



ABC

Los mercados premian los ajustes de España

El Tesoro coloca 10.000 millones de euros en deuda, el doble de lo previsto y con menos coste, en la primera subasta tras la aprobación de las reformas de Rajoy [Ed. y 63]

13 ENE. 2012 *Viernes*

ABC.es

LOS PAPELES DEL ENGAÑO EN EL TRASPASO DE PODERES

Más de 250 incumplimientos

El Ejecutivo socialista ocultó, además del déficit, otros datos e informaciones relevantes [Ed. y 18]

Griñán tardó nueve meses en reclamar las ayudas irregulares

La Junta andaluza conoció por ABC en febrero que existía un fondo de reptiles para el «fomento» del empleo [22]



ABC del OCIO

José Mota

«Necesitamos tres televisores para no vernos a nosotros y echarnos cosas en cara» [35]

Cocina vegetal

Sutileza y elegancia caracterizan a la cocina vegetal. Una tendencia en auge marcada por el respeto a la estacionalidad y al terruño

POR CARLOS MARIBONA

Cuando se valora más que nunca el producto, pocos hay como las verduras, cargadas de cualidades nutritivas y, al mismo tiempo, deliciosas. España es el segundo productor de la UE, por detrás solo de Italia, pero no se trata tanto de cantidad como de calidad y de variedad. Y en eso apenas tenemos rival. Pasaron los tiempos que nos recordaba Josep Pla en que las verduras eran consideradas un simple acompañamiento. Ahora los chefs las incluyen en sus menús como protagonistas, investigan sobre ellas, las cultivan personalmente o se las compran a pequeños productores, e incluso hay quien apuesta por menús exclusivamente vegetales. No hay mejor exponente de las nuevas tendencias de la cocina, las que se orientan hacia el producto más próximo al restaurante y, sobre todo, hacia la estacionalidad.

Son muchos los chefs de vanguardia que se han acercado sin complejos al mundo de las verduras, empezando por Ferrán Adrià con su menestra en texturas, creada en 1995 y que marcó escuela, y siguiendo por Martín Berasategui, que ha elaborado platos antológicos con ellas como las perlititas de hinojo en tres texturas (en crudo, en risotto y emulsionado), o por Quique Dacosta con su espectacular ensalada del siglo XXI. Andoni Luis Aduriz, en Mugaritz, apuesta por una cocina en la que los vegetales, hierbas y hortalizas asumen el protagonismo. Un recetario radical en ocasiones, pero delicado y sensible. Su menestra de verduras asadas y crudas, hierbas, brotes silvestres y cultivados y aliño meloso de zanahoria morada es una creación memorable. Por su parte, Josean Martínez Aluja, al frente de Nerúa, en el Guggenheim de Bilbao, consigue que a ningún gourmet le importe sentirse vegetariano por un día. Juegos y combinaciones que crea a partir de un producto único, siempre estacional, que busca de manera casi obsesiva en las huertas de Vizca-



Paco Morales, del hotel Ferrero, en su huerto



Fernando del Cerro, de Casa José, con una de sus creaciones



Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz, en plena elaboración de una de sus creaciones

ya. De sus platos, recordamos la cebolla blanca dulce con fondo de bacalao y pimiento verde.

En el hotel Ferrero, de Bocairent, Paco Morales cultiva su propia huerta y da un gran protagonismo en sus platos a las verduras y a otros elementos vegetales que se producen en el entorno de la montaña valenciana. Platos como la espléndida menestra con láminas de tocino ibérico son el resultado de su trabajo en esa línea.

Gastrogenómica. En la Comunidad de Madrid hay tres cocineros que abren caminos en esta cocina de las verduras. Uno es Mario Sandoval, de Coque (Humanes), que trabaja con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimenta-

Direcciones

1. MUGARITZ. Aldura Aldea, 20. Caserío Otzazulueta. Rentería (Guipúzcoa). ☎ 943 52 24 55.
2. NERÚA. Museo Guggenheim. Avda. Abandoibarra, 2. Bilbao. ☎ 944 000 430.
3. COQUE. Francisco Encinas, 8. Humanes (Madrid). ☎ 91 604 02 02.
4. RESTAURANTE DE LA CALLE. Antigua carretera de Andalucía, 85. Aranjuez (Madrid). ☎ 91 891 08 07.
5. CASA JOSÉ. Abastos, 32. Aranjuez (Madrid). ☎ 91 891 14 88.
6. HOTEL FERRERO. Carretera Onteniente-Villena, km. 16. Bocairent (Valencia). ☎ 962 35 51 75.



