ello no sólo cuentan con su privilegiado entorno frutal, sino también con la exploración científica, la clase, el buen gusto y la gestualidad culinaria cronométrica y cromática de Joel. El restaurante (la finca) es una auténtica pasada de luz, diseño, elegancia esencial y... espacio.

Música recomendada: **Dimples (Van Morrison)**

Me cuenta **Pau** -cuarto frío de **La Boscana**-, mientras nos lleva en coche desde la estación leridana del AVE al restaurante, sobre las frutas y sus usos diversos dependiendo de la época del año, de su punto de crecimiento, de su estado de maduración, de las técnicas aplicadas y de las diferentes innovaciones (véase, como me explicará Joel después, una nueva manzana de pulpa roja, kiwis de carne roja extravagantes, ciruelas...), y me habla de una nueva elaboración que Castanyé está ultimando, un kiwi, su agua y caviar. Pero en 12 minutos escasos ya estamos penetrando en la finca...

SOBRE MI

Periodista y escritor gastronómico; consultor gastronómico.

¡CONÉCTATE CONMIGO!

¿Qué tipo de artículos te interesan mas?

- Crónica
- Producto
- Arrebatos

Enviar

ENTRADAS RECIENTES

La Boscana. Lleida. Fotos: Rosa Bernardes (@gastrophoto_)

El silencio es verde en La Boscana. Roto sólo por el moroso transcurrir del agua entre las piedras de la cascada que se esconde entre los grandes árboles, en el lago frente a la construcción del restaurante, un paralelogramo de cristal cuyo interiorismo, de una limpieza espacial absoluta (las mesas, sólo ocho, separadas seis metros unas de las otras), es en realidad el propio jardín. Un comedor que, como el exterior, va cambiando con el paso de las horas…

Joel, que cuenta con 22 personas en cocina para las ocho mesas -la razón es que además del restaurante, posee al lado otro paralelogramo espectacular, con cocina propia de producción, en el que realiza grandes eventos de copete-, hace más de cuatro años que sintió la llamada de las frutas, nada raro teniendo en cuenta que Lleida es el epicentro, y rasero de calidad, de las mismas. Armado con todos los conocimientos de su largo paso por **El Bulli Cátering**, bajo las órdenes del inolvidable **Eduard Roigé** y del talentoso chef **Alain Devahive**, además de un tiempo con **Xavier Pellicer** en el **Àbac** y de un intenso trabajo en el restaurante familiar -que todavía posee-, el **Resquitx**, en Mollerussa, se puso manos a la obra buscando los límites de su personalidad culinaria. "**Ferran** y su forma de crear siempre han estado en mi mente desde que un día, en la escuela de Sant Pol, 'se me apareció' con las espumas. Ahí supe que quería estar en **El Bulli** fuera como fuera. Y así fue. Ferran, por supuesto, está presente aquí…"

CRÓNICA 16 ABRIL 2024

La Boscana, la fruta (y…

El chef Joel Castanyé y s…

CRÓNICA 18 MARZO 2024

Señor Pepe (Madrid), …

Cuando una cena comie…

CRÓNICA 5 MARZO 2024

Pau Bermejo y Casual …

Hará ya unos años que c…

CRÓNICA 16 DICIEMBRE 2023

Gastrónoma 23, elogi…

Acaba ya el año 2023, pr…

CATEGORÍAS

- Arrebatos (42)
- Cebollas Verdes (2)
- Crónica (158)
- News (9)
- Nuestro hombre en Pekín (1)
- Producto (21)
- Recetas (4)
- Sin categoría (3)
- Starring: Alberto Luchini (18)
- Vintage (12)

La Boscana. Lleida. Fotos: Rosa Bernardes (@gastrophoto_)

Las frutas. Y me muestra… "Allí al fondo, los perales, una fruta decisiva en Lleida, más allá los huertos. Aquí -estamos detrás del restaurante-, además de los frutales que ya tengo, estoy plantando manzanas y otras frutas -los esquejes ya tendrán casi un metro-, y también novedades que estoy trabajando con científicos, especialmente con **Ignasi Iglesias**. La idea es crear un jardín de frutas a la carta".

No es un camino fácil el que ha tomado Joel, pero es lo que tiene ser pionero. En todo caso, además de una novedosa interpretación paisajística personal, las frutas siempre estuvieron, en tiempos previos al clasicismo -e incluso en él- en los platos más gastronómicos. El problema, claro, es el azúcar, el exceso dulce que aportan al plato. Joel está trabajando en ello desde varios frentes técnicos. Los embutidos de frutas que prepara son ejemplo de esta dificultad: el de kaki -deshidratado tras un tiempo de contacto con embutidos de cerdo- es curioso, pero todavía demasiado dulce.

Esta pieza es parte del recibimiento de La Boscana, que se realiza en el jardín. Allí, sobre el césped, comienza la liturgia con la sidra propia a partir de diversas variedades de manzana, con el crujiente milhojas de manzana granny smith y queso Montsec, la burrata de leche de almendra, la sobrasada de ternera (con grasa de sobrasada de cerdo), el pan con tomate (masa de airbag y polvo de tomate deshidratado, un clásico contemporáneo), y el cóctel de pera con sangría de vino blanco, espuma de flor de saúco y sal de limón y cilantro.

En el comedor. Lo primero, el altísimo nivel de servicio. Estamos en un gran restaurante, en todos los niveles. La sala, dirigida por Mari Àngels y el maître **Albert Graells**, brilla de una paz y una quietud que sonríen suavemente con el La Pell de Lagravera, un Costers del Segre ancestral, envuelto en flores aromáticas y frutillas.

El aceite Umami, arbequina de Camins del Verdor, junto con el espléndido pan, nos preparan para la descarga Castanyé, un concierto fresco, lleno de luz, colorido, bello, limpio, esencial y depurado. Desafortunadamente, no estamos en buena temporada de frutas, por lo que no podremos darle a tope al rock and roll frutal; pero, por otro lado, captaremos la base de todo, el acerado academicismo de Joel, lo que, en definitiva, construye los cimientos de su creatividad.

La Boscana. Lleida. Fotos: Rosa Bernardes (@gastrophoto_)

El *tempeh* indonesio hace su aparición, pero no con soja fermentada, sino con almendras de la finca y retocado con ventresca de atún y huevas de mújol. Es el principio… Ahora la espardeña al natural, coronada con su propia piel crujiente envuelta por una pequeña lámina de rubia gallega. No podía faltar el kiwi, en este caso como mini ensalada con un cremoso de espinacas y perejil soportando la explosión verde y dulce de los guisantes lágrima. Un certero y caleidoscópico juego de sensorialidades.

Brutales de cocción y firmeza los espárragos blancos, con sus texturas y… erizos de mar. Otra combinación virtuosa: las navajas en dos escabeches, de zanahoria y asiático, toque picante, recurso de polvo de naranja helado. Muy chic la ostra caliente con cap i pota, la salsa dando fiesta y bolitas de tapioca osmotizadas en cap i pota para fingir la grasa.

Tallarines de calamar con su pil pil y aire de perejil, pura naturalidad. Cebolla entera a la brasa rellena de cebolla en OCCO y espuma de holandesa de anguila. Hedonismo: centolla con salsa de sus patas, mahonesa del colar y final picoso. Cómelo untando el fantástico brioche de la casa.
Gambas a la brasa en suquet acompañadas de una copa del propio suquet y espuma de patata rollo capuchino.

Impecable y preciso el pichón en dos tiempos: la pechuga, con patata *ratte*, paté del hígado y cereza con un acento de tuétano; y (sin duda una de las grandes estrellas del menú) las albondiguillas de pichón con su salsa y portobello, confitado y al natural.

