



GASTRONOMÍA

Rastreo de pistas para sibaritas

SALÓN GOURMETS Lo último en productos innovadores, maestros en manejo de carnes u ostras y chefs emergentes.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
De 1.548 expositores en tres pabellones, distribuidos en 46.500 metros cuadrados de superficie de exposición, con la asistencia de 74.914 visitantes profesionales, no solo sale un balance de intercambios comerciales entre agentes del sector gastronómico, sino una agenda de pistas a seguir. Salón Gourmets ha celebrado esta semana su 34 edición, cuyos stands y pasillos dan el chivatazo sobre los productos más innovadores o mejor valorados por expertos, los maestros en artes como el corte de carne o la apertura de ostras y los chefs que adelantan el futuro de lo que viene en gastronomía. De ese rastreo, elegimos diez ideas con direcciones a visitar o productos a anotar.



Commodore, recién abierto, acaba de ganar el campeonato de corte de carne.



Raíces, negocio en Talavera de Carlos Maldonado, embajador de los productos agroalimentarios de Castilla-La Mancha.

● **Pistas carnívoras.** El arte de cisoría es, según la definición del diccionario de la RAE, "el conjunto de reglas para trinchar la carne". Hay quien practica años para tratar de dominar esta disciplina, en la que "la limpieza del corte, la técnica o la velocidad" son aspectos a tener en cuenta, según explican desde Salón Gourmets, que celebró el Campeonato Nacional Arte de Cisoría, en colaboración con Encinar de Humienta. Un espectacular canal entero de 400 kilos se despiezó casi estilo ronqueo de atún por un profesional de Encinar, antes de que los concursantes limpiaran un solomillo y elaboraran un *steak tartar*, para el que se puntuó presentación, originalidad y sabor. Los ganadores son, sin duda, pistas carnívoras a tener en cuenta. El primer premio fue *ex aequo* para Ernesto Diomar, de Commodore (espacio recién abierto en el local ocupado en el pasado por el irónico Mayte Commodore, en la capital), y Khalid El Issadi, de Terraza Jardín Felipe, en Navacerrada. El tercer clasificado fue Rafael García Hernández, de Lutín, en Cerceda (Madrid).

● **Ostras.** ¿Quién es capaz de abrir treinta ostras en el menor tiempo posible? El chef venezolano Elías Tang, del Mercado San Martín, un formato de barra en Málaga, fue el ganador del Campeonato de Abridores de Ostras Ecailleurs Sorlut, que, en su edición número trece tuvo como segundo clasificado a Yahya Jmaati, del Mercado de San Miguel (Madrid) y como tercero a Adrián Plazas, de Mercat del Olivar Palma (Balears). Para premiarlos, se valora no solo rapidez, sino también técnica de apertura, limpieza y habilidad.

● **Quesos.** Más de 800 variedades compitieron en un campeonato que designa a los mejores quesos de España a través de la cata y calificación



Como en casa, pisto de Cascajares, premio al Mejor Producto Ecológico.



La Bistroteca (Madrid), con el premio a la mejor hamburguesa.



Mercado San Martín (Málaga), cuyo chef, Elías Tang, es campeón como abridor de ostras.



Roti de cochinillo, de Cárnicas Tabladillo (Segovia), premiado como producto más innovador de España.



Airas Moniz, quesería de Chantada (Lugo), que con 'Savel' ha ganado el premio al Mejor Queso de España.

de un jurado integrado por 60 profesionales. Una primera criba dejó la final en 90, con Barral Tetilla, de Queixería Barral (Arzúa) como el mejor de vaca joven; La Pastora Grazalema Curado Manteca, de Grazalema (Cádiz), en queso de oveja curado; o Miss Capra, de Productos Artesanos Valdecabras, en Candeleda (Ávila), en la categoría afinados con coagulación láctica; o Savel, de Airas Moniz, en Chantada (Lugo). Este último se ha convertido, además, en el ganador absoluto como Mejor Queso de España, seleccionado entre todos los ganadores. Este queso azul está elaborado con leche cruda de vaca Jersey en pastoreo.

● **Hamburguesa.** Una pista para comer *burgers* en Madrid es La Bistroteca, un restaurante situado en la gastronómica calle de Espartinas (tiene una segunda sede en General Pardiñas). La chef Vanessa San José ganó el certamen Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmet, al que optaron 300 recetas, y lo hizo con una receta Wellington. Como semifinalistas, dos pistas a anotar: Los Secretos, de la Alacena Catering (Murcia), con una receta titulada Joya de Mar, elaborada con sepia; e Ismael Company, de The Black

Turtle (Madrid), con una elaboración oriental.

