



Con la colaboración de:

guzmán
Gastronomía

TRITICUM

illy

VINOS D.O. NAVARRA

Balfegó

FEVER TREE

ESTRE

Inicio Opinión **Actualidad** Snacks De narices On the Rocks Receta Express BiblioCanibal La

Culinary Center organizan La Cena de los Sentidos - / - Cacaolat 0% - / - Magnificat reúne a más de 1000 personas en Juvé&Camps -

ACTUALIDAD



Salvador Garcia-Arbós

3/4/2014

Alimentaria 2014, inolvidable Experience

Para los aficionados a la gastronomía, Alimentaria es un banquete al que se desea tanto llegar al primer día como al final. El deseo de probar cualquier novedad, el deseo de resistir hasta el final, el deseo de saludar a todos los amigos y conocidos, el deseo de salir y contarlo. Y el deseo de echarse uno a la cama, ¡porque no puedo más! Este año, ya en la cama, soñamos con [The Alimentaria Experience](#). Un giro de tuerca al formato en que se expone la alta cocina que dará que hablar.

Incluso hay cosas que uno desearía no haber probado, y que uno olvida rápido, ya que hay demasiado para ver y recorrer, y Alimentaria es un planeta que sólo pasa cada dos años. Sí, comí jamón del bueno, el mejor txuleton asado a la parrilla por nada más y nