

Asturias en la 'postvanguardia'

Los productos de la región tienen lugar destacado en la cumbre culinaria Madrid Fusión

 LUJÁN MORENO

26 enero 2016
04:48

La cocina española escaló a la cima mundial en los últimos tres lustros. Superados todos los desafíos y en cabeza de la vanguardia, entra en la era de la 'postvanguardia'. Y así lo celebra en el certamen más notable del calendario culinario, Madrid Fusión, la cumbre gastronómica que abrió este lunes su décimocuarta edición bajo el elocuente lema de 'El lenguaje de la postvanguardia'. Con el foco puesto en la intensidad, el protagonismo fue sin mebargo para las monjas clarisas que desde un pueblecito burgalés facturan a medio mundo sus celestiales delicias de chocolate.



Probando sidra de nueva expresión en el puesto de El Gaitero.

La cumbre reúne a más de un centenar de cocineros de 14 países que en más de 70 ponencias y talleres exploran las nuevas sendas de la creatividad culinaria, con Tailandia como país invitado y Colombia como cocina por descubrir. Con más de 700 asistentes, superará los 12.000 visitantes a las charlas de chefs como Joan y Jordi Roca, David Muñoz, el asturiano José Andrés –que tenía prevista su llegada ayer pero el mal tiempo en Estados Unidos hizo que retrasase hasta hoy su viaje a España–, Daniel Humm, Grant Achatz, Virgilio Martínez y Jorge Vallejo

Gijón gastronómico

Tras el éxito de Fitur, con destacada presencia asturiana, Madrid Fusión vuelve a ser escenario para mostrar las excelencias culinarias de la región. La alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, no se resistió a probar un culín de sidra en el stand instalado por el Ayuntamiento de Gijón a través de Divertia, donde bajo el slogan 'Ciudad a tu gusto' presentaba los proyectos 'Gijón de sidra', 'Gijón goloso' y 'Gijón gourmet'. El campeón escanciador Wilkin Aquiles, de la sidrería gijonesa El Otru Mallu, recibía culín en mano a todo el que se acercaba a su puesto de escanciador. El grupo El Gaitero, que mostraba toda su gama de productos, desde sidra de nueva expresión a dulces y turroneos, organiza en Madrid Fusión tres actividades de maridaje de su Pomarina con la cocina nikkei de Mario Céspedes –ayer–, con quesos del Rey Silo –hoy– y con ostras del Eo Acueo –mañana–. Otra empresa asturiana presente es Cafés Toscaf, que además de su stand ofrecía cafés en un carrito 'vintage' a los visitantes. Además, patrocinaba ayer una conferencia del Jordi Butrón, de SpaiSucre, un auténtico genio catalán de los platos dulces.

Y es que en estos años se ha vivido una «revolución golosa» en la gastronomía protagonizada por gigantes de la repostería como Paco Torreblanca, Jordi Roca y Oriol Balaguer, presentes también como Butrón en una jornada inaugural de Madrid Fusión en la que se rindió homenaje a otras excelsas y menos conocidas fabricantes de sutiles y dulcísimas delicias: sor Miriam de Nazaret y sor Amanda.

Son dos monjas clarisas que en su convento burgalés de Belorado obran milagros con el chocolate. Con delantales negros sobre sus hábitos, con sus nombres bordados en rojo junto con el logotipo de Madrid Fusión, sin renunciar a sus habituales sandalias y rosarios, las monjas abandonaron por unas horas la clausura para perfeccionar su técnica chocolatera junto a unos grandes maestros a los que eclipsaron.

La severidad de sus oscuros hábitos contrastaba con las blanquísimas chaquetillas de los once talentos de la cocina con quienes compartieron escenario: Paco Torreblanca, Martín Berasategui, Jordi Roca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón, Christian Escribà, José María Guerola, Ángel Velasco, Fernando Sáenz y Ricardo Vélez.

En su moderno obrador, las clarisas elaboran cada año seis toneladas de productos de chocolate para una firma francesa. Su especialidad son las trufas, con una gama de siete sabores. «No hacemos cosas tradicionales. Tradicional será nuestra forma de trabajar pero no los productos. Nos dedicamos a la chocolatería, que no es muy tradicional en los conventos», aclaraba sor Miriam. Preparan también bastones de naranja confitada cubiertas de chocolate negro y de limón con chocolate blanco; rocas de chocolate con barquillo y cuatro chocolates distintos, además de todo tipo de bombones. Trabajan en la preparación de productos sin azúcar aptos para diabéticos.

Una acalorada sor Miriam confesaba haberse sentido «pequeña y agradecida» al verse rodeada «de tanta gente con tanta historia y saber». «Hacemos nuestro trabajo con todo cariño y dedicación, con calidad y gusto y eso nos da este reconocimiento», se felicitaba.

Acapararon casi más atención las monjas que uno de los popes de la innovación en la cocina, David Muñoz, creador de DiverXO –con tres estrellas Michelin– y StreetXO, que puso los puntos sobre las íes al recordar que el espectáculo no puede nunca imponerse a la calidad de un receta, por muy innovadora que sea. «Las puestas en escena en un plato pueden ser fantásticas, pero cuando nos empeñamos en que el show vaya por delante del plato emborronamos el mensaje», dijo el sonriente chef de la cresta y los tatuajes.

Él mismo entonó su 'mea culpa' y admitió haberse pasado de frenada en algunas de sus propuestas de más riesgo al sustituir los platos por lienzo en DiverXO. «Hubo un momento en que la cagamos, porque no siempre tiene sentido usarlos. El recipiente es lo último que debemos escoger al crear un plato», reconoció.

Cree que se abusa también de los menús «interminables» y apuesta por el comedimiento, «con cuatro o cinco platos como máximo». Eso sí, con la pretensión «de que cada uno sea una fiesta». «El 90% del placer, de la máxima emoción que puedes sentir en la mesa, procede del sabor», admite. Esa sinfonía que él logra mezclando hasta 14 sabores en un solo plato.

En la misma línea de apuesta por menús mas comedidos se pronunciaba Daniel Humm, al frente del neoyorquino Eleven Madison Park, condecorado como Muñoz con tres estrellas Michelin. De vuelta de los excesos de la deconstrucción y los alardes moleculares, quiere que sus comensales disfruten con lo que comen, no que se partan la cabeza elucubrando sobre su concepción. «Un plato tiene que estar bueno, con una buena presentación y ser creativo, y no volverse loco para entenderlo», propuso.

David Thompson, australiano al frente del restaurante Nahm en Tailandia, se atrevió con uno de los platos estrella del país asiático, un curry de langostinos y berenjenas, «muy intenso, picante, aromático y tan fácil como memorable».

EL COMERCIO

© ELCOMERCIO.ES

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.: A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón, Asturias, España Correo electrónico de contacto: digital.co@elcomercio.es

Copyright © EL COMERCIO S.A. Gijón, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.