



DIEGO GUERRERO

¿POR QUÉ COCINAMOS?

La cocina, entre otras cosas, nos diferencia de los animales, ya que cocinar es una actividad humana por excelencia, la acción capaz de transformar los alimentos de la naturaleza en algo completamente nuevo y diferente. También es reflejo de las diferentes culturas existentes, y dentro de las mismas, de las sociedades, estratificando éstas en muchas ocasiones en función de su gastronomía o clase social. La península ibérica ha sido un crisol de culturas durante muchos siglos donde moros, judíos y cristianos han convivido y donde la comida no solo ha estado presente sino que ha sido utilizada como arma religiosa prohibiendo o permitiendo liturgias gastronómicas y alimentos determinados según qué religión fuera la dominante y que aún hoy en día siguen vigentes.

Hemos cocinado por necesidad, por evolución, por cultura, por religión... Y en los países más desarrollados se ha diferenciado claramente la cocina doméstica de la profesional.

Yo elegí ser cocinero porque quería contar cosas y en la cocina encontré un vehículo de expresión. Es un lenguaje que me permite transmitir mis emociones, mis inquietudes, mis viajes pero como ya es sabido, tenemos la manía de cuestionarnos constantemente las cosas y pienso que dentro de ese lenguaje subyacen muchos dialectos que hacen diferenciar sustancialmente una cocina de otra inclusive si es del mismo autor.

Por ejemplo, ¿queremos transmitir una filosofía, un código, unos valores? Entonces quizás deberíamos practicar una cocina más conceptual, más compleja, que apele más a las emociones y que utilice una gran técnica. O por otro lado, una que juegue con los sentidos, más experiencial, interactiva con el comensal, con performance por qué no, que busque un objetivo más lúdico y divertido y de sorpresa, mientras que la anterior quizás busca más inspirar, transgredir, provocar, explorar caminos nuevos...

Pero también podríamos optar por ejercer una cocina más popular, aparentemente más sencilla o asequible centrada en el producto y no tanto en la técnica, más en la forma que en el fondo y con un objetivo mucho más directo: simplemente gustar.

En esta disyuntiva, uno puede pensar que la opción más inteligente, y probablemente así sea, es encontrar el equilibrio perfecto entre todos estos dialectos para conseguir un lenguaje único, personal e intransferible.... ¿Es esto posible? Esta gesta no solo es difícil sino que nos pasamos la vida entera buscándola. Sí, la búsqueda del estilo propio, de la coherencia y la convivencia de uno mismo con lo que le rodea, cuando uno siente que está en armonía, cuando creemos haber alcanzado un estilo propio y sentimos que nuestra cocina llega donde nosotros queremos, que llega y transmite todo lo que queremos contar con ella...

Amo mi oficio y quizás sea éste el único objetivo que persigo, encontrar mi sitio y mi lenguaje y aunque no sé si llegaré algún día a encontrarlo, en cualquier caso el viaje merece la pena.

Las rabas campeonas del bar Charly y sus secuaces



■ ANE ONTOSO

Rabas a partir de 'tubos de jibión', de buena calidad, rebozadas con harina, gaseosa «y alguna cosita más». Es la receta de 1973 que creó la madre de Alberto Alonso Villa, propietario del bar Charly de la Plaza Nueva en las Siete Calles bilbaínas, y que ha conquistado los paladares del jurado en el VI Concurso de Rabas del Casco Viejo. El hostelero se ha alzado como campeón entre los 22 bares, cafeterías y restaurantes participantes en el certamen, que se ha celebrado durante el mes de noviembre.

El bar Charly, ubicado en el número 8 de la Plaza Nueva, se ha llevado la txapela del campeonato de rabas y la placa conmemorativa que les acredita como ganadores con la puntuación más alta, un 10 sobre 10, otorgada por un jurado especializado. El establecimiento, que se ha presentado a diferentes ediciones de este concurso, ha sabido en esta ocasión seducir los sentidos de los especialistas y convertirse en el bar que sirve las mejores rabas del Casco Viejo de Bilbao.

«Las rabas se hacen al momento y de hecho el cliente tiene que esperar siempre a que se preparen -explica Alonso-. Y por eso, cada vez puede variar hasta el gusto en función de la temperatura del aceite o la consistencia del rebozo». De hecho, según sus palabras, las manos de la cocinera actual, incorporada al

negocio hace unos meses, ha sido determinante para que las rabas quedaran perfectas. «La verdad es que siempre salen bien o muy bien», alabó.

El Concurso de Rabas también otorgó el segundo y tercer puesto al bar Sorginzulo de la Plaza Nueva, con una puntuación de 9, y al bar Negro, sito en el mismo lugar, con un 8,8. El 'premio del público', obtenido a partir del voto de los clientes que han opinado en las papeletas repartidas en los bares participantes, recayó en el bar Palacio Arana de la calle Ribera 21.

Alta calidad

Alrededor de 1.500 clientes han votado por sus rabas favoritas a lo largo de este concurso, uno de los certámenes gastronómicos que mayor tirón tiene en el Casco Viejo bilbaíno. Tanto el público como el jurado popular han valorado de 0 a 10 el rebozo y el calamar en sí mismos, además del conjunto de las rabas.

La Asociación de Comerciantes del Casco Viejo de Bilbao, organizadora del concurso, entregó los premios tras una apretadísima pugna final. Todo ello demuestra, según el presidente de la corporación, Unai Aizpuru, «la alta calidad de los fogones y cocineros del Casco Viejo». La asociación ha entregado, asimismo, tres Tarjetas Opari Kutxabank, de 100 euros cada una, a los clientes que votaron por sus rabas y que han resultado agraciados tras la celebración de un sorteo.

LA NOTICIA

Joselito compila las recetas con jamón de cinco cocineros triestrellados

■ J. MÉNDEZ

¿Existe una manera mejor de comer jamón que cogiéndolo de un plato, recién cortado? José Gómez, Joselito, el patrón de la industria jamonera salmantina que lleva su nombre está empeñado en demostrar que sí... o, mejor, que también puede comerse jamón (y chorizo, pluma, cabezada, secreto, salchichón o panceta) como parte de un menú de alta gastronomía.

Su primera colaboración fue con Ferran Adrià, a través del Joselito Lab. El chef de Cala Montjoi (el único plato con nombre propio en elBulli ostentaba el de estos embutidos de Guijuelo) desarrolló un consomé con recortes y puntas; setas; una minestrone y unas atractivas patatas (cocidas en aceite y tocino), espolvoreadas con pimentón y coronadas con jamón.

La idea prosiguió con el chef italiano Massimiliano Alajmo que preparó un capucino de chorizo; una pizza de burrata, anchoas y chorizo; pasta a la amatriciana y una pluma con curtido de tomate asado y mozzarella. La tercera propuesta llegó con el holandés Jonnie Boer y pasó luego a las manos del japonés Seiji Yamamoto (mochi frito, fideos de presa, sushi de dos sabores). En esta quinta edición, el chef invitado ha sido el alemán Joachim Wissler que ha preparado jamón con ciruelas picantes y aguacate; mantequilla de panceta con pan tostado y salchichón; panceta con ostras Gillardeau y sandía, y lomo y panceta con setas de calabaza.

