



DIEGO GUERRERO

DESPEQUES DE CONCIENCIA

Qué es lo que hace que un restaurante sea sostenible? Malos tiempos para la lírica y espirales demagógicas de una 'turbosociedad' donde nada dura más que una 'story' de 24 horas. Recibimos más impactos al día de los que nuestro cerebro puede procesar, de hecho éste descarta más del 99% de la información sensorial que percibe.

A veces leemos y oímos comentarios sobre algo llamado calentamiento global, océanos de plástico, desnutrición, sostenibilidad... pero pasan rápido por nuestro cerebro, porque parece que no nos tocan directamente y es más cómodo vivir en la cultura del 'ya lo hará el otro' o 'esto es tema de los políticos, que lo arreglen ellos', que pensar en por dónde empezar a cambiar las cosas.

Escribo estas líneas desde la sala de espera del aeropuerto de Estambul, junto a otros colegas, mientras llega la hora de nuestra siguiente conexión. Destino final Gaziantep ciudad a la que, ni más ni menos, la Unesco ha declarado de interés gastronómico, creativo y cultural. Pero la semana no empezó aquí.

Fue el domingo en El Puerto de Santa María donde mi amigo Ángel León decidía reunirnos a un montón de cocineros para hablar, compartir y, sobre todo, reflexionar sobre si podemos o no cambiar o hacer algo. Ángel es un agitador de conciencias (empezando por la suya propia), además de generoso y amigo de sus amigos y está claro que su cabeza sabe retener y procesar lo importante.

Apenas fueron dos días, pero muy intensos, en los que grandes pensadores y referentes de la gastronomía nos hicieron reflexionar. Quiero creer que algo bueno, que está por crecer, nació allí, en un estero, entre alegrías, taconazos y 'cái'. Todo gracias a un hacedor de sueños: Ángel León.

'Muchos pocos hacen mucho' decía el refrán y creo que nuestra profesión goza a día de hoy de un altavoz importante, así que usémoslo. Pero no nos olvidemos de lo que somos, cocineros, y vivimos de nuestro trabajo que es cocinar. Nuestras palabras no son sino platos que forman nuestro discurso que, a su vez, componen nuestro menú y que entre todos construyen algo más grande que es la gastronomía. Así es como hemos contado siempre todo lo que hemos querido decir o expresar. A veces podemos hablar en foros, charlas y congresos, pero nuestro escenario es otro.

Así que para ser sostenibles tendríamos que pensar en qué es lo que a nosotros nos hace sostenibles. La respuesta es neta: nuestros clientes. Sin ellos no podemos mantener a flote nuestras casas y da igual la noble naturaleza o no de nuestro discurso porque si no hay a quién contárselo no servirá de nada. Así que quizás haya que añadir un ingrediente más a nuestra cocina, la conciencia y un nuevo sabor, la esperanza.

Ah, y más nos vale que no se nos queme el plato y sobre todo, que éste no sea de plástico, por favor.

Eskerrik asko Ángel ta on egin!

Bilbokatesen añade música a sus cañas con pintxos de autor



Brindis de todos los participantes. :: MAITE BARTOLOMÉ

:: SERGIO EGUÍA

Aunque el calor lo disimule, se nos va el verano. Y eso en Bilbao, ya son cuatro las ediciones, significa que San Miguel nos invita a la Alhóndiga -Azkuna Zentroa- para despedir la temporada terracera con unas cañas y algunos de los mejores pintxos que se pueden comer en la villa.

Anoche arrancó el Bilbokatesen. Como en ocasiones anteriores, la entrada es gratuita y luego hay que sacar tickets (tokens, en realidad) para disfrutar de la gastronomía. Un pintxo y una caña sale por 3,5 euros. Tranquilos, no hay que pedir las dos cosas cada vez. Si queréis podéis pedir otra cerveza para remojar la vianda.

La principal novedad del evento serán los conciertos. Ayer tocaron los donostiarras Nerabe y Smile. Esta noche es el turno de Tom Boyle (20.30 horas) y Floridablanca (22.00 horas) y mañana estarán Gerente y Ricardo León. Además se celebran sesiones de DJs durante todo el fin de semana.

Los bocados

También se enseñará a los que estén interesados a tirar cañas con la maestría necesaria para que las corone el giste perfecto y dibujen ese seductor encaje de Bruselas en el vaso según se van consumiendo. Todo sin prisa, que a estas cosas se va a disfrutar. Bilbokatesen termina el domingo, a las once de la noche. Hoy y mañana está abierto en turnos de mañana y tarde, de 12.00 a 16.30 y de 20.00 a 24.00 horas.

Sobre todo merece la pena acercarse a mover el bigote. Este año son 10 los hosteleros que ofertan vanguardia pura. Para ir salivan-

BILBOKATESSEN AZKUNA ZENTROA

Hasta el domingo Hoy y mañana estará abierto de 12.00 a 16.30 y de 20.00 a 24.00 horas. El último día, cuando se anunciará el pintxo mejor valorado de esta cuarta edición, de 12.00 a 16.30 y de 19.00 a 23.00 horas.

do: El Green Bistrot cocinará fajitas de Nopollo al estilo Tex-Mex y nachos con salsa de cheddar vegano; The Boar, un rulo crocante de steak yodado; el 3572-Guretxe una sorpresa que lleva por nombre 'Del Cantábrico a mi boca', La Campa de los ingleses nos trae 'El césped de San Mamés'; Haritza gastro café un cup cake de pato; Kafe Kovac Bilbao, Pipas pal pájaro; Zubizuri una ventresca de bonito a baja temperatura con texturas del mar; la cafetería Monty un rulo de manitas de cerdo con puré de patata y trufa y crujiente de beicon, La

Roca, su Smoked Tongue Sandwich y De Boca Madre un taco de cochinita pibil.

En la inauguración de ayer se pudo aprender de algunos de los mejores cocineros de Euskadi. En la Alhóndiga estuvo Eneko Atxa -tres estrellas Michelin-, el ganador de la quinta edición del programa de televisión MasterChef, Jorge Brazález, y el chef del restaurante Mina de Bilbao, Álvaro Garrido. No ha sido una visita solo de cortesía y sacaron sus cuchillos para ofrecer una clase magistral a los asistentes.

La idea de todas las iniciativas gastronómicas que patrocina Mahou-San Miguel es ayudar a divulgar que el conocimiento que tenemos del mundo de la cocina y, lógicamente, de la cerveza. Así que este fin de semana se pondrá a disposición de los hosteleros participantes un asesor gastronómico gratuito que ayudará a diseñar una oferta gastronómica diferente, adaptada al ADN de cada uno de los establecimientos y adecuada al público asistente.

Este consejero contará con la colaboración de un especiólogo que potenciará los sabores de los pintxos utilizando aderezos traídos de cada rincón del mundo. A disfrutar.