

Entrevista con... Alex Atala

FOTOS: Ruben Kato

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida hasta ahora.

L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonia repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

Atala.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

Atala.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a

redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

Atala.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo algunas: “Pato al Tucupí de Amazonia, Moquecas” (mariscos, leche de coco y dendê) de bahía y “Arroz de Carreteiro” de Brasil Central. Una enorme tradición de “Churrasco con Chimarrão” en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

Atala.- El tucupí es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupí en varias recetas como la “Mujeca”, “Quinhampira”, “Tucupí Pixuna”, en las calderadas y en el propio pato con tucupí.

L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

Atala.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas, recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colorista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

Atala.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

Atala.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 5 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica...hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

Atala.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latino americana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

Atala.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.

Aquí “sí” se come buen pescado

Valoración: 5.2/10 ★★★★★★☆☆

En Canarias -o cuanto menos en Tenerife y Fuerteventura- puede resultar una verdadera odisea encontrar un restaurante que ofrezca una buena selección de pescados en su forma de preparación más rudimentaria, y es que al contrario de lo que se piensa en la oferta lógica de unas islas rodeada de mar y, por ende, una increíble riqueza marina, es su antónima “La Carne” quien reina en las ofertas restauradoras. Sería tema de estudiar a fondo las costumbres y culturas del isleño que han quedado muy marcadas por los diversos pueblos aborígenes, de probable origen bereber, que habitaban las islas Canarias antes de la conquista castellana (Los Guanches), y quienes basaban fundamentalmente su alimentación en la ganadería (principal economía), además de cereales cultivándose especies de trigo y cebada, así como guisantes y otras legumbres... pero para no extendernos, el canario promedio prefiere una buena carne a un succulento pescado.

Así que para darles buenas pistas a aquellos que, como yo, aman el mar y todo lo que esconde en sus profundidades, me he dado a la tarea de aventurarme en rincones que, sin pretensiones, ofrezcan un género del mar “fresquísimo” (cuesta entender el uso de congelados cuando tenemos una industria pesquera tan rica y con tanta falta de apoyo). Debo reconocer que ha sido una tarea difícil, pero ya comienza a dar sus frutos y tengo unos cuantos favoritos que bien merecen una visita.

Hoy os hablaré de La Casa del Pescado ubicado en La Matanza – Tenerife (solo abre para almuerzos y cierra los miércoles) es muy popular entre los residentes locales por su oferta de pescados frescos y su semejanza informal con un Guachinche. El

amplio local cuenta con un entorno colorido y una zona de comedor al aire libre.

Este refugio para todos los amantes de los productos del mar, rompe con el mito aquel “aquí no se come buen pescado”, a la vez que satisface los estómagos sedientos de cocina marina. Si queréis hacerse con una buena pieza que vaya del mar a la mesa, lo mejor es llamar cuanto menos un día antes y reservar pescado, con esto te garantizas la especie (que no sabes cuál será) que lleven los pescadores en la madrugada, pero “ojo”, no estás reservando un lugar para comer; es recomendable llegar temprano para hacerte también con una mesa (siempre está lleno), o te llevas tu pescado -preparado naturalmente por sus cocineros- a casa.



Para suerte yo me fui unos 30 minutos antes y logré una mesa. Lo primero que te preguntan, naturalmente, es si tienes pescado reservado y seguidamente te llevan tu bandeja de pescado “crudo” (bien identificado con tu nombre) para que tengas una garantía real de su frescura y de la especie de la que vas a disfrutar, tras aceptar el encargo, ya tú decides

como quieres que lo cocinen (claro, dentro de sus posibilidades).



Aunque el servicio es bastante lento, el personal es amable y encantador. Comencé con unos rejos de pulpo, el rejo un poco duro y muy pobre en sabor; pero al contrario mi pescado “mío, mío”, una vieja de unos 25cm preparada a la espalda con la piel churruscadita, pero la carne muy tierna; custodiada por las tradicionales papas arrugadas y sus compañeros inseparables “los mojos”.