La Boscana. Lleida. Fotos: Rosa Bernardes (@gastrophoto_)

Los postres y las frutas secuenciadas. Si bien en el menú 'salado' han faltado platos con frutas por no coincidir la temporada, los postres sí van a misa. Manzana rellena de agua de manzana, helado de raifort, hierbas frescas y guisantes al natural. Joel gusta también de las verduras en los postres…

Secuencia de la naranja: la piel (tratada enzimáticamente); helado de las pieles; crema de albedo con helado de manzana pesto de hierbas, crema de guanábana y helado de café; y la pulpa en gajos nitro cubiertos por un velo de masa mochi y helado de avellanas tostadas.
Delicia final: una tradicional y crocante coca de anís rellena de helado de anís y tocada de palomitas de piñones.

Y luego, una de las cinco habitaciones del pequeño hotel anexo, el noble final para un almuerzo esplendoroso que exige regreso en verano.

La Boscana
LV-3311, 4, 25142
Bellvís (Lleida)
Tel: 973 56 55 75
Cierra lunes y martes
Precio medio: 120 euros

by Xavier Agulló | LEER MÁS

José Carlos Fuentes. Señor Pepe. Madrid. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 18 MARZO 2024

Señor Pepe (Madrid), escuela de sabor

Cuando una cena comienza con un González Byass añada 1983... Si quien lo está ofreciendo es **José Carlos Fuentes** (el señor Pepe), comenzamos a ascender cotas... Y si los que se confabulan en la mesa son los *brothers* **Juanma Bellver y Alberto Luchini**, podemos ya vislumbrar la cima...

Música recomendada: **Nights in white satin (Moody Blues)**

José Carlos Fuentes es un as de la gastronomía (recordemos los fastos culinarios del muy recordado **Don Dimas**), y esto es una verdad indiscutida. Vinculado desde siempre a **Carme Ruscalleda** (tanto en Sant Pol como en Tokio, por lo que sabe moverse muy bien en los cielos estrellados), su cocina es la que él quiera, porque domina, siempre con mucho swing y más risas, desde lo clásico hasta lo más progresivo, pasando por Francia, Catalunya y por un casticismo que, en el caso de su **Señor Pepe**, apabulla de sabor, rock duro y felicidad que se sale del plato. No podía ser de otra manera, no...

Señor Pepe.Madrid. Fotos: Xavier Agulló.

No se anda con circunloquios Fuentes en su nuevo establecimiento. Carcajadas en ristre y platos en bandolera, debuta en esta mesa infinita de hoy con un salchichón ibérico con un pícaro toque de lima y con su inabarcable croqueta, repleta de jamón (y topeada de jamón), cremosa, toda una escuela de sabor en ese pódium croquetero que todos atesoramos en nuestra mente. Todavía estamos en el prefacio y ya atacamos un Colet Navazos 2012 que ni te cuento. Una gran idea para celebrar las alcachofas con crema de foie gras y ralladuras de cecina, otro alarde de suculencia en el límite. Pero no creas que la tensión se va a relajar: guisantes lágrima con caldo de pollo y yema de huevo, ya ves.

No hay tregua posible. Colmenillas con crema de oloroso y piñones, fascinadoras. Y la gran estrella de la velada: el canelón de pollo de Bresse con trufa, la repolla.
Y adelante con la Garnacha Blanca Abel Mendoza 2016, ¿no?

De verlas venir a una ofensiva sin prisioneros. Garbanzos con rabo de toro relleno de foie gras, la potencia tratada con finura, marca de la casa. Y la liebre a la royal, una exhibición de Fuentes (suavidad, ligereza, sutileza) de francachela con patata chafada al ajo negro.
Tarta de chocolate y ese amontillado William Humbert que se ha traído Juanma…
Una gran noche.

Señor Pepe
Castelló, 1
Madrid
Tel. 91 236 18 79
Cerrado domingos noche y lunes

by Xavier Agulló | LEER MÁS

Pau Bermejo y Héctor Gimeno (Casual Chefs). D'Autor. Castellón. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 5 MARZO 2024

Pau Bermejo y Casual Chefs, nuevos sabores en Castellón

Hará ya unos años que conocí -y apoyé- al chef **Pau Bermejo** en Tenerife, a pesar de que ambos somos catalanes. Tras una accidentada trayectoria en la isla y regresar a Catalunya, ahora, de nuevo en la carretera, Pau transita, asesorando hoteles y restaurantes, por la Costa Brava, Tenerife y Castellón con su marca **"Casual Chefs"**. Hace unos días presentó a su nuevo socio, el chef **Héctor Gimeno**, **D'Autor** (Castellón), con un menú basado en los cinco elementos orientales: agua, madera, fuego, tierra y metal.

Música recomendada: **Streamline train (Van Morrison)**

Nómada Pau, nómada su concepto de menú, que creó, junto a **Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes** (**Nub**, Tenerife), hace unos años y que quiere escenificar en el futuro en distintos lugares de España.

Celebrando su unión en la empresa asesora "Casual Chefs", ambos cocineros representaron en el D'Autor de Castellón su visión de las distintas facetas culinarias del yin y el yang en interacción.

En un restaurante totalmente lleno -ubicado en el centro de la ciudad-, los dos cocineros concelebraron un menú que comenzó con un marshmallow de tomate de colgar con aceite extra virgen de oliva de la variedad farga, como aperitivo en la mesa.

El elemento agua se presentó con una versión del gargouillou de Michel Bras, en esta caso mirando al mar y no a la huerta: diferentes tartares (gamba curada, bacalao, atún rojo, mejillón acevichado, ortiguilla deshidratada) y variedad de algas.

El agua y la madera se metaforizaron en un tomate marino, una pieza bañada en algas y rellena de mousse de calabaza y calçots.

Casual Chefs. D'Autor. Castellón. Fotos: Xavier Agulló.

La madera: un tiradito de viera curada en salmuera con kéfir, couscous vegetal, kazame y kuzu.

La madera y el fuego se expresaron con una caballa marinada en maracuyá sobre un nido de calabacín encevichado con aire de coco y coulis de frutos rojos.

El fuego se explicó con un rape en costra de chocolate amargo sobre aire de ajoblanco y almendra Marcona, todo flambeado al momento con gel alcohólico.

Fuego y tierra se aliaron en el nigiri frito con calabaza concassé y presa ibérica ahumada en pinocha con toque de curry.

La tierra fue un cordero del Alto Mijares ahumado en haya y rodeado de su hábitat (tomate, perejil, almendras, trufa…)

La tierra y el metal: lomo de ciervo en su jugo (con hoisin), kumquat, ñoqui y helado de picual de Varona La Vella.

El metal fue un homenaje a una de las creaciones exitosas de Bermejo: falsa rapadura (postre tradicional canario), en este caso de atún (que se traviste en gominola) con sorbete de maracuyá.

La cena termino con el metal y el agua: gyoza de piña picante sobre crema aireada de requesón y miel de trufa negra de Puerto Mingalvo.

by Xavier Agulló | **LEER MÁS**

Borja Marrero y Luis Valls. Gastrónoma 23. Valencia. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 16 DICIEMBRE 2023

Gastrónoma 23, elogio a Valencia

Acaba ya el año 2023, probablemente el más furioso de estos últimos tiempos en densidad gastronómica, y debo hablar de **Gastrónoma** como uno de los eventos que, ya en su novena edición, se ha convertido en referente del sector tanto en la Comunidad Valenciana como en toda España. Si dejamos aparte San Sebastian Gastronomika y Madrid Fusión, acontecimientos de altura mundial, Gastrónoma ha sabido encontrar su singularidad, y no sólo en sus muchísimas propuestas culinarias (y hedonistas), sino también en la definición de un estilo propio que ha ido dibujando una estrecha *liaison* con la ciudad de Valencia. Cada congreso tiene su personalidad, y Gastrónoma es un evento que hace brillar la ciudad, gracias sobre todo a una serie de actos urbanos paralelos y a la inclusión en el programa de algunos de los mejores restaurantes, tanto los más deseados como, importante, descubriendo los que comienzan a despuntar. De esta suerte, Gastrónoma se convierte en un todo con Valencia, celebrando globalmente la irresistible pujanza culinaria de la ciudad y exigiendo su lugar preferente en el escenario.

