

Duelo España-Alemania

## Patatas ali-oli versus anguila ahumada

En los fogones patrios, el chef Michelin Paco Roncero. En los teutones, Christoph Ruffer, también *estrellado*. Sus respectivos pulpo y bombón de paté de ganso se aliaron para *vender* las joyas, no sólo culinarias, de Hamburgo, Lübeck, Bremen y otras urbes de la costa norte alemana.

Isabel García | Madrid

Actualizado Viernes, 3 de mayo de 2013 - 09:48h.

  **A- A+**  Comentarios (0)

La clave está en masticar rápido y bien fuerte. Y ya. Se lo dice a una de las improvisadas pinches **Paco Roncero**, chef y director del Casino de Madrid, con sello Michelin, y de los gastrobares **Estado Puro**. Ella asiente y suelta humo de la nariz. Objetivo logrado. Era el quid de *Dragón Lío*, una de las creaciones a golpe de hidrógeno líquido de Roncero, alumno aplicado de Ferrán Adriá. Y eso se nota en propuetas como su **Caipirinha Nitro** (su cata será la siguiente), *Pistacho Nitro* o la *Aceituna esférica* que explota que en la boca.

Todas estaban presentes en la muestra culinaria que *enfrentaba* a Roncero con **Cristoph Ruffer**, chef del restaurante *Haerlin* del hotel Fairmont Vier Jahreszeiten de Hamburgo, con dos estrellas Michelin, y una eminencia en Alemania. Porque la excusa para verse las caras era *vender* las delicias de la **costa norte germana**. Léase los cinco estados federados de Hamburgo (tan elegante y con tanta vida nocturna), Bremen (donde los músicos, sí; vea la foto de abajo), Mecklenburgo-Pomerania Occidental, Baja Sajonia y Schleswig-Holstein, así como las ciudades hanseáticas de Lübeck y Rostock.



Creaciones de los dos chefs, así como imágenes de la costa norte alemana.

Y a la Oficina de **Turismo de Alemania** se le ocurrió descubrir tanto paraje empezando por la gastronomía. De ahí también que Ruffer preparara en vivo su **tartar de ternera** con helado de granos de mostaza y espuma de patata. Y su bombón de paté de ganso con fruta de la pasión. Y la anguila ahumada con mousse de rábano picante y almendrado de remolacha. Eso sí, confesó, que el jamón ibérico y los tomates españoles no faltan en su restaurante.

Roncero atacó con, entre otros platos, coca de anchoas con tomate, miniburgers de buey, **pulpo a la gallega** y su clásica tortilla del siglo XXI, deconstruida y servida en vaso. Más: patatas ali-oli con huevas de arenque, un guiño, esto último, al anfitrión. Por algo en la tierra de Angela Merkel se los comen asados, fritos, agrios, en bombones o en carpaccio. Si no, así está la Ruta de los Quesos desde Lauenburg hasta Frisia del Norte y desde el Báltico al Mar del Norte. O el repollo con **salchichas ahumadas** Bregenwurst de Baja Sajonia, acompañado de pescado recién cogido.



Los chefs Paco Roncero y el alemán Cristoph Ruffer durante el encuentro.

 Recomendar 1

 Twittear 1

 tuenti

### Noticias relacionadas

Alemania sí es país para jóvenes

Bienestar a la orilla del Báltico

publicidad

**wuaki.tv**  
Tu videoclub on-line

La mejor selección de éxitos de cine y series

[Pruébalo gratis →](#)

### Noticias más leídas

1. Tiempo de atún en la Costa de Cádiz
2. Patatas ali-oli versus anguila ahumada
3. De ruta por las favelas de Rio
4. Un hotel divino (literalmente)
5. Hoteles del amor... para practicar sexo
6. Venecia desde el hotel Cipriani
7. La belleza sublime de la Toscana
8. La belleza cotidiana de Lisboa
9. Cocina de primavera en el Sur
10. La romería de la Virgen de la Cabeza



Las clásicas casetas de antaño en la playa de Sylt.

De Mecklemburgo-Pomerania Occidental es el *Cielo y tierra*, a base de manzanas, patatas y bacon, plato que, pese al nombre, era comida de pobres. **De postre, los típicísimos mazapanes de la señorial Lübeck, la número uno de las urbes hanseáticas.** No en vano, las mesas de la Embajada de Alemania en Madrid (sede del *duelo*) estaban salpicadas de estos dulces en forma de peces, cangrejos, estrellas de mar y todo tipo de personajes acuáticos.

Porque la protagonista, ante todo, es la costa, con sus playas mirando al Báltico y sus ciudades-balneario, empezando por la de Heiligendamm, donde el duque Federico Francisco I, aconsejado por su médico, funda el **primer balneario de Alemania** en 1793. Luego vendrían Warnemunde, Boltenhage, Wustrow, Rerik, Binz, Sellin... Villas encantadoras de casitas de cuento rematadas en blanco y con porche o terraza. O, al menos, un coqueto mirador.



Bucólica estampa con la catedral de Lübeck al fondo.

No hay que perderse la isla de Rügen, la más grande del país. Ni la de Usedom, con su **Semana del Arenque** en primavera, o Fehmarn, en Sajonia y con 2.000 horas de sol. Son algunos de los atractivos de la zona que se siguieron desmenuzando en Madrid, entre vuelta y vuelta en la cocina. También se habló de arquitectura gótica de ladrillo rojo, de **antiguos faros**, imponentes catedrales, zaguanes de madera, castillos rococó, palacios renacentistas...

Hasta de mercados al aire libre donde encontrar de todo. Y si de curiosidades se trata, eche un vistazo al mayor tren a escala del mundo, en Hamburgo. Hay más: **Walsrode**, el mayor parque de aves del país o el zoológico más pequeño, en Bremerhaven. Un último récord: la costa norte también acoge la ciudad más pequeña de Alemania, Arnis, allá en el estrecho de Schlei, en pleno Báltico.