● **Productos innovadores.** Gourmets lleva años rastreando los productos que destacan por su innovación y que, a su vez, categoriza por tipo. Si prueba el Roti de cochinillo, de Cárnicas Tabladillo (Segovia), estará probando el detalle *gourmet* más innovador de España. Por un precio de 46,45 euros, se puede degustar esta receta sin hueso, tierna por dentro y muy crujiente por fuera, para terminar de preparar en casa con un sencillo horneado a 220 grados, de 45 a 50 minutos. Si el interés es el diseño o la presentación, el artículo destacado

sería el surtido de especialidades de La Despensa de Palacio (Sevilla), con una caja conmemorativa de la primera vuelta al mundo. En cuanto a su versatilidad para adaptarse a diferentes platos o presentaciones, ganan las Chips de cecina, de Cecinas Pablo, en Astorga (León) que, con su crujiente textura, están elaboradas con cecina de vacuno.

● **Producto ecológico.** Ya no se trata solo de que exista una tendencia evidente a la proliferación de productos con *apellido* eco o bio y, cada vez más, sellos o certificaciones que avalan sus métodos de producción. Ahora, lo ecológico también ha llegado a la quinta gama, es decir, esos platos semipreparados o, incluso, en conserva, que permiten resolver comidas y cenas casi al instante.

En Gourmets, el premio al Mejor Producto Ecológico ha sido para Como en casa, un pisto elaborado con verduras ecológicas de Cascajares. Esta empresa de Dueñas (Palencia), famosa por sus asados y sus capones, ha ido diversificando su portafolio hasta ir incorporando nuevas referencias como este producto, con un precio de 3,30 euros.

● **Trufa.** Entre los pasillos de la feria madrileña se identificaban produc-



Terraza Jardín Felipe, en Navacerrada, ganador del campeonato de corte de carne.



▲ El chef Alejandro Serrano, al frente de Alejandro, en Miranda de Ebro.



◀ Carles Ramon y Manu Núñez de Besta, restaurante en Barcelona.



▼ Los cocineros emergentes Rebeca Barainca y Jorge Asenjo, dueños de Galerna Jan Edan, en San Sebastián.

tos novedosos, muchos ligados a productos demandados por aficionados a la gastronomía, como la trufa. Un Carpaccio para abrir y comer en casa es opción con un formato de láminas de trufa de verano seleccionadas y bañadas en un suave aceite, un lanzamiento de Espora Gourmet, firma soriana especialistas en trufa fresca y en productos de micología y trufa.

● **Cocineros emergentes.** Algunos nombres jóvenes de la gastronomía española *desfilan* estos días por Gourmets participando en diversas actividades para abordar temas que la organización resume en "trazabilidad, producto kilómetro cero o futuro de la cocina". No está de más tomar nota de estos chefs emergentes: David Oliva (Back Tapas & Restaurant, en Marbella), Toño Rodríguez (Quema, en Zaragoza), Juanma Salgado (Dromo, en Badajoz), José Antonio Sánchez (Villa Antonia-Els Vents, en Alicante), Rebeca Barainca y Jorge Asenjo (Galerna Jan Edan, en San Sebastián), María Martínez Galar (Enekorri, en Pamplona) y Alejandro Serrano (Alejandro, en Miranda de Ebro), entre otros.

● **Cocinero sostenible.** Además, entre los chefs jóvenes o no tan conocidos, destacó algún nombre como el ganador de Desafío XChefBy Cervezas 1906, certamen convocado por Estrella Galicia, cuya primera edición trató de "otorgar reconocimiento a los chefs de mayor talento y potencial del país que, además, muestran entusiasmo por formar parte de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad". Con el plato Filloa de algas, gamba roja de Barcelona y bearnesa, el ganador fue

el chef catalán Carles Ramon, de Besta, restaurante que abrió el pasado febrero en la Ciudad Condal asociado con el cocinero gallego Manu Núñez, bajo un concepto *casual* de cocina atlántico-mediterránea, con una carta *entre dos mares* (Mediterráneo-Atlántico). El ganador había competido con los chefs de otros once establecimientos a seguir por representar formatos modernos que apuntan a "propuestas que combinen creatividad con prácticas sostenibles e impacto positivo en el entorno": B-nomio (Cáceres); El Quinto Sabor, Le Tavernier y Morgana (Madrid); Gallina Negra y Mundua (Valencia); La Mesa de Conus (Vigo); La Ostreria (Cantabria); La Torre de Alquería (Granada) y Nordestay y Terreo (La Coruña).

● **Marcas regionales.** Surgen nuevas enseñanzas no ya de empresas, sino de regiones, como *Campo y Alma*, presentada por Castilla-La Mancha, con el fin de "identificar los productos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida de la región". Así, está abierta a las 35 figuras de calidad diferenciada existentes en esta comunidad, de las que, por ahora, quince han solicitado llevarla en sus productos. Como "embajador en la defensa de los productos agroalimentarios de la región", un chef a seguir: Carlos Maldonado, cocinero talaverano, que, tras pasar por *MasterChef*, emprendió con el restaurante Raíces, donde luce una estrella Michelin.