Música recomendada: **Back to black (Adriana Calcanhotto)**

Me gusta el backstage de La Cocina Central de Gastrónoma, porque es el lugar preciso para encontrase con los amigos, da la enormidad especial que ocupan el congreso y la feria. Allí estoy con mi colega **Borja Marrero** (**Muxgo**, Las Palmas de Gran Canaria), que debuta en la ciudad. Va a presentar su menú "sólo tunera", una degustación radical (pero controlada, como matiza el chef) y muy reflexionada sobre este cactus y los límites de la sostenibilidad. Con **Luis Valls** (**El Poblet****, Valencia) como anfitrión, el aguerrido Borja asombró a tirios y troyanos con recetas tan sorpresivas como el lingote cremoso de tunera, la esfera líquida de tunera empanada con ralladura de madera de almendro, el chupito de sopa fría de tunera, el escabeche de tunera, el sorbete e incluso unas gominolas rebozadas en piel de ternera deshidratada. Además de exhibir su menú cactológico, apuntó Marrero su próximo reto: el pino canario; específicamente, su corteza. Este nuevo menú experiencial estará ya listo para 2024 y, seguro, será materia para otros congresos…

La Albufera. Gastrónoma 23. Valencia. Fotos: Xavier Agulló.

Me gusta el "túnel del queso" (uno de los espacios subsectoriales junto a muchos otros como el del pan, el de los dulces, el de los vinos, el del aceite de oliva, qué sé yo…), dedicado a los quesos artesanos y donde cómo no, me encuentro a mi buen amigo **Pascual Cabaño**, ánima de **Rey Silo**, este queso maravillado de la tradición asturiana y producto fetiche de **José Andrés** en Estados Unidos.

Me gusta el Aula, el espacio centrado en la DO Arroz de Valencia que dirige mi *brother* **Santos Ruiz**. Como decía al principio, las cosas que ocurren en el interior del congreso se expanden al exterior, y Santos no va a dejar pasar la ocasión para pasearnos por su Albufera más íntima, con su barca tradicional, llevándonos a uno de los ocasos más hermosos que recuerdo en medio de las tranquilas aguas, del batir de las alas de los pájaros… Una navegación que acabará en "la casa del motorista", una construcción que habitaba antaño el encargado de abrir las compuertas de la Albufera.

La gala «55 Restaurantes de Valencia». Gastrónoma 23. Valencia. Foto: Xavier Agulló.

También es Santos quien, paralelamente, en esos mismos días del congreso, presenta su guía "55 Restaurantes" (no me pierdo la gala), la que marca el *status quo* de la gastronomía valenciana. Esta guía, atención, es una guía de autor, porque es el propio Ruiz quien visita (fatiga), varias veces, todos los restaurantes (los que él considera) de la Comunidad. Una guía como las de antes… Ni amiguismos ni mala hostia, la opinión (muy fundamentada, os lo aseguro) pura y dura del autor. Estos son los 10 primeros: **Quique Dacosta, Ricard Camarena, L'Escaleta, La Salita, El Poblet, Espacio Montoro, Bonamb, Arrels, La Finca y Peix & Brases.**

Me gusta la zona de las barras gourmet, porque, y a precios no lesivos, se pueden degustar tapas de **Germán Carrizo** o **Carito Lourenço**; grandes productos como ostras, tartares, arroces (naturalmente), croquetas, guisos tradicionales…

Me gusta ir a cenar al **X** de **Camarena** (uno de los adheridos al congreso) y, con un servicio impecable, sentir todo el canalleo de un bar "muy subido": la equilibrada y bien conocida ensaladilla de Ricard; las ostras del sol (Delta del Ebro); las quisquillas de Santa Pola; la sepia con mahonesa de kimchi; la cigala con sobrasada; el buñuelo de bacalao; la tortilla con tartare de longaniza de Pascua (un fuet sin curar) y jugo de callos…

Fierro. Gastrónoma 23. Valencia. Fotos: Xavier Agulló.

Me gustan Germán y Carito y su **Fierro** (otro de los restaurantes propuestos por Gastrónoma), ya con mesitas y con un nuevo espacio privado (ocho pax) con gran bodega acogiendo 1.600 botellas. Y dejarme llevar por la precisa libertad creativa que brota entre verduras encurtidas, quisquillas crudas en crujiente tartaleta, erizos y algas, morenas de crocante piel, su famosa empanada criolla, chirivías ebrias de su propia horchata, ostras matizadas, terneras curadas en ensalada, el famoso bollo Cremona, caviar, boletus con bresaola, bogavante a la brasa, pichón, pomelo, arroz helado, sorpresivo flan de soja y miso…

Me gustan los cocineros invitados, como **Francios Paniego, Kiko Moya, Javi Estévez, José Antonio Medina, María José Martínez, Raúl Resino, David López, Miguel Barrera, María Gómez, Vicent Guimerà, Agnes Karrash y Niño Fjordside, Begoña Rodrigo, Javier Brichetto, Florencia Abella, Lenin Busquet, Nazario Cano**… Sólo por citar algunos.

Me gusta Gastrónoma.

by Xavier Agulló | LEER MÁS

Luca Iaccarino y Stefano Cavallito con Massimiliano Alajmo y Matteo Baronetto. Buonissima Torino. Turín. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 10 NOVIEMBRE 2023

Buonissima Torino 23, cuando el arte y la 'bellezza' transfiguran la cocina

René Redzepi recibiendo el **premio Bob Noto '23**, **Massimiliano Alajmo** ironizando menú, **Virgilio** oficiando su telurismo peruano en la mesa imperial más hermosa jamás vestida, **Christian Costardi y Terry Giacomello** saborizando el arte contemporáneo, **Federico Zanasi, Floriano Pellegrino** y nuestro **Paco Méndez** divirtiéndose a lo grande, grandes restaurantes y sabores intrépidos, **Ferran Adrià**… Torino y su señorío como gran escenario; dirigiendo la obra, **Luca Iaccarino, Stefano Cavallito y Matteo Baronetto**. Indeclinable…

Música recomendada:

Sería demasiado osado a estas alturas "descubrir" Torino, una de las ciudades más hermosas de Italia (y de Europa) y con un porcentaje altísimo de belleza, arte y gastronomía, justo los tres parámetros que animan el encuentro 'Buonissima Torino' creado por los colegas Luca Iaccarino y Stefano Cavallito y el gran chef Matteo Baronetto.

Sí, Torino es inevitable. Fue de ahí de donde nos llegó, al principio de este siglo, la buena nueva de la cocina contemporánea italiana, con, precisamente, Bob Noto -y **Giorgio Grigliatti**-, ese hombre inclasificable (el tipo con más inteligencia sápida, en palabras de Ferran) pobló tantas y tantas charlas, cenas y risas en los comienzos de lo que hoy es San Sebastian Gastronomika. En efecto, fueron Bob y Giorgio, turineses, quienes abrieron a España aquella pléyade de jóvenes e inquietos chefs que devinieron luego los más grandes de Italia (y, a la vez, mostraron a los nuestros ahí). Recuerdo también con una cierta melancolía los exquisitos productos piemonteses que ambos se traían en el coche para regalarnos los intensos días de congreso… Torino entonces. Torino ahora. Bob ya no está, pero su impredecible sarcasmo sigue presente en el premio con su nombre que se otorga cada año en Buonissima, en esta edición a René Redzepi.