Para los que no la conozcáis, La Vieja o Loro Viejo (que también se puede encontrar desde el sur de Portugal y Golfo de Cádiz hasta Senegal, Azores, Madeira y Cabo Verde) es uno de los peces más apreciados y emblemáticos del Archipiélago Canario. Su carne, muchas veces comparada con la del marisco, es delicada y una de las más apreciadas de cualquier “buen” cocinero isleño.



Como reza el refrán “no solo de mar vive el hombre”, unos compañeros diminutos (en tamaño y edad) que me acompañaron en mi aventura prefirieron pedirse uno de los platos más tradicionales de Tenerife “carne con papas”, y como no podía resistirme a un bocado, debo reconocer que la mejor que he probado en años, se denota el legado familiar de esas que pasan de una generación a otra admitiendo muchas y diversas fórmulas, pero manteniendo su origen simple... un plato, que aunque vaya lejos del nombre de la oferta del restaurante y para mí humilde opinión “estrella” de este espacio.

Podéis atreveros con un vino de la casa o armonizar con vinos de las diferentes D.O de Tenerife. Precio medio 20€ por persona (reservando pescado) ... en siguientes notas de mis aventuras marinas, haremos un viaje a Fuerteventura y su cofradía del pescador.

Información

Dirección: Calle Higueras de Borrallo, 13A, La Matanza de Acentejo, Santa Cruz de Tenerife.

Reservas: 922 57 94 71 (sólo abre en horario de almuerzo)

Entrevista con... Virgilio Martínez

Central, un perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana

La Gastronomía peruana continúa impregnando al mundo con su aromas y magnificando con sus sabores cargados por su origen inca y biodiversidad cultural...pero Perú también sigue “pariendo” grandes cocineros capaces de reencontrarse con una cocina compleja, rica y diversa, tanto en sus productos como en sus técnicas.

En este sentido, Virgilio Martínez en Central (Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 en el Mundo) ha sabido interpretar con sabiduría y respeto su territorio, a sabido leer en su geografía y ha plasmado en su pasión por la cocina y en cada plato, a Perú, a su gente y a su cultura. Se ha anticipado al cambio y ha trascendido a lo estrictamente culinario para invitar a recorrer la diversidad peruana; pero sentado, entregado al confort de la mesa y el mantel, esperando curiosamente el siguiente plato, pero siempre mirando a la cocina, siempre mirando a Perú.

L.M.- La gastronomía iberoamericana ha tomado una posición, si se quiere, global, en especial la cocina suramericana ¿cuáles crees han sido los fundamentos para que esto suceda?

V.M.- Yo creo que es un momento de cambios mundial en el que se buscan otras gastronomías, otras respuestas, sorpresas; en ese sentido Latinoamérica tiene mucho que decir y hay una realidad: los latinoamericanos estamos mirando muchísimo nuestro territorio, nuestra tierra y creo que nos hemos

encontrado que tenemos mucha riqueza, estoy hablando de una despensa de productos que solo son novedosos para el mundo, sino que también son transformados acá de una forma novedosa: hablamos de una transformación de producto e innovación que se sucede tiempo real –ahora mismo-.

L.M.- Vamos, que no hablamos solo de una revolución gastronómica hacia el mundo, hablamos también de una revolución que se vive y se goza internamente

V.M.- Si, principalmente lo vivimos internamente; lo que pasa es que el mundo hoy día esta tan comunicado que puede compartir y enterarse de lo que está sucediendo en un restaurante en Santiago, en Lima, en México o en São Paulo, aunado a esto la gente cada vez viaja más y ya no somos solo un destino digamos antropológico y de muy buenos paisajes, sino evidentemente gastronómico.

L.M.-... Y en este sentido Perú mantiene su liderazgo y sirve de inspiración al resto del continente, pero, ¿cómo se vive la cocina en Perú?