CULTURA

"El público vuelve al teatro con ánimos renovados"

DANIEL MARTÍNEZ Director de Grup Focus.

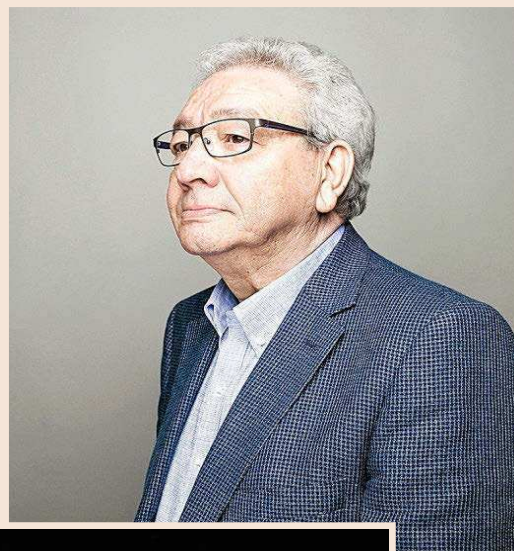
E. Vizaña. Madrid

Protagonizada por Pepe Viyuela y dirigida por Ernesto Caballero, *Tartufo* ha hecho historia en la cartelera del teatro madrileño. Y lo ha hecho no sólo por la apuesta atrevida de la que los espectadores están disfrutando en el Teatro Reina Victoria o por devolver al texto de Molière la frescura que merece, sino por ser la primera obra que produce Lantia Escénica, una nueva unidad de producción de Grup Focus, con dirección artística del propio Caballero, que fue responsable del Centro Dramático Nacional desde 2012 hasta 2020.

Con 35 años de historia, este grupo empresarial de teatro es el más grande de España dedicado a las artes escénicas y su viaje de Barcelona a Madrid, donde se asentará Lantia Escénica, es una gran apuesta por un sector necesitado de medios. Sus cifras son un buen resumen de esta dilatada historia: 35.000 funciones, 328 producciones, 3.200 artistas y creadores, 500 escenarios distintos, 13 millones de espectadores en producciones propias y 18 millones con espectáculos ajenos exhibidos en sus teatros.

Para Daniel Martínez, director de este grupo empresarial, la mejor muestra del futuro prometedor del teatro lo dan los espectadores cuando adquieren una entrada. "Hemos hecho una apuesta muy fuerte por la producción esta temporada porque la gente está volviendo al teatro con ánimos renovados", asegura el responsable de Grup Focus, que ha presentado su temporada más ambiciosa para celebrar por todo lo alto su 35 aniversario —fue fundado en 1986 por el propio Martínez, Jordi González, Amparo Martínez y Ángel Torrecillas—. Con un presupuesto de seis millones de euros, el mayor de su historia, el grupo pondrá en marcha veinte producciones propias y ocho coproducciones. De estas casi treinta, once tienen asegurada su presencia en Madrid y Barcelona, desde donde harán una gira por toda España. Así, dará empleo a 283 artistas y creadores y 116 personas que forman parte de equipos técnicos.

Este viaje de Barcelona a Madrid no pilla de nuevas a Grup Focus, que en 2010 se asoció con Pentación



Daniel Martínez es el director de Grup Focus, una empresa catalana que ha creado en Madrid una nueva unidad de producción, Lantia Escénica, que mantiene sobre las tablas del Teatro Reina Victoria 'Tartufo', dirigida por el dramaturgo Ernesto Caballero.



para crear una empresa que les permitiera adquirir el Teatro La Latina de Madrid. Gracias a ello, se han podido ver en este teatro títulos tan destacados como *La vida es sueño*, *La casa del Bernarda Alba*, *Los chicos de historia*, *Sócrates*, *Jerusalén*, *Pedro Páramo*, *Cicerón* o *Moby Dick*. "Somos muy optimistas porque hemos vivido otras crisis y sabemos que el público siempre responde. Hemos hecho un planteamiento muy potente porque 35 años no se cumplen todos los días", señala Martínez, que avanza que durante la temporada veremos textos clásicos tratados desde un punto de vista actual y muchos contemporáneos con

el objetivo de atraer al mayor número de personas.

Entre los títulos que representarán próximamente destacan *El peli-gro de las buenas compañías*, de Javier Gomá, dirigida por Juan Carlos Rubio, con Fernando Cayo y Ernesto Arias, entre otros, y que podrá verse en el Teatro Reina Victoria desde el 16 de marzo, o *Esta noche se improvisa la comedia*, obra del reconocido dramaturgo, novelista y escritor Luigi Pirandello, ganador del Premio Nobel de Literatura, que, cuando la estrenó en Roma, revolucionó algunas convenciones del teatro, y que podrá disfrutarse en el Teatro Español del 17 de junio al 17 de julio.