

HECHO EN ASTURIAS



POR CARMEN ORDIZ

Para recomendar un producto:
teléfono 985 179 832 o yantar@elcomercio.es

Paraíso verde en miniatura

El verde es el color del 2017. La comida saludable y las dietas con abundantes verduras están en la boca de todos aquellos que aprecian la gastronomía y que buscan cuidarse. Y ahí la microvegetación ha encontrado su hueco y piensa quedarse. Los brotes ya se encuentran en casi cualquier supermercado. Acompañan platos, los adornan y los enriquecen.

En Asturias, si se habla de este tipo de cultivos, se habla de Biobrotes. Juan Carlos Santos, vallisoletano de 34 años, llegó a la región motivado por la crisis con el objetivo de dedicarse al turismo rural. Fueron sus clientes los que le hicieron darse cuenta de la importancia de diferenciarse del resto de la oferta turística y, siguiendo los consejos de algunos huéspedes, decidió formarse y dedicarse en cuerpo y alma a una pequeña huerta ecológica. Con los productos que no se consumían en el hospedaje comenzaron la venta por encargo. Su realidad cambia vertiginosamente cuando José Antonio Campoviejo descubre su huerta. El concinero de El Corral del Indianu, con una gran sensibilidad por los pro-

ductos de zona y de temporada, le abrió las puertas al resto de locales de alta cocina.

«La microvegetación encaja a la perfección en la alta restauración no solo por estética y por su tamaño atractivo sino por su potente sabor causado por la concentración y la ternura del producto», explica.

La base de este tipo de cultivos no es otra que la concentración en plantaciones de reducido tamaño que, a pesar de lo que muchos piensan, encuentran aquí una tierra fértil donde crecer. Los brotes, por ejemplo, tienen una gran cantidad de vitaminas, proteínas y minerales. Un brocoli mini, por ejemplo, en proporción, tiene seis veces más propiedades beneficiosas que un brócoli adulto. «Pero no solo vale con coger verdura pequeña sino que se trata de saber seleccionar semillas y variedades específicamente buscadas por sus propiedades y su tamaño», anota.

El secreto de la producción, dice, está en tener buenas instalaciones y en la dedicación. Es una producción completamente artesanal. Desde la siembra pasando por el man-



Juan Carlos Santos, en su huerta de Ceceda. NEL ACEBAL

tenimiento, el riego y la recogida. Todo tiene que estar supervisado por mano especializada. En resumidas cuentas: «Tiempo, pasión y un poquito más de tiempo». Pero a pesar de hablar de lo pasional de su trabajo, Juancar cree que en Asturias se debe acabar con el romanticismo en el campo para «profe-

sionalizarlo y darle una dignidad al sector primario antes de dejarlo morir».

Su objetivo es seguir autoempleándose y aprender, crear puestos de trabajo en la zona y comprar una finca para crecer, abaratar costes de producción y así conseguir que la comida sana y nutritiva llegue a todo

el mundo y no solo a unos pocos privilegiados. Su filosofía: la mejor garantía, además de una certificación ecológica, es tener «las puertas abiertas para que todos puedan ver qué y cómo lo haces».

En Ceceda está su paraíso verde en miniatura y, como bien ha dejado claro, sus puertas están abiertas.

La cocina actual vive un momento de transición en el que los chefs buscan los puntos de encuentro entre la gastronomía de siempre y la innovación creativa de la que este país ha sido líder destacado en estos años. Creatividad que ha sufrido un importante parón a raíz de la crisis económica. Estas crisis hacen conservadores a los ciudadanos y les empujan hacia lo tradicional. En todos los terrenos, y desde luego el gastronómico, no es una excepción. Circunstancia que no es incompatible con que se mantenga el trabajo innovador que sigue desarrollando un grupo

CARLOS MARIBONA

LA VUELTA A LA TRADICIÓN



de cocineros. Eso sí, un grupo cada vez más reducido. En contra de lo que algunos dicen o escriben, tradición y vanguardia no compiten ni se oponen, se complementan. Y es muy bueno que existan las dos.

