

Cultura y Sociedad

Gastronomía Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler lrsoler@gastronomium.com

EL RESTAURANTE

Cocina enciclopédica

Piripi

- Óscar Esplá, 30
- 03003 Alicante
- Teléfono 965 227 940
- Abre todos los días
- A la carta, 30/75 euros



Hay restaurantes de producto y de cocina tradicional. Los hay que dan un paso adelante en el tratamiento de la materia prima y otros que ponen al día el recetario de siempre. Luego, hay restaurantes enciclopédicos que hacen todo eso y mucho más. Así es la fórmula del Piripi, que le da un punto más «foodie» a la iniciada por Vicente Castelló en el Nou Manolín, desde la impresionante barra hasta la concurrida sala. Por cierto, cuenta desde hace poco con nuevos comedores y reservados, de una sobria elegancia contemporánea. Puede haber materia prima como la del Piripi, pero no mejor: jamón de bellota (21 euros), anchoa de Santoña

(2,20), pescadito frito (14), gamba roja (17)... Lo mismo pasa con los arroces: con sepiet y alcachofa (12), por ejemplo. No se quedan atrás sus propuestas más mundanas —salmón con vinagreta de aguacate, trufa y maracuyá (12)— ni las comedidamente actuales: pulpo con ajoblanco de pistacho y parmesano (15) o tartar de atún con carpaccio de gamba (20). Los platos de pescado tienen la colosal suculencia del san pedro con gamba roja (23) y los postres, la golosa rotundidad de la tatin (8) o el tocino de cielo (8). José Juan Castelló ha sabido mantener y poner al día el sabio modelo de restauración enciclopédica desarrollado por su padre en el Nou Manolín.

Ingeniería culinaria

► En el Celler de can Roca, en Girona, la complicidad entre ciencia y cocina adquiere un tono sensato y verosímil, a medio camino entre el academicismo y la vanguardia

Joan Roca fue la estrella del Fórum Gastronómico de Santiago, un congreso abierto y participativo que se aparta del relumbrón tanto como del populismo y se consolida como el evento realista y sostenible para profesionales y entendidos.

Entre el academicismo y la vanguardia, que se dan la mano en una nueva versión de la liebre a la royal o en las acelgas meunier, el Celler de can Roca, en Girona, ha desarrollado el concepto de «ingeniería culinaria» desde su colaboración con científicos como Harold McGee o cocineros como Grant Achatz en la Universidad de Harvard. En su caso, la complicidad entre ciencia y gastronomía no se orienta hacia los productos o las sustancias químicas, sino hacia el desarrollo de aparatos o vajillas: un destilador de baja temperatura o un plato-balón con sonido en el que sirven el «gol de Messi», postre que incluye un irónico menrengue y la narración del tanto que el astro argentino le marcó al Getafe tras cruzar más de medio campo.

La impronta de Jordi —el «postre-ero», porque hace los postres y es el más joven— es cada vez más patente. En su restaurante, conduce el carrito «Roca on Wheels», que recuerda tanto al de los postres de la restauración clásica como al de un chambilero futurista: otro encuentro entre clasicismo y vanguardia que incluye congelador y bandejas mecánicas para que el más «arrauxat» de los hermanos ponga espectacularmente en escena sus creaciones. La cocina de Can Roca también encarna una «assenyada» tercera vía en cuanto al dilema arraigo / universalidad: por ejemplo, el «làctic», un postre con dulce de leche, a la argentina, pero de la casi extinta oveja de Ripoll. Su nueva carta incorpora sabores magrebíes, hindúes o peruanos que superaron la prueba cuando los sometieron a la consideración



de su madre, cocinera profesional atrincherada en las recetas de siempre, que identificó sin embargo el origen de cada plato.

La aportación de Josep Roca, el sumiller, es manifiesta, por ejemplo, en la moluscada al albariño creada para el Fórum: ostra, almeja o mejillón, sofisticadamente combinados con los aromas y sabores del vino de las Rías Baixas —melocotón, flores blancas, laurel— sobre un fondo de aspecto nacarado hecho con un destilado de albariño y trocitos de plata. El Celler de

can Roca trabaja desde hace un par de años con los productos de un huerto cuya explotación encomiendan a una fundación benéfica, sin subirse gratuitamente al carro de los cocineros agrícolas.

Durante sus tres jornadas —una menos que en la anterior edición—, el Fórum superó, sin embargo, los 15 mil asistentes de 2010, con más de 80 actividades -sesiones magistrales, talleres, debates— llenas a reventar. La implicación del sector ha hecho del Fórum el principal acontecimiento gastronómico en Galicia y ha consolidado la proyección en España del evento que alterna Girona y Santiago como sedes, con una fórmula que se desmarca tanto del elitismo como del populismo y resulta particularmente atractiva para los profesionales de cualquier parte.

EL VINO

Dominio de la Vega

- Espumoso rosado
- Bodega Dominio de la Vega
- DO Cava (Requena)
- Garnacha
- Alcohol: 12%
- PVP: unos 8 euros

El auge del espumoso rosado es inversamente proporcional al declive de sus homónimos «sin gas» y cada día hay más bodegas dispuestas a darle al consumidor lo que demanda. Dominio de la Vega, uno de los más firmes valedores del cava valenciano, participa hace tiempo de esa tendencia con tres espumosos rosados distintos, desde un semiseco de garnacha hasta un exclusivo brut de pinot noir. Ni tan gourmet como el segundo ni tan facilón como el primero, este brut de garnacha es un cava desinhibido y ligero, de una frescura casi naïf, que se desenvuelve como pez en el agua en cualquier contexto desenfadado: una comida ligera y sin protocolos, una charla a la sombra de un pino o a la luz de la luna... Huele a las frutas que anuncia su color —fresa, frambuesa— y resulta tremendamente amable en la boca, por su sabor a fruta, por el toque dulzón, por su refrescante acidez, por la cremosidad de sus pequeñas burbujas...



EL LIBRO

SANTI SANTAMARIA LA COCINA AL DESNUDO

La cocina al desnudo

- Santi Santamaria
- Ediciones Booket
- Madrid, 2012
- Ensayo
- 320 páginas
- PVP: 7,55 euros

Seguramente, Santi Santamaria se revuelve en su tumba al oír ahora los gorgoritos del orfeón gastronómico que le condenó al unísono cuando publicó hace 4 años sus reflexiones sobre la cocina, reivindicando el producto y la autenticidad frente a la vanguardia liderada por Ferran Adrià. Llevaba más de una década haciéndolo sin la repercusión que tuvieron este libro y, sobre todo, los disparates que dijeron de Santamaria, con *La cocina al desnudo* como

pretexto, quienes lo condenaron unánimemente sin haberlo leído. Todo se ha sosegado, porque en este mundillo de sonrisas y puñaladas está feo malhablar de un muerto, porque el que se mueve no sale en la foto y porque, desgraciadamente, el tiempo y la crisis han venido a darle la razón que tenía —ni más ni menos— al artífice de can Fabes. Pero no está de más que se reedite en versión económica este libro que marcó un antes y un después en la historia de la gastronomía española.