Inspirado en la socarronería que marcó la vida como gourmet de fino estilo de Noto, Massimiliano Alajmo (ganador del premio el pasado año) se encargó de dar la gran cena del homenaje. En el majestuoso restaurante Delcambio, el local de Matteo Baronetto. Un menú con mucha ironía…
Alajmo no se cortó ni una peseta. Toda la cena fue un constante guiño a lo surreal. Si Bob Noto fue capaz de quitarse la camisa (manteniendo la chaqueta) en un gran restaurante porque no le quisieron poner mantel, Massimiliano abrió con una carne in vitro que era en realidad un vaso de soda de ruibarbo pegado sobre un steak tartare trufado que se comía, tras beber el chupito, mordiendo directamente en el culo del receptáculo. Ironías…

La cena homenaje a Bob Noto por Massimiliano Alajmo. Buonissima Torino. Turín. Fotos: Xavier Agulló.

Antes de sentarnos, sin embargo, cocteleamos con **Ferrán Adrià**, su mujer, **Isabel Pérez**, y Virgilio. La ginebra de Barcelona -Gin Raw- en la copa, con vermut blanco y un cordial de anchoa y aceituna.
De vuelta a la mesa. Vinos de Fontanafredda, Umani Ronchi y la DO Barolo. "Assaltimbocca", tomate picante, helado de ventresca de atún y alcaparras. Picosidad.

Intermedio con un plato inesperado de Matteo Baronetto: salmón y conejo. Finas lonchas de salmón (curado, ahumado y marinado) fundiéndose en finas lonchas de carne de conejo en una deliciosa *kermesse* de morbideces.
De vuelta con Alajmo, "Bob-spoon" (la cuchara de Bob) a base de (en cuchara doble) un puré de patata especiado, mozzarella explosiva y picante y corona de caviar. "Clos de Bouillon" (chiste equívoco sugiriendo un vino francés que en realidad era un caldo ("bouillon") de buey, pollo, azafrán y foie gras con fritella de parmiggiano. Menú de sarcasmos. Conserva a la italiana: un bote de vidrio relleno de una pasta muy especial –"ruote pazze", que sólo elabora Benedetto Cavalleri- en forma de llanta haciendo el amor con tomate al café y stracciatella. Las "tripas del bosque" que siguen son setas con crema de setas, polenta y trufa blanca de Alba. La "colpa del nonno" (culpa del abuelo), perversión del nombre original -la copa del abuelo- es un homenaje a los helados baratos de bar, helados de café que se compraban los domingos para la comida familiar. Massimiliano lo interpretó con helado de café, espuma de café, galleta y sprayando directamente en nuestras bocas whisky Talisker. Por fin, el "cortocircuito", una copa doble con café al cardamomo por un lado y fruta de la pasión por el otro, juego de sabores y temperaturas.

Como siempre en Buonissima, los excelentes chocolates de Guido Gobino.

Los chocolates y la gianduja de Guido Gobino. Buonissima Torino. Turín. Foto: Xavier Agulló.

Dentro de los chocolates de Guido Gobino

Vamos a empezar marcando territorio: la gianduja de **Guido Gobino** es, oficialmente, la mejor del mundo. Y lo es. Sus "giandujotto" son de alto (y finísimo) voltaje. Cacaos del máximo nivel y avellanas del Piemonte tostadas sabiamente. Nada puede fallar. Gobino representa el top de este bombón (y la crema de avellana) nacido a mitades del XIX en Torino.

Lo cuento porque esta mañana estuve en sus instalaciones viendo todos los procesos… y dándome un festival de "giandujitti", por supuesto.

La comida posterior, en Barbagusto, una "piola" (restaurante tradicional sólo con cocina italiana) de pro que nos sirve vitello tonnato, salchichas de Bra, steack tartare, anchoas con mantequilla, queso de cabra, lengua y ensaladilla de entrada y, como segundo, los agnolotti Bra&Barbera, es decir, con salchicha de Bra y vino barbera.

La cena de Virgilio. Buonissima Torino. Turín. Fotos: Xavier Agulló.

La inmensa (y epifánica) cena de Virgilio

Nos movemos hacia OGR, un vibrante y exquisitamente diseñado multiespacio (cultura, gastronomía y hub de innovación) que en otros tiempos fue lugar para grandes reparaciones (trenes, etc.). El gusto italiano rampante… Aquí va a tener lugar la gran cena de Virgilio…

Un gran espacio, todo negro, mesas negras con los catálogos pantone de los colores que marcarán los platos de Virgilio encima de los manteles. Nada más. Minimalismo intachable. El aperitivo de Gin Raw con tónica, zumo de lima, caña infusionada con kjolle, sirope de azúcar, bitter de naranja y solución salina, elaborado por el equipo de Virgilio. Y, por supuesto, "bollicine". Tartare de paiche (ese pez amazónico gigantesco) con crujiente de polen y chuño (patatas andinas tradicionalmente deshidratadas). Suave…

Porque lo que viene a continuación -la cena- va a ser muy fuerte. Imagínate un espacio inmenso, casi infinito en la mirada penumbrosa; en el centro, una imposible mesa imperial para 120 personas; cubriéndola y enredándola, la verde vegetación amazónica. Un espectáculo visual shockeante, onírico. Una pura metáfora de Buonissima: arte, belleza… y la cocina de altitudes de Virgilio.
Ahí están Ferran e Isabel, ahí Antonella, más allá la **Morelli**… Va a ser una gran noche.

"Inmersión profunda en el Pacífico, valles, alturas y la Amazonia", define Virgilio su menú. Se inicia el viaje a 12 metros bajo el océano, con tres propuestas: calamar con pasta de algas, textura de pan; navajas con espirulina; y vieira. Ligando todo, el sabor del "yuyo", la crema de alga roja.
Nos disparamos a 3.200 metros de altitud con las papas (olluco, oca y oekorani) y la raíz yacon.
Descendemos a los 5 metros bajo el nivel del mar… Pulpo, sargazos y códium (fresco y frito). Sabores corales.
Hacia lo más alto. 4.150 metros. Millo, toque tostado, kiwicha (amaranto) y cangrejo de río prácticamente crudo, una vorágine de texturas y sensaciones.

El final es grande: cacao, copazú (futo de la familia del cacao del que se come la pulpa blanca) y otra variedad del cacao, el macambo, junto a Mater Q'aqe, un amaretto a lo bestia hecho en Cuzco… Una locura impresionista alrededor del cacao y sus declinaciones. Un resumen de la sabiduría y clase culinaria de Virgilio para no olvidar.

El almuerzo The Circle. Buonissima Torino. Turín. Fotos: Xavier Agulló.

Un dúo virtuoso y artístico: Christian Costardi y Terry Giacomello
Un reto: traspasar la exhibición fotográfica de **Luca Locatelli** (The Circle) al plato. Una muestra que aglutina diversos trabajos de economía circular por el mundo y que se puede ver en la galería de debajo del restaurante **Scat-To**, del chef Costardi, que es donde hemos quedado. Completando el team, Terry Giacomello, del restaurante **Nin**, al que conocí hace años porque se pasó cuatro temporadas en **El Bulli**.

Comenzamos con Costardi. Cromática ensalada de mar (gamba, mejillón, berberecho, salicornia, tinta, caviar) bajo un velo de agua de pulpo. Belleza. Giacomello responde con sus tagliolino a la clara de huevo (de gallinas alimentadas con miel y leche de cabra, consiguiendo una textura de la clara muy elástica), trufa negra y fondue de parmiggiano.

De regreso a Costardi, servido en lata, el arroz carnaroli con fondo de pescado, calamar, limón salada y la vibración del katsobushi. Diversión. Y todavía, del mismo chef, pichón con cremas de castaña y avellana y mucha trufa blanca de Alba (TartufLanghe), que hoy está aquí Paolo Montanaro, su propietario.

Da caña sorpresiva Terry con su patata fundente, cáscara de isomalt rellena de crema de patata y, encima, una gelatina del caldo. Se nota lo de El Bulli… Y también su gusto por **Mugaritz**, porque para rematar ofrece un limón lleno de moho, "ese limón que olvidamos en la nevera", me sonríe) relleno de crema de limón… de color verde moho.

