

# **Worldcanic descubre la raíz volcánica del mejor restaurante del mundo**

**Oriol Castro, chef de Disfrutar\*\*\* (Barcelona) ofrece una masterclass de cocina volcánica con propuestas basadas en platos de su restaurante creativo y productos de Lanzarote.**

**Wordlcanic 2024 premia el trabajo del master sumiller John Szabo, el mayor experto mundial en vinos volcánicos, por su labor de divulgación de estos vinos singulares.**

**Los vulcanólogos Anne Fournier y Antonio Costa reivindican la singularidad de cada volcán así como la capacidad de resiliencia y adaptación del hombre a los entornos volcánicos.**

**Los chefs Albert Raurich (Dos palillos\*\*, Barcelona) y Giuseppe Iannotti (Krèsios\*\*, Nápoles) demuestran que los productos volcánicos definen al**

## **territorio y su gastronomía.**

**Los Jameos del Agua** han acogido la primera jornada de la cuarta edición de **Worldcanic**, un congreso interdisciplinar que ha demostrado que uno no solo a los habitantes de **entornos volcánicos**, sino que también es capaz de acoger a aquellos dispuestos a abrazar las bondades de los ecosistemas volcánicos.

Como es el caso de **Oriol Castro**, chef del triestrellado **Disfrutar (Barcelona)** y recientemente nombrado **Mejor Restaurante del Mundo** por la lista **The50Best**, quien confesaba que “la tradición en una cocina es tan importante como la **creatividad y la innovación**, y por eso valoro enormemente la cocina de esencia y territorio, como la que ofrecen los entornos volcánicos”.

Unas palabras que entroncaban con el discurso de **Oswaldo Betancort**, **presidente del Cabildo de Lanzarote** y encargado de inaugurar esta nueva edición de **Worldcanic**, quien afirmaba que **Worldcanic** es un congreso que se ha convertido “en un movimiento que integra múltiples dimensiones con el objetivo de proteger las comunidades volcánicas”. Una tarea que implica la protección “de la singularidad y riquezas de las cocinas y ecosistemas volcánicos” y en la que la **isla de Lanzarote** está fuertemente implicada.

**Corroboraba sus palabras Benjamín Lana**, **director general de Vocento Gastronomía**, quien añadía que la base de todo ello es **el compartir conocimiento entre profesionales de diversas disciplinas** ya que “del contacto humano surge la cultura

**y de la cultura humana, la riqueza”.**

A esa riqueza se sumaba el **chef de Disfrutar Oriol Castro**, quien, aunque la suya no es una cocina propiamente volcánica, ha querido hacer un ejercicio de reflexión para presentar en **Worldcanic** “algunos mensajes útiles, que muchas veces son más valiosos que las ideas en elaboración” reinterprelando en clave local algunos de los platos que han encumbrado su restaurante.









Castro ha desgranado los elementos del **volcán gastronómicamente** y, por ejemplo, se ha inspirado en las cenizas para realizar los tubérculos confitados que logra

mediante una nixtamalización con agua y cal. En cambio, para hablar de la temperatura ha mostrado la **coliflor negra** que logra tras largas horas de calor en la olla coreana, o su **manzana negra** asada a 600 en un armario caliente imitando la temperatura del **suelo volcánico** hasta que logra un aspecto de ciruela pasa.

**E inspirándose en el rofe, esa característica roca volcánica que domina Lanzarote, el catalán ha mostrado la sofisticada elaboración del famoso postre de carbón de reyes con corazón de mango asado y piñones líquidos, del que brota una espuma comestible lograda con agua de manzana.**

Otro chef forjado en las cocinas de **elBulli**, **Albert Raurich**, también ha estado presente en Lanzarote para hablar de Japón, otro gran **territorio volcánico** que él y su equipo recrean en su restaurante de cocina **nipona** en **Barcelona**, Dos palillos\*. Explicaba Raurich que es importante conocer y entender la tradición culinaria para seguir creciendo.