V.M.- Perú tiene una tradición y una cultura muy potente, estamos hablando de los pre-incaicos todavía y de mezclas de culturas que es ya un ejemplo de diversidad; no solo de culinaria, de paisajes, de ecosistemas; sino una diversidad cultural. En Perú, ese valor de tener todas esas mezclas de gente que vino de diferentes partes del mundo -desde hace años-, estoy hablando desde que llegaron japoneses, chinos y obviamente españoles tras la conquista, el legado de los incas...dio paso a una fusión bien entendida que llegó naturalmente, una fusión orgánica y hoy día para nosotros es una herramienta de conectarnos con nuestra propia cultura, nuestra propia identidad y entendernos nosotros mismos. El panorama ha cambiado muchísimo de 10 años para atrás, ahora los jóvenes quieren permanecer en Perú y muchísima gente de Sudamérica viene en busca de tradición, en búsqueda de productos y de técnica culinaria también

L.M.-...Toda una inspiración!!! Virgilio, me comentabas al inicio de la entrevista que constantemente se están sucediendo cambios y que se siguen descubriendo productos de la inmensa despensa que tiene Perú y Sudamérica en general, en este sentido ¿Cómo describirías la cocina peruana, digamos ya contemporánea?

V.M.- Es una cocina que va en una constante evolución, una cocina muy moderna. Lo que tenemos en Perú son distintas cocinas, porque hemos tenido muchas, hemos tenido la cocina amazónica; hemos tenido la cocina andina; hemos tenido la cocina de Lima, la capital donde sentíamos que concentrábamos todos pero no era así, tenemos cocinas regionales, cevicherías, chifas, tenemos cocina japonesa-peruana ¿Qué pasa? o ¿Qué es lo que está pasando hoy en día con la cocina contemporánea peruana? Que es una fuente de diversidad tremenda, es una fuente de búsqueda de productos distintos y del conocimiento. Yo creo que es una cocina que se ha planteado un encuentro con sus productos, con su gente y que está teniendo muchos seguidores, no solo a nivel de clientela, sino a nivel de otras disciplinas como la antropología, estudios de sociología, el arte... y todo eso empieza a entrar dentro de la gastronomía y la gente empieza vivirla también como cualquier otra expresión artística. Esto es para los cocineros un aprendizaje continuo; yo creo que como tú decías, hablamos de inspiración porque estamos constantemente inspirados, pero sin desconectarnos, porque no podemos dejar perder este momento ¡estamos viviendo un presente muy interesante!.

L.M.- Virgilio, hablabas antes de diversidad y la biodiversidad, y sin perder la idea; ya aterrizando en Central, tu restaurante, ya se ha catalogado como un culto en perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana, pero, ¿Cómo entiendes tú la cocina de Central?

V.M.- En Central lo que hemos hecho, como te hablaba antes, es

juntar toda esa diversidad y convertirla en una experiencia; no ya solo de comida, sino de servicio, de sensaciones, que puedas vivir el Perú, con nuestra tierra y con su cultura ¿y cómo? Con sus productos, con toda su variedad; así que nos hemos planteado un viaje por todas las alturas del Perú y lo que pensamos que se sucede, no en un plano horizontal de la geografía peruana, sino más bien vertical. Lo presentamos en 18 pasos que son casi 18 alturas y la idea es que puedas probar, que puedas sentir los ecosistemas del Perú; te estoy hablando de pasar por el mar, pasar por la costa, pasar por el desierto, por los valles, por los andes y por la Amazonia. Ese es el impacto que te queremos dar y lo vivimos todos en el restaurante con la gente, porque nosotros para asegurar eso tenemos que viajar y tenemos que movernos por todo el Perú para recoger productos, entenderlos, entender la gente que nos lo da y luego plasmarlo en Central para que la gente pueda sentir que también ha estado en ese lugar; no solo es un reto muy fuerte para nosotros, es además un compromiso con la tierra, con el productor, con el producto y con la gente también; porque tenemos que cumplir con las expectativas del que está sentado en Central y que en muchas ocasiones ha viajado miles de kilómetros para vivir la experiencia.

L.M.- Es realmente increíble, no solo tener el respeto y el sentir por tu entorno como cocinero, sino poder resumirlo en experiencias gastronómicas; y como reconocimiento a ello hoy día Central en el Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 Mejor del mundo en los diferentes listados de 50 Best Restaurants de S. Pellegrino. ¿Compromiso, estímulo o recompensa?