Gin tonics y tapas españolas en Eataly

Antes de la cena, por la tarde, camino hacia **Eataly** para asistir al taller de gin tonics de Gin Raw y tapas fáciles españolas. Por qué no. Me meto tres estupendos gin tonics mientras charlo con la camarada **Antonella de Santis** y vamos acompañando con un surtido de ibéricos, lardo y castañas, chips con mejillón en escabeche, anchoa sobre ricota con toque de limón, pincho de calamar relleno (de lata) con chorizo y salsa de hummus picante y boquerón con oliva, una gilda huérfana de piparra.

La cena de Condividere. Buonissima Torino. Turín. Fotos: Xavier Agulló.

Condividere, estallido de talentos: Zanasi-Pellegrino-Méndez

Si el año pasado la cena en el **Condividere** fue de lo mejor de Buonissima… este año, también. Zanasi no sólo es un cocinero muy dotado, sino que, además, sabe conjugar otras manos con unos resultados más que brillantes. En esta edición contó -como el pasado año- con Paco Méndez (**Come**, Barcelona) y con Floriano Pellegrino, de **Bros** (Lecce), un hombre cuyos platos suenan a rock and roll.

Una gran (y muy gamberra) cena que compartí con la colega Antonella de Santis (Gambero rosso). La diversión ya comenzó con el aperitivo: bocata de tamarindo; gordita de yuca y butifarra del perol y tartaleta de hierbas y praliné de semillas de calabaza. Tres auténticos riffs que no dejaban dudas sobre lo que llegaría después…

Vamos a ello. Merengue seco de remolacha y zanahoria con crema de coco y sombrero de caviar. Navajas (taumatúrgica elasticidad) en escabeche. Ostrón con yuca fermentada. Mochi relleno de morcilla y mosto reducido (servido en pipeta directa a la boca por el propio Floriano, muy amante de los rancios). Tostada de tartare de wagyu con trufa blanca de Alba, el rock suave de Paco. Pan "bagnato", erizos y ricotta a la brasa, Zanusi incomodando el confort.

Subimos el volumen con el dueto de ensalada césar, deconstrucción de Paco con una crema de lechuga, helado de parmesano y anchoas, por un lado, y pieles y alas de pollo en mole. Berenjena, agua caramelizada de garbanzos napando, limón "muerto" maduro, tralla Pellegrino. Explosivo berlingot (pasta en forma de tetraedro inspirada por los caramelos rellenos) de comté con consomé de cebolla, mantequilla de langosta y grasa rancia. Timbal (cono de spaghetto, a la manera de un volcán) relleno de pato y dale trufa blanca de Pellegrino. Langosta "Combal" (homenaje a Davide Scabin), ahumada y marinada con gorgonzola, una animalada, una provocación de Zanasi. Y brutal el aguacate con mole negro de Méndez.

Vamos acabando… Sopa de letras de Pellegrino: infusión de canela y jengibre con las letras de su restaurante (Bros) en gelatina. Helado de millo con chocolate de Cayeta.

Y así terminé Buonissima Torino 2023, todo un acontecimiento metaculinario y una forma sabrosa, bella y artística de resituar con clase y elegancia una ciudad en el mapa internacional.

by Xavier Agulló | LEER MÁS

El Paseo de las Estrellas de L agastronomía. Binómico. Huelva.

CRÓNICA - 4 NOVIEMBRE 2023

Binómico 23, Huelva fascinada de Iberoamérica

No fue fácil el **Binómico** de este año. Una tormenta catastrófica se ensañó con Huelva dificultando la llegada de los ponentes nacionales e internacionales; pero nada que no pudiera superar el equipo organizativo, comandado por **Alberto de Paz y Rocío Pla**. Y, por fin, plantando cara a los elementos, Binómico, en esta edición con protagonismo especial de Colombia, volvió a ser el gran foro de las gastronomías iberoamericanas…

Música recomendada: **Huesos na más (Manzanita)**

Tercera entrega ya del congreso. Esta vez viajo con mi colega y gran chef, **Diego Schattenhofer (1973 Taste, hotel Villa Cortés**, en Playa de las Américas, Tenerife), que ha sido invitado para desvelar en ponencia su reciente estudio -junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrícolas- sobre la cabra y su gastronomía, desde la cartografía proteínica hasta los límites de las maduraciones. Este estudio, pionero en el mundo y llamado a ser referente en la cocina de la cabra, coincide con la vindicación, en la provincia de Málaga, de este animal como "nuevo" *player* en la culinaria contemporánea, y no sólo por sus cualidades organolépticas, sino también por ser una ganadería sostenible. Diego, que lleva años estudiando el caprino en Tenerife con su equipo de científicos, presentará en el escenario diversas curaciones (15, 30, 45 y hasta 90 días) enfrentadas en frío, las posibilidades técnicas de las vísceras (mollejas, riñón, hígado y corazón), caldos destilados de sus carnes…

Binómico. Huelva. Foto: Xavier Agulló.

Primer día. Por la mañana. Llego a Casa Colón -el lugar de las ponencias- y me recibe uno de los cafeteros llegados desde Colombia. Es representante de Amorigen, marca de café creada por diversas comunidades indígenas en la Sierra Nevada colombiana. Me ofrece un café filtrado excelente, suave, sutilmente aromático, chocolate, caramelo, cítricos… Suavidad que debo vencer para presentar en el escenario al chef-*enfant terrible* colombiano **Álvaro Clavijo**, puro rock and roll que, con su **El Chato** de Bogotá, ha conseguido auparse al puesto 33 de 50 Best. ¿Qué vas a hacer, Álvaro? "Un arroz con sardina en escabeche y… socarrat, porque en Colombia, en la cocina familiar, también es popular".

La edición 2023 de Binómico Huelva se podría definir como la instantánea actual de las cocinas iberoamericanas con más que decir, desde las posiciones de cariz vanguardista hasta vindicaciones aborígenes y sociales. El cromático fresco de los emergentes sabores de las tierras de Centro y Suramérica. Bailes, colorido, música, chefs de renombre, sabores arrebatados de historia y fuerza telúrica, ilusión, solidaridad, sensaciones holísticas, en fin, con la cocina como catalizador.

Binómico. Huelva. Foto: Xavier Agulló.

Ahí estuvieron **Edwin Rodríguez (Quimbaya)**, la jovial **Luz Dary Cogollo**, icono de las cocineras colombianas; **Pablo Bonilla (Sikwa**, Costa Rica), la célebre **Pía Salazar** (Mejor Pastelera del Mundo 2023) y **Alejandro Chamorro** (**Nuema**, Ecuador), la colombiana **Leonor Espinosa** (Mejor Chef Femenina del Mundo 2022), la famosa **Chef Tita** (República Dominicana)…
Entre todos ellos, y en un clima lleno de luz, **Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Juanlu Fernández**, el referente onubense, **Xanty Elías**…
Una panorámica de alto nivel que consolida a Binómico Huelva en el mapa de los grandes congresos gastronómicos internacionales.

Francis y Andoni con sus «estrellas». Binómico. Huelva.

No faltaron las comidas –**Casa Diego**, en la arenosa belleza de Punta Umbría, **Portichuelo**, en la propia Huelva, y, claro, la **Finca Alfoliz** de Xanty.
Ni, desde luego, el punto central y único en el mundo del congreso, las nuevas estrellas en el Paseo de las Estrellas de la Gastronomía, junto al Mercado del Carmen (a la manera del Paseo de la Fama de Hollywood), que este año se otorgaron (e incrustaron en la acera) a Leonor Espinosa, Pía Salazar, Andoni Luis Aduriz y Francis Paniego.

Desafortunadamente -cosa de los aviones- me perdí la gran fiesta final en la Casa Colón, en la que Colombia se desató de tradiciones con sus frutas tropicales, su lechona y su "fritanga".

