

metrópoli

LA REVISTA DE OCIO DE EL MUNDO. Nº 111. DE FEBRERO AL 2 DE MARZO DE 2017

transpottings

la historia de

un puñado de

perdedores

truhanes.

TENDENCIA

PLATOS CON MUCHA HISTORIA

GRANDES CHEFS RECUPERAN RECETAS HISTÓRICAS Y LAS REEDITAN «MODERNIZADAS», MIENTRAS LA BÚSQUEDA DE SABORES PERDIDOS SE CUELA EN LA OFERTA DE LOCALES DE TODO TIPO



«VERDURAS NAPOLITANAS SOTT'OLIO», DOS PEBROTS (BARCELONA)

En el siglo X, el refresco de moda en la cultura árabe era agua de grana da con vinagre. Por eso, Paco Morales lo eligió como bebida de bienvenida en *Noor*, su espacio de alta co-

cina abierto en el barrio de Cañero (Córdoba) hace apenas un año. Para argumentar un arriesgado proyecto personal, el chef dedicó tres años a empollarse, con la cocinera e histo-

riadora Rosa Tovar, tratados culinarios de la Córdoba árabe (como *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*, de Ambrosio Hui-ci Miranda, o el código árabe de Al-Udri). «Cocina contemporánea andalusí», define *Noor*, donde la intención es pasar de la reedición de la gastronomía de Al-Andalus (desde el 1 de marzo, en torno a los Reinos de Taifas) a las cocinas de otros países árabes.

No es el único top que indaga en la historia para recuperar y versionar recetas. Quique Dacosta basa la temporada 2017 de su restaurante de Denia en «el rastreo del territorio, contando con la complicidad y la memoria de aquellos que han transmitido sabores, formas de cocinar y conservar alimentos a lo largo de la historia». El menú se titula *DNA La Búsqueda* y reivindica «ingredientes perdidos y sabores olvidados», con creaciones como *El esturión*, *la ostra y la mano de Buda* o *la Sopa de guindillas* (en la imagen de abajo). Además, firmará una adaptación de *La Última Cena* para Canal Historia, reto que ya asumieron en años anteriores David Muñoz, Paco Roncero y Ramón Freixa, sustentándose en los estudios del investigador Miguel Ángel Almodóvar.

Morales o Dacosta representan una línea de trabajo que, en los últimos meses, se ha multiplicado en el mercado gastronómico. Apoyado en la Universitat de València, Miguel Ángel Mayor abrió el pasado verano *Sucedé*, restaurante de *Caro*

Hotel (Valencia), con dos menús basados en el legado de «las distintas civilizaciones que habitaron Valencia [romana, árabe y cristiana]». Un viaje desde el siglo I a.C. hasta la actualidad en clave contemporánea que, en realidad, saca a la luz propuestas populares como una fritura de sardina, unos mejillones en vinagre o un consomé de paloma.

Por su parte, el ex *El Bulli* Albert Raurich (*Dos Palillos*) abrió su segundo local en El Raval (Barcelona). *Dos Pebrots* surgió como resultado de una investigación en el Bulli. Su carta de 30 platos refleja antiguas recetas del Mediterráneo: desde los *Pezones de Maldonado* (8 €), con ubres de cerda ibérica, hallada en la Antigua Roma, hasta la tortilla unilateral de piñones, recogida en *De re coquinaria* (siglo I a.C.), el primer recetario de la Historia, o las *Verduras napolitanas sott'olio*, basada en brasear y macerar en aceite, lo que Raurich considera como «una de las primeras técnicas de conservación, de origen fenicio». Su didáctica carta defiende que la fritura se originó en el Antiguo Egipto, con el vinagre como aliño, y los escabeches, en varios países árabes y Persia.



QUIQUE DACOSTA (DENIA)

Este empeño histórico genera una duda: ¿es demasiado complejo explicar al comensal la carga del pasado de un plato? Está claro que cualquier comedor que ofrezca escabeches, salazonés, frituras y mil y un platos más puede acompañar su discurso con argumentos históricos.

RECUPERACIÓN. Más allá de la alta cocina, la idea de recobrar sabores en extinción es la percha de formatos madrileños como *Materia*, donde Alfonso Castellano despacha conojo de granja al ajillo. «Quiero rescatar las recetas que se han ido olvidando», señala. En *Fuego*, hermano de *Aire*, Erika Feldmann e Ignacio González-Haba plantean «volver a la esencia de la cocina del siglo XIX, de las llamas abiertas, como se hacía en granja, montaña y costa, antes de que llegara la electricidad». *La Carmencita* basa su oferta en 75 platos recuperados de recetario mítico español, con clásicos como un bacalao a la vizcaína o un hojaldre de La Reina relleno de crema de champiñones, riñones, hígado y mollejas.

En 2013, Jordi Vilà lanzó un concepto de cocina histórica catalana en *El 300 del Born*: desde *bombas* de la Barceloneta hasta *rostit*, en este espacio gestionado por Cerveza Moritz en el mercado de este barrio. Y, en la historia reciente, no hay mayor homenaje que el último plato de *El Bulli* como restaurante: *El melocotón Melba*, en honor al postre que Georges Auguste Escoffier dedicó a la soprano Nellie Melba. M. FDEZ. GUADAÑO