V.M.- Es una consecuencia al trabajo hecho, nunca nos planteamos como meta ser los primeros o ser los segundos, ni los terceros ni los últimos (risas); pero esto tiene una repercusión muy grande en el pensamiento de la gente, en la idea que tienen de Central y esto se convierte en una responsabilidad muy fuerte; porque la gente la percepción que Central es el mejor, pero nosotros no nos sentimos ni mejores,

ni peores que nadie ¿es importante tener este reconocimiento? Si, y lo celebramos, pero al día siguiente sabemos que no ha cambiado nada y que es consecuencia al trabajo anterior y son muchísimos factores que se tienen que suceder para que esto pase.

L.M.- Ahora de Lima cogemos un avión hasta Londres, específicamente a Lima London ¿fusión de la biodiversidad y la receta peruana con productos británicos?

V.M.- Aquí tengo una libertad de crear cosas nuevas de una forma muy casual; es muy distinto a lo que hago en Central, usamos productos británicos como el pescado, productos de Europa, algunos del Perú; muy pocos para que no tengan que viajar, siempre vamos con un 9% de productos peruanos y el resto en productos Europeos y del Reino Unido. Es una cocina con un mensaje muy divertido y ya son dos restaurantes con los que estamos muy afianzados y contentos. En Londres tengo la suerte de contar con un equipo muy importante que trabaja y yo no tengo que estar allí, eso para mí es muy importante porque yo siento que Central es mi casa y yo tengo que estar en Central (en Lima-Perú)

L.M.- Y ahora vamos a tú visión de la cocina; si la gastronomía es un idioma universal ¿cómo la habla Virgilio Martínez?

V.M.- Yo creo que finalmente todos estamos conectados; cuando nosotros hablamos de un mundo local -no una gastronomía local- estamos pensando en todo el planeta. Nosotros damos un mensaje muy local cuando hablo de Central, vamos 100% con cocina del Perú, con productos del Perú, pero con un gran pensamiento que esto va a suceder en todo el mundo y que se pueda reflejar. Yo creo que es un poco el lenguaje de Central, nosotros tenemos un enfoque muy de recorrer las alturas, reconocernos a nosotros; pero sabemos que con ese reconocimiento personal, muy nuestro y con nuestra gente, nos va a llevar a conocer el mundo y es tanto así que nosotros nos ponemos en la piel del

que se sienta en Central y para mí esa localidad termina siendo muy global.

Alta gastronomía en el corazón de La Orotava

Valoración: 6.0/10 ★★★★★★☆☆

La Orotava es un municipio que no brilla precisamente por su oferta gastronómica, son pocos los establecimientos que apuestan por diferenciarse, más tomando en cuenta que hay otros municipios en el norte como el caso de Santa Úrsula, que parecen vivir un resurgir con propuestas tan sabrosas, como únicas y originales.

Un motivo más para agradecer la apuesta que la pareja compuesta por Curro Palomares (Chef) y María (Sala) ejecutan en CUMAI desde hace medio año en La Orotava, redefiniendo el concepto de la alta cocina con una propuesta honesta y con sentido, inspirada en la sabiduría gastronómica de su Chef en una oferta sin pretensiones y una carta de vinos interesante.

El pequeño comedor con una capacidad media para veinte comensales, ofrece un ambiente de lujo discreto muy bien cuidado. Cómodas sillas y mesas desprovistas de manteles suntuosamente dispuestas en tonos oscuros, se compensan con el revestimiento de adoquines claros que embellecen las paredes. Sin embargo, como en cualquier restaurante, es el menú el que se roba el show.

La cocina de CUMAI, minúscula (medirá 4x4 ¡cuánto mucho!), aunque pulcra y muy bien organizada, no permite la estacionalidad de género, lo que nos garantiza que el pescado del día, por ejemplo, se termina cuando el Chef cierra cocina.

En las propuestas del chef se puede apreciar el uso de técnicas tradicionales y los mejores ingredientes en la creación de deliciosos platos, donde cada detalle agregado está perfectamente pensado para crear una experiencia culinaria adaptada a todos los gustos. El secreto de su excelencia se esconde en es equilibrio entre las preparaciones clásicas de la buena cocina ejecutada meticulosamente, combinada con un aire fresco de contemporaneidad para producir, tanto presentación, como un impresionante sabor.