En fin. Hasta el año que viene, amigos…

by Xavier Agulló | LEER MÁS

Tiago Valente y Miguel Muñoz. The One Barcelona. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 1 NOVIEMBRE 2023

Hotel The One Barcelona: loor al bacalao (España y Portugal)

Del Mediterráneo al Atlántico; pero junto al paseo de Gracia. El **Mood Rooftop Bar** del lujoso hotel barcelonés te hará navegar entre esos dos mares con un espléndido menú de bacalao interpretado desde España y Portugal. **Miguel Muñoz**, *resident chef*, y **Tiago Valente**, cocinero del hotel **The One Palácio da Anunciada** (Lisboa), se han aliado para confeccionar una panorámica gastronómica del bacalao interpretado desde sus respectivas tradiciones. Y lo harán hasta el día 3 de diciembre. Tiempo de sobra para probar. Y volver a probar.

Música recomendada: **O pastor (Madredeus)**

El rooftop del hotel **The One Barcelona** no es sólo un mirador privilegiado a la ciudad entera, sino también un restaurante, el The Mood, donde atiende el chef Miguel Muñoz, al que ya hace años que conozco (y disfruto, a pesar de su natural discreto y poco dado al "candelabreo"). Y es también el lugar donde estos días, hasta el 3 de diciembre, se celebra el bacalao a través de un potente menú que integra armoniosamente recetas españolas y recetas lusas, estas últimas creadas por Tiago Valente, del hotel hermano en la capital portuguesa. Un menú que permite, sin moverse de la ciudad, sentir todas las sensibilidades culinarias de este pescado que es religión en toda la península ibérica.
Y yo no me iba a perder esto. Y menos sabiendo que la materia prima -el bacalao- la surte Perelló, mítica marca que puedes encontrar, por cierto, en el Mercat del Ninot.

The One Barcelona. Fotos: Xavier Agulló.

El recibimiento es con un cóctel ligero de Oporto blanco con gin, unos crujientes chips de piel de bacalao con pil pil y romesco y unos tradicionales "pasteis de bacalhau com queijo". Primeras notas de color mientras Barcelona brilla de mediodía soleado…

El menú que me marco comienza con los lomos de sardinillas en escabeche de naranja, pulpo al ajillo y las famosas "pataniscas", especie de buñuelo. A continuación, el carpaccio de bacalao con pipirrana y esféricos de aceituna. Más bacalao: tortilla unilateral (o "vaga", en definición del gran Sacha) con piparra. Y esas cocochas al pil pil con puerros confitados…

The One Barcelona. Fotos: Xavier Agulló.

El pase principal es en esta ocasión mi favorito: el bacalao *à Brás*, creación de un tabernero del Bairro Alto lisboeta llamado Braz y uno de los platos de bacalao más populares no sólo en Portugal, sino también en Macao, ciudad que es tradicionalmente definida como "casinos, mujeres y bacalao *à Brás*". Valente lo versiona a partir de un lomo entero (en la receta original va desmigado) descansando sobre una locura de patata y huevo y coronado por una olivada negra. Impecable. En la carta de este pop up, sin embargo, se pueden elegir otras especialidades, como el muy célebre bacalao *à lagarerira* o el poderoso bacalao "con todo".

Los postres, pura ensoñación dulce: los archiconocidos pastéis de nata tibios, el tocinillo del cielo portugués (con almendras) con cítricos y los viciosos huevos moles de Aveiro (Portugal), a base de yemas y azúcar dentro de una envoltura de hostia.
Mola, ¿no?

Mood Rooftop Bar (Hotel The One Barcelona)
Provenza, 277
Barcelona
Tel. 932 14 20 70

Roser Torras. Benjamín Lana.

CRÓNICA - 15 OCTUBRE 2023

Gastronomika 23, la historia que fue futuro y el futuro que será historia

Sin nostalgias; sólo emociones que se saben vividas y que han sido el motor que nos ha llevado hasta aquí. Sin melancolías; porque este 25 Aniversario es sólo la primera parada en un camino que, como experimentamos todos los presentes, sigue fluyendo y fluyendo hacia horizontes que hoy, como ayer, nos deberán llevar a *terra incognita*.

La extraordinaria entrega 2023 de San Sebastian Gastronomika ha escenificado, más allá de las cifras récord ya publicadas, la firme voluntad exploradora (compromiso) de un congreso que, si bien sabe no olvidar y aprender del retrovisor, robustece más si cabe su recalcitrante mirada inquieta y aventurera hacia las provincias limítrofes de lo convencional. Hacia lo que ha de venir y todavía no sabemos.

Con una intrepidez que jamás ha flaqueado, el congreso, que este año ha sabido entreverar con rara armonía un pasado que ahora es presente con un futuro que será historia, nos ha regalado no sólo esa camaradería (aumentada emocionalmente por la efemérides) ya mítica -de ahí que se lo conozca como "el congreso de los cocineros"- y grandes figuras culinarias de todo el mundo que se han hecho grandes desde el escenario de Donosti, sino también brillantes destellos de un porvenir que nos vuelve a ubicar en el vértigo, y todo resonando de nuevo… Como siempre ha sido: las grandes *celebrities* (en este caso, la propia narrativa de los últimos 25 años) y el vigor alentador de los que empiezan a pisar fuerte, todos en una geometría en constante movimiento que crea, se alimenta en simbiosis y se proyecta.

Este ha sido el año en que la gran Roser Torras –"la mamma"-, tras 25 años al frente de Gastronomika (los primeros años en la dirección técnica, luego ya en la general), ha decidido dar un paso al lado entendiendo, como siempre ha hecho, la propia dinámica del congreso, de la vida. Su inimitable estilo profesional, mezcla intraducible de obsesivo rigor organizativo, audacia creativa sin fronteras y cariño ilimitado en el trato, lanzó al congreso a nuevos territorios, tanto en lo puramente culinario y prospectivo como en lo formal. Roser entregó su vida a SSG manteniendo valerosamente la defensa, año a año, de la innovación en todos los ámbitos.

Y ahora ella le entrega la dirección del congreso a Benjamín Lana quien ya, durante estos últimos años, codo con codo con Roser desde la dirección general de Vocento Gastronomía y con una fresca mirada panorámica, comenzó a revolucionar (de nuevo) conceptos, formas y espacios. Empieza de esta suerte un emocionante trayecto rumbo a lo nuevo.

Tituló Benjamín Lana esta 23 edición de SSG con una ingeniosa paradoja que en realidad no lo es: "El futuro de la historia".
Pero, tal como yo mismo le dije en el escenario, ahora él, el congreso, "comienzan a escribir la historia del futuro".

Juan carlos Padrón, Alfonso Girón y Benito Góemez. Poemas (Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel). Las Palmas. Gran Canaria. Foto: Xavier Agulló.