Hojas de invernadero, de Mario Sandoval, en Coque

Gastrobotánica. En Aranjuez, Rodrigo de la Calle es el creador del término gastrobotánica. En colaboración con el botánico Santiago Orts, el chef trabaja con diversas especies vegetales poco conocidas con las que desarrolla platos muy personales, basados en los sabores auténticos y en la estacionalidad. Entre ellos, el mosaico de verduras *al dente* con caldo de pimienta roja.

También en Aranjuez, Fernando del Cerro, de Casa José, ha desplegado una ingente labor para recuperar las huertas del Tajo, que iban siendo abandonadas por los agricultores por su escasa rentabilidad. Comprándoles directamente y pagando buenos precios, abriéndoles las puertas de colegas, asesorándoles sobre sus cultivos, ha logrado que muchos vuelvan a ocuparse de las huertas y obtener productos de la máxima calidad. Y con esas verduras marca una línea propia, con platos equilibrados, de enorme sutileza y elegancia en los que utiliza solo productos recogidos en el mismo día. Ejemplo de respeto a la estacionalidad y al terruño.

rio (Imidra) en la llamada gastrogenómica, un intento de rescatar el auténtico y más intenso sabor de las frutas y verduras autóctonas, identificando su ADN original y seleccionando la mejor variedad a partir de la memoria gustativa. Lechugas y pimientos de Navalcarnero, espinacas de Perales de Tajuña, tomates y calabacines de Aranjuez, son algunas de las variedades que cultiva en su huerto. Y que luego lleva a la mesa en platos como el cromatismo de verduras y hojas verdes orgánicas.

Los clásicos de las verduras

Junto al trabajo de los cocineros de vanguardia permanecen los sitios de siempre, los templos tradicionales de las verduras, fundamentalmente los navarros y riojanos que se surten de las ricas huertas de las riberas del Ebro. En Tafalla, por ejemplo, está Túbal, donde Atxen Jiménez lleva cerca de medio siglo al pie del cañón ofreciendo los mejores productos de la zona. Otro nombre mítico de esta cocina es 33, en Tudela. La menestra, que se liga con un jugo de las propias verduras, es un lujo de equilibrio y cociones perfectas. Como un lujo es la ensalada de cardo rojo rizado. Ya en La Rioja, el Asador Alameda, de Fuenmayor, a un paso de Logroño, es toda una referencia y no solo por sus carnes y pescados a la parrilla. Los espárragos de la zona, acompañados de una mayonesa impecable; la crema de alcachofas y patata morada; o la combinación de cardo, alcachofas y habitas, son tres propuestas a las que no se puede renunciar. Muchas de esas delicadezas de las huertas del Ebro llegan a Madrid gracias a los restaurantes de aquellas tierras instalados en la capital. La mejor opción es La Manduca de Azagra, cuyos comedores se llenan de un público que busca un ambiente moderno y acogedor, la amabilidad de los propietarios y, sobre todo, la calidad de una materia prima excepcional. Sus verduras llegan a diario desde la huerta familiar en Azagra. Un auténtico lujo los pimientos del cristal. Pero también los espárragos, las habas y sus fundas (los calzones), los guisantes, los puerros, los ajetes, las alcachofas tanto fritas como cocidas...

Direcciones

► **Túbal.** Plaza de Baja Navarra, 4. Tafalla (Navarra). ☎ 948 70 08 52.
► **33.** Capuchinos, 7. Tudela (Navarra). ☎ 948 82 76 06.

► **Asador Alameda.** Plaza Félix Azpilicueta Fuenmayor (La Rioja). ☎ 941 45 00 44.
► **La Manduca de Azagra.** Sagasta, 14. Madrid. ☎ 91 591 01 12.


www.teatrocircoprice.es



PRICE EN NAVIDAD

HASTA 15 ENERO

RONDA DE ATOCHA 35

¡ÚLTIMOS DÍAS!

ENTRADAS
DESDE **7,5 €**

¿QUIERES CIRCO?





VENTA DE ENTRADAS

902 400 222 

www.elcorteingles.es





Viernes 13: 18.30 h - Sábado 14: 16.30 y 19.30 h - Domingo 15: 12, 16.30 y 19.30 h