Esa vuelta a la tradición tiene su máximo exponente en la recuperación de restaurantes de cocina popular, de la de toda la vida. La gente busca sus raíces, sus orígenes, los sabores de la memoria. Esos platos que antes no se pedían en un restaurante porque los hacían mejor la madre, la abuela, la esposa. Y que ahora ya nadie hace en casa por lo que hay que buscarlos fuera. ¿Es esto regresión? Yo

creo que no. Simplemente es un camino distinto, en absoluto incompatible con el de la cocina de vanguardia.

Y entre ambos, entre tradición y creatividad, un espacio cada vez mayor para un tercer camino, el que Philippe Regol calificó con acierto como la tercera vía. El cocinero creativo que evoluciona a partir de su cultura, de su entorno, de la tradición, para elaborar unos platos reconocibles en la memoria pero adaptados a una nueva forma de entender la cocina. Una apuesta cada vez mayor por las raíces del chef, por la recuperación del recetario y de los

productos del terruño. Ya en los últimos congresos gastronómicos hemos podido comprobar que la tendencia es una cocina que avanza desde la tradición.

Tengo anotada la precisa definición de uno de los más grandes cocineros vascos, Hilario Arbelaitz, del Zuberoa, cuando hablando de este tema manifestó que es un error olvidar los platos de siempre, los que hemos heredado de nuestros mayores y que forman parte de nuestra cultura. Se puede evolucionar, pero siempre sobre la base de lo ya existente. No puedo estar más de acuerdo con el gran Hilario.

HOTEL PALACIO DE LA MAGDALENA

GRAN CENA BAILE

Sábado, 29 de Abril de 2017

- **Entrante:** - Pastel de cabracho y Croquetas caseras.
- **Primer plato:** - Ragut de setas silvestres sobre crema de arbeyos.
- **Segundo plato:** - Lubina asada en su jugo con salsa bilbaína.
- **Postre:** - Semifrío de sidra.
- Blanco de Rueda, Tinto Rioja Crianza. Agua.
- Copa de Sidra Achampanada. Café

MÚSICA CON DJ HASTA LAS 3,00 HORAS Y LA ACTUACIÓN EN DIRECTO DE YOLI DEL RÍO

Finca La Magdalena Soto del Barco Tel.: 985 58 88 99

SPA ★ ★ ★ ★

Precio por persona: 27,50 € Inc. IVA

HOTEL BEGONA PARK

MENÚ ALMUERZO DÍA DE LA MADRE

Domingo, 7 de Mayo de 2017

- Aperitivo de bienvenida de 14,30 a 15,00 h. con canapés y bebidas.
- Sopa de pescados y mariscos.
- Lenguado relleno de marisco en salsa verde con almejas.
- Pitu caleya guisado con patatas gajo y pimientos del piquillo.
- Postre: Corazón Dulce de Mamá.
- Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja Crianza. Aguas Minerales.
- Copa Sidra El Gaitero. Café.

ANIMACIÓN A CARGO DE TATOLANDIA COLCHONETAS - HINCHABLES MÚSICA DJ DURANTE 2 HORAS

MENÚ INFANTIL

- Minipizzas caseras
- Hamburguesa con patatas fritas
- Helado
- Aguas minerales. Refrescos

30 € Incl. IVA

15 € Incl. IVA

MENÚ ALMUERZO DE FIN DE SEMANA

Viernes, 14 de Abril	Sábado, 15 de Abril	Domingo, 16 de Abril
ENTRANTE - Pastel de verduras gratinado.	ENTRANTE - Ravioli de jamón ibérico con mermela de tomate.	ENTRANTE - Hojaldrito de mollejas y verduras.
PRIMERO - Patatas rellenas de carne, o - Salpicón de marisco sobre vieira.	PRIMERO - Salteado de pulpo, patata y langostinos, o - Saquitos de caza y setas.	PRIMERO - Arroz caldoso con bogavante, almejas y calamares, o - Fabada Asturiana.
SEGUNDO - Merluza a la avilesina, o - Paletilla de lechal con guarnición.	SEGUNDO - Cachopinos de rape rellenos de marisco, o - Caldereta de cabrito con patatines.	SEGUNDO - Rollo de bonito, o - Pierna de ternasco rellena con guarnición castellana.
POSTRE - Surtido de postres caseros.	POSTRE - Surtido de postres caseros.	POSTRE - Surtido de postres caseros.

PAN, VINO Y AGUA INCLUIDOS

20 € IVA INCL.