CRÓNICA - 7 OCTUBRE 2023

Benito Gómez y los Padrón, refinada "jam" en el Santa Catalina de Las Palmas (+ add ons)

En el señorío arquitectónico del **Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel** (Las Palmas de Gran Canaria), establecimiento fascinado de historia y lustre, el monumental **Benito Gómez** (**Bardal****, Ronda) entreveró su rock and roll refinado a las finas y sutiles notas de **Juan Carlos y Jonathan Padrón** (**El Rincón de Juan Carlos****), flanqueados por la chef residente, **Itziar Pérez**, la cocinera que tienen destacada los dos hermanos tinerfeños en su restaurante **Poemas** del hotel. Fue grande. Pero hubo mucho más…

Música recomendada: **Sweet sounds of heaven (The Rolling Stones)**

Los responsables del Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel -con su director, **Alfonso Girón**, al frente- acunaron la *jam session* que comentaba más arriba con un ilustrado paseo por Gran Canaria, isla que, vaya uno en la dirección que vaya, es escuela de asombros. Y yo no me lo iba a perder…

Empezar el día de Las Palmas en Vegueta, el barrio histórico (fundacional) de la ciudad, es definitivamente una buena idea. Los ecos castellanos de 1483, año en el que llegaron, siguen resonando en las calles empedradas, las esquinas sin tiempo, los nobles balcones… El sol es fuerte, pero la sombra es fresca mientras nos demoramos por las "tres palmeras" (lugar de la primera fortificación de los conquistadores), por la Casa de Colón (XVI), por la afamada plaza Santa Ana, por la inacabada catedral, por los venerables edificios que huelen todavía a pretéritos y ricos mercaderes…

La parada de avituallamiento no podría ser otra que el mercado de Vegueta. Pequeño pero restallante de colores tropicales. Frutas para perder el sentido, verduras, pescados de las costas canarias… Remoloneamos, por supuesto, en el célebre puesto de **"José y Alicia"**, donde las frutas exóticas deslumbran al transeúnte. Probamos y probamos, ese plátano "topocho" (todo pocho) que, de tan maduro, comemos apretando la piel y libando la crema que brota de la punta.

Y nos paramos en la quesería **Aragüeme**, donde **Rocío y Ana** exhiben su selección de quesos canarios sólo de pequeños productores de culto. Un cabra de dos meses, un media flor, un Guía madurado. Y bebemos vino de Gran Canaria en **Canary Wine**…

Paseando por Vegueta. Fotos: Xavier Agulló

Algas y vinos
Una alegría reencontrarme con **Juan Luis Gómez**, el director del Banco Español de Algas, segunda visita del día tras Vegueta. Coincidimos en aquel "Encuentro de los Mares" que nos llevó río abajo, por el Guadalquivir, de Sevilla a El Puerto.

30 años de investigaciones han hecho de estas instalaciones científicas referente internacional. Aquí se cultivan algas y microalgas en forma sostenible, para empresas, para cocineros… Imposible abarcar en este párrafo todos los proyectos actuales y de futuro de esta avanzada institución.

Ya es mediodía y nos aguarda en su bodega, "Bien de altura", su enólogo y propietario, **Carmelo Peña**. Las vistas desde esta cima son salvajes. Y los vinos que nos da, también. Vinos criados a más de 1000 metros a base de listán negro y que nos ofrece, de todas sus parcelas, todavía sin domesticar, añada 2022, acidez desbocada y falta de botella. En todo caso, el potencial es tan alto como la montaña en la que estamos.

Víctor Lugo. Finca Laja. Foto: Xavier Agulló.

Finca Laja: café singular y potente menú de Casa Romántica
Poliédrica es la personalidad de **Víctor Lugo**, propietario de **Finca Laja**, en el hermoso valle de Agaete. Genio del márketing, cafetalero singular (su café, junto con el de los otros pocos productores del Valle, es el más septentrional del mundo), bodeguero (vinos Los Berrazales) y propietario del restaurante **Casa Romántica**, una de las mesas más virtuosas de la isla. Será justamente este restaurante el que nos servirá el menú, bajo, los juncos, en la finca, tras haber visitado las plantas de café.

Antes de entrar en el menú, os copio lo que escribí la primera vez que visité a Víctor en su finca:
"Ni te lo crees cuando, tras una curva, aparece el verde, onírico, irreal valle de Agaete en tus ojos. Las sinuosidades de vértigo verde nos han de llevar a Finca La Laja, antigua propiedad de la añeja familia Manrique de Lara, que plantaron el café hace 200 años, después de que las semillas llegaran al Huerto de la Flores, un jardín experiencial-semillero mundial de los De Armas. Estamos con Víctor Lugo. Sólo llegar, tomamos café. Este café es el único café de Europa. El más septentrional del mundo. Un microclima alucinado. Así de claro. Una singularidad. Hace ahora 22 años que la familia Lugo compró la finca, 12 Ha de arábica pura a 400 metros de altitud que hacen "petting" insolente con unos naranjos imposibles (las naranjas son monstruosas de tamaño, pornográficas de sabor), viñas antiguas, aguacates… hasta tabaco hay.

Finca La Laja es lo más inquieto de los 40-50 productores de café de Agaete. Mucho Víctor. De hecho, ha convertido su finca en la principal atracción turístico-gastronómica del Sur de Gran Canaria. Tiene hasta intérprete polaca. El café es, de entrada, exótico "al vesre", porque justo es lo contrario, ¿no? Es de altísima calidad (muchas grandes empresas intentan conseguirlo), muy aromático, con equilibrada acidez. Huele a azahar y a guayaba y a piña. Sabe suave, ligero, mimoso.

Paseamos por la finca, comemos esas naranjas como melones junto a las plantas de café. Luego nos apoltronamos en la veranda, con Víctor y con su padre, Inocencio, mientras los guiris de todas las nacionalidades medran en los cafetales. Tomamos el notable vino de la finca, el Berrazales (40.000 botellas al año), el malvasía y moscatel (afrutado y seco), el tinto roble (tintilla y listán negro con seis meses de barrica), el blanco dulce sistema solera… Hasta probamos el agua de su manantial propio, ferrugente hasta decir basta.

Luego, el café en serio. Sin hostias. Sentir Agaete… Mira: con la V60 (cafetera japonesa de filtrado), 100 ml de agua, 15 g de café de Agaete recién molido (inexcusable) y dos minutos y medio a 86ºC (usa termómetro). Se moja el papel-filtro con agua caliente, se escurre, se pone el café y se tira encima el agua. Se revuelve. Lo bebemos en copa Riedel, por supuesto. Y dice Víctor Lugo: "Sólo hay un mensaje, más allá de Agaete: tomad café únicamente arábica y natural". Y añade que es perentorio que las etiquetas del café sean tan precisas como las del vino".

Volvemos al presente. Al menú de Casa Romántica (chef, **Adrián Alonso**), que se encuentra a pocos kilómetros de la finca. Impecable. Paté de conejo en adobo con pan de millo y dulce de guayaba de la finca; croqueta de conejo en salmorejo con mojo rojo; buñuelo de carne de cabra en salsa con alioli de romero; tomates ahumados y encurtidos con nube de queso y berros; risotto de perdiz con sofrito de remolacha, nube de queso curado y alioli de romero; caldo de pescado (sama) con espuma de gofio; cochinillo a baja con crujiente de manzana… Y la ceremonia del café con la V60…

La gran cena con Benito Gómez y los Padrón

Por fin. La noche cae sobre el jardín del Santa Catalina y vamos desfilando hacia el restaurante Poemas para asistir a la *jam session*.

Benito viene como es él: fuerte. Energía imparable, como la trepidación de un riff de hard rock, risas a toneladas, frases lapidarias a lo Harry Callahan ("mi cocina soy yo, nada de relatos", "mi cocina se basa en los aliños, esta es la diferencia", "cuando tengo una elaboración perfecta, la rompo con algo que no tenga nada que ver"…) y una clase culinaria que se le escapa por las costuras.

Sin hostias. Pura cocina en su máximo esplendor; los paisajes de Ronda arrojados -con mucho swing- sobre el plato. Para empezar: sopa de verduras en crudo (prensando y extrayendo), aceite de higuera y alegre tapioca. Tan bestia como era de imaginar. E higo en escabeche de higuera con gárum de bogavante. Lo que no hay.

Hemos empezado por arriba, caray. Pero entonces vienen los Padrón y su toque tan chic… Turrón de morcilla canaria, praliné de almendras y togarashi. Uno de sus monumentos clásicos.

Irrumpe de nuevo Benito con su piel de pollo asado suflada (horno directo sin peso) y gamba macerada. Punk sofisticado. Espera… Navajas con tomate: caldo de tomates a la brasa con atún seco rollo clamato y brioche de los interiores de la navaja. La bomba.

La glamourosa caracola (milhojas) de apio, toques de piñones y trufa rallada es la vuelta al escenario de los Padrón, exhibición de equilibrios y elegancias.