En mi caso particular disfrute de un menú degustación estacional que cambia semanalmente y que en CUMAI gustan llamarlo "LowCost". Se ofrece semanalmente y como el mismo chef explica, le permite expresar su creatividad sin límites ideando nuevas sorpresas cada semana...les dejo una visual para vayáis abriendo boca.

Actualización: (El menú degustación "LowCost" ya no está disponible en Cumai)



Snack: Buñuelo esponjoso de queso de cabra maduro y compotas de la casa



Entrada fría.....salmón crú y piña estofada al cardamomo



Entrada caliente....arroz cremoso de cangrejo de río



Pescado.... Suprema de dorada ,calabacín en flor y curry



Carne.... pato ,parmentier,wasabi



Postre....gyoza chocolate-limón

Información

Dirección: Calle Nicolás de Ponte, 6 La Orotava, Santa Cruz de Tenerife.

Horario: Miercoles 21:00 a 23:00

Jueves, viernes y sábado: 13:00–15:30, 21:00–22:30

Reservas: 922 57 94 71 (sólo abre en horario de almuerzo)

Breve historia del tomate

Los tomates son originales de los Andes en América del Sur, donde crecen de forma silvestre en lo que hoy es Perú, Bolivia, Chile y Ecuador. Se cultivaron por primera vez por los aztecas y los incas ya en el año 700.

No es de extrañar entonces que la palabra “tomate” provenga del vocablo “tomatl” (azteca). Los tomates llegaron por primera vez a Europa en el siglo XVI, aunque aún no está claro de cómo lo hicieron. Algunos dicen que fueron traídas por los conquistadores españoles, mientras que otra leyenda sugiere que dos sacerdotes jesuitas los llevaron a Italia desde México.

Los primeros tomates cultivados eran de color amarillo y del tamaño de una cereza, ganándose el nombre de manzanas de oro: “pommes d’o” en francés, “Pomi d’oro” en italiano y en alemán “Goldapfel”. El italiano para los tomates en la actualidad es pomodoro, manteniendo señas de su historia. Mientras que el nombre latino para el tomate cultivado es *Lycopersicon*, o “melocotón lobo”, sin duda un reflejo de la antigua creencia de que el tomate era venenoso. Los tomates se cultivaron inicialmente en Gran Bretaña y el resto de Europa por sus hojas decorativas y frutas. Los franceses abrazaron la quimera que los tomates tenían propiedades afrodisíacas y los llamaron pommes d’amour, o las manzanas del amor. No fue hasta el siglo XIX que se inició el cultivo comercial del tomate.

Los tomates son ahora los, vegetales o frutas, más cultivados en el mundo y se cultivan hasta el norte de Islandia y por el

sur hasta las Islas Malvinas.

En Europa, los tomates se cultivan comercialmente durante todo el año. Una estación tradicional (cuando la duración del día se acorta significativamente) comienza a mediados de abril y termina a principios de noviembre. Países del sur de Europa, como España e Italia, pueden producir durante los 12 meses del año. Las regiones costeras del sur de España y Sicilia son prolíficas para los tomates, aún en los meses de invierno, ya que tienen días más largos que proporciona la luz que tanto necesitan. El nivel más alto de sal en el suelo en las zonas costeras se suma al desarrollo de un sabor complejo.

...Y por supuesto, aquí la receta en honor al tomate. Ligera y refrescante, es ideal para estos días calurosos que tenemos en gran parte de España.

Tartar de Tomate verde

- 8 tomates verdes cortados en cubitos
- 1 chalota finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 manojo de albahaca picada
- 1 manojo de perejil fresco picado
- 2 c. cucharadas (30 ml) de mayonesa
- 3 c. cucharadas (45 ml) de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra molida
- 12 hojas de albahaca picadas
- 1 pimiento rojo finamente picado
- 1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva

Pon los tomates cortados en cubitos en una gasa y exprimir el jugo.

En un tazón grande, combina los tomates, la cebolla, el ajo, la albahaca y el perejil. Añadir la mayonesa y el queso parmesano. Salpimentar al gusto.

Con la ayuda de un aro para emplatar pequeño, moldea el tartar de tomate en platos individuales, terminando con una fina capa de pimiento rojo.

Decorar con albahaca y pimienta. Rociar con aceite de oliva y servir inmediatamente.