En este sentido avanzaba que “en colaboración con la Fundación de **elBulli** estamos organizando y catalogando ‘**el sapiens de Japón**’, un trabajo que nos llevará unos 3 ó 4 años y que



terminará en un libro o en una plataforma digital". El objetivo es que todo el mundo entienda una cocina para el **chef** es "casi perfecta, por su filosofía, por la búsqueda de la belleza y la espiritualidad, y porque su complicación reside en la sencillez".

Volviendo a Europa, tomaba el testigo el **chef Giuseppe Iannotti**, que regenta en Nápoles el biestrellado **Krèsios**, y quien ha defendido en **Lanzarote** uno de los ingredientes más importantes de su cocina volcánica natal como es, por detrás del **tomate** piennolo del **Vesubio**, la **mozzarella de búfala de Campania**.







Según el chef, la mozzarella de búfala de la Campania es única, porque depende de la alimentación de la búfala, “y su sabor incluso se divide en dos tipos, la que procede del área más cercano al volcán, que es más suave y dulce, y la de la zona un poco más alejada, que es más sabrosa y de textura



chiclosa”, ha descrito. A lo que añadía que “soy muy mal embajador de este producto, ya que creo que no debería exportarse; debe comerse en origen y no más de dos horas después de su extracción, ya que al cabo de ese tiempo pierde parte de su textura y propiedades”.

## Cada volcán es un mundo

Los chefs que han compartido su conocimiento y experiencias en los **Jameos del Agua** han ejemplificado como cada territorio volcánico otorga singularidad a su cocina. Una realidad que la geóloga y **vulcanóloga** francesa **Anne Fournier** explicaba científicamente pues “cada volcán es único y tiene su propio ecosistema”.



El magma es diferente de un volcán a otro y eso crea un suelo fértil propio y que el 80% de las especies de cada sistema volcánico sean endémicas. Una particularidad que explica “porque cada producto cosechado en estos **suelos volcánicos** es diferente según el lugar y puede aportar a los cocineros esas singularidades propias de cada territorio”, nos ilustraba la

fundadora de la **Volcano Active Foundation**.

Su colega italiano, el **Dr. Antonio Costa**, ponía el acento en la profunda conexión entre las actividades humanas y la zona volcánica de **Campi Flegrei** durante los últimos 10.000 años de historia. La región de Campi Flegrei, ubicada en Campania (Italia) es una de las [áreas volcánicas](#) más significativas de **Europa**, conocida por haber producido la mayor erupción del continente hace al menos 200.000 años y “su actividad geológica ha moldeado tanto el paisaje como los asentamientos y actividades humanas”, explicaba Costa.

Con su charla el investigador italiano ha profundizado en cómo los humanos han explotado históricamente los **recursos naturales** proporcionados por el entorno volcánico, “como la ceniza **volcánica** para materiales de construcción y los [manantiales termales](#)”, mientras que al mismo tiempo detallaba “los desafíos de vivir en una zona tan dinámica, incluyendo terremotos, deformación del suelo y erupciones periódicas”.

**Wordlcanic concluía su primera jornada con una mesa redonda en la que se ha evidenciado que esa conexión y explotación de los recursos volcánicos sigue en la actualidad y desde varios sectores. Es el caso del turismo y la gastronomía y su más estrecha relación: la de la gastronomía en los hoteles.**

Han debatido sobre ello y su importancia creciente **Koldo Eguren**, responsable de **Kamezí Boutique Villas**; **Fernando Turnes Pérez**, director del **Hotel Royal Hideaway Corales Resort 5\*** y **Javier Suárez**, asesor en turismo y **Grupo Fariones**, todos ellos con presencia en la isla y que han sido moderados por el presidente de Eurofintech/Alianza Hotelera, **Fernando Gallardo**.











Esta primera jornada ha reconocido también el trabajo del **master sumiller John Szabo**, uno de los estudiosos que mejor conocen los vinos volcánicos, posición que confirma anualmente en la conferencia **Volcanic Wines International de Nueva York**, de la que es cofundador y está dedicada al descubrimiento de los mejores vinos cultivados en suelos volcánicos del planeta.

El canadiense ha agradecido el premio y particularmente le ha emocionado el hecho “de recibirlo en **Lanzarote**, la isla a la que hice mi primer viaje hace ahora diez años cuando empecé a trabajar con los vinos volcánicos”.