Lo que presenta ahora mismo Benito es la polla: cebolla tierna asada con espuma de suero de payoyo, romesco y huevas de trucha. Inopinada colisión sensorial enloquecedora.

Lujosa y perfecta la anguila ahumada a la benedictine (holandesa de foie gras) rematada con angulas. Maravillosa sofisticación.

Emblanco de verano, una sopa malagueña de patata con vegetales y almendras crudas, texturas y matices.

Perfecta cocción de la cigala a la brasa, con blanco de cigala, sriracha, arroz crujiente contrastando. Los Padrón en su *prime*.

Benito dice la última. Sabor en negrita y caja alta: sensualidad, rock, ensoñación campera… Blanqueta de paletilla de conejo, brocheta de sus interiores en manteca colorá y caviar.

Momento para Jonathan Padrón y su crema de pistacho, helado de parchita y azafrán helado, todo da vueltas…

Y todavía Benito con su soplillo (merengue relleno) de hierbaluisa, chocolate blanco y fruta de la pasión.

Una noche a lo grande, grande.

Antes de irnos, un tentempié en Vinófilos Triana
Simpatía por **Vinófilos**, la tienda-distribuidora de vinos (y algunas cosas de comer) que me surtió de risas durante la pandemia en Tenerife… Aquellos viernes en que, desde la desolación, aparecía el coche cargado de cajas de alegría.

Hacia allí voy con Maribona… Nos sirve **Daniel Ramos** -sumiller al que conocí hace años en **Hacienda Benazuza El Bulli**– y nos propone una lata de berberechos, tamaño medio pero limpios y sabrosos, tortilla de patata y puerro y calamares de Gran Canaria fritos.
Y, con los vinos, la charla. Y nos cuenta Daniel de un posible proyecto en Canarias con… **Rafa Zafra**. La idea, al menos, está. Veremos si hay *partner*…

Nota del autor: en muy breve, la crónica de la comida en **Muxgo**, el restaurante de **Borja Marrero** abierto muy recientemente en el propio Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel.

by Xavier Agulló | LEER MÁS

ARREBATOS - 11 SEPTIEMBRE 2023

Gastronomía en medios: las plagas de la abuela, Harvard, la hipérbole y la ignorancia

De un tiempo a esta parte -cosa de las malditas y (Inch'Allah) efímeras tendencias digitales-, resulta aborrecible leer constantemente en los medios que se llaman gastronómicos apalancados en las redes -desde webs o blogs irrelevantes hasta diarios como Marca o La Vanguardia, y me quedo corto- artículos y artículos que, para dar pátina de autenticidad y estimular la lectura de los más incautos y asténicos, proponen todo tipo de recetas y trucos culinarios con la coletilla "de la abuela", esa recurrente y vacía metáfora que desde hace décadas carece de realidad y sólo apela a un simulacro de nostalgia, como diría Baudrillard.

Paralelamente a este vicio abominable, otra muletilla nefanda ha colonizado también, y sin sonrojo, los medios gastroalimentarios de Internet: el aval de la Universidad de Harvard para todo, con títulos tipo "El producto que alarga la vida, según Harvard" y otras lindezas de la misma calaña rozando en muchos casos el *fake*.

La apoteosis de estas atrocidades periodísticas e ignominias informativas me la he cruzado esta mañana, en el diario El Español, con un titular impagable que une las dos aberrantes tendencias comentadas más arriba: "El plato de las abuelas manchegas que Harvard recomienda y consumimos poco en España". ¡Toma ya!

En 2007 escribí una editorial para "Lo mejor de la gastronomía" intitulado "¡Muerte a la abuela!", que, ojo, dedicaba con cariño a todas las abuelas y madres que nos dieron la felicidad con sus guisos, pero que quería ser una crítica sin prisioneros a la leyenda de la abuela en la cartografía de la cocina contemporánea de aquel momento (y parece que también de ahora). Y escribía párrafos como "la abuela que se vindica, por razones generacionales, no está claro que exista. Lo apuntaba Óscar Caballero: 'Tras la guerra, las que eran pobres no disponían de recursos para cocinar; las que eran trabajadoras no tenían tiempo; y las que eran ricas contaban con una cocinera'".
O: "Esta 'abuela' no es real. No. Es legendaria. Se ha fabulado una abuela mitológica, se ha inventado una figura fantásmica con la que se pretende impostar tiempos pasados y mejores".

> *Y no voy a hablar aquí de otras de las perversas praxis en que incurren los medios digitales, como las de evitar el tema central en el titular, la ausencia de "leads" y la detestable trampa de ir dilatando frases con circunloquios para que el lector gaste tiempo y tiempo en su web generando estadísticas y la publicidad que de ellas se deriva*

Efectivamente, la abuela de esos titulares actuales es sólo una grosero márketing apelativo a lo onírico, así como Harvard es sólo un intento de dar fe, el "imprimatur", a textos recurrentes, adocenados y amarillos que sin la apostilla no tendrían ninguna posibilidad de ser leídos por ese público masificado en busca siempre de pretendidas "opiniones autorizadas", por muy sospechosas que puedan parecer a los lectores con criterios sólidos.
Y así andamos.

Citaba también en el título de este artículo la figura literaria "hipérbole" como otro de los recursos fáciles usados por esos periodistas (o lo que sea) -imagino que a la orden de sus medios bajo la malvada dictadura del SEO (mucho peor que la antigua censura)- que escriben supuestamente de gastronomía. Ved un titular leído hoy mismo, en La Opinión de Murcia: "Murcia, al borde del colapso tras descubrir que el producto más típico tiene un origen distinto". ¡Colapso! Tras cuatro párrafos de absurdo contexto para alargar (se habla incluso del pisco) descubrimos al fin que la noticia se refiere al pastel de carne, que, ¡oh catástrofe!, parece que no era estrictamente murciano, que se hacía en toda España desde la Edad Media y que Murcia fue "sólo" el único sitio donde sobrevivió. Nuestra solidaridad con todos los murcianos infartados por tal bombazo histórico. En fin…
Lo de la ignorancia no hace falta ni comentarlo. Cae a plomo en este momento del artículo.

Y todavía un delirio más en cuanto a titulares ominosos que llenan la web. Son cientos y siempre la misma cantinela: ¿"Qué pasa si comes (ahí hay variedad; plátanos, nueces, aceitunas…) todos los días. Súmale las paradojas constantes (siempre apoyadas por dudosos estudios) de un artículo hablando de lo bueno que es beber cerveza, por ejemplo, y de otro al lado clamando que la cerveza mata, y así la incultura medra sin control en la comunicación del sector porque todos quieren (y creen) la noticia que más se adapta a sus creencias.

Y no, no voy a hablar aquí, porque todo esto es ya muy cansino, de muchas otras de las perversas y antiprofesionales praxis en que incurren los medios en su versión digital (en gastronomía y en otros ámbitos), como evitar el tema central en el titular, la ausencia de "leads" y la detestable trampa de ir dilatando frades con circunloquios, en su mayoría desinformados, tópicos y hasta mal escritos (tampoco voy a tocar aquí los constantes errores ortográficos y sintácticos que exhiben sin pudor esos textos espurios) para que el lector gaste tiempo y tiempo en su web generando estadísticas y la publicidad derivada de ellas.

Afortunadamente, tenemos en este país (y en otros) una fantástica pléyade de grandes periodistas, comunicadores, escritores gastronómicos y gastrónomos que, día a día, en la prensa convencional y en la digital, nos regalan información, cultura y verdad en sus artículos.
Y yo, que tengo esta extraña fe en el ser humano…

by Xavier Agulló	LEER MÁS	

« OLDER POSTS

LA MOLICIE
DE XAVIER AGULLÓ
//// GASTRONOMÍA & ROLL

© LA MOLICIE DE XAVIER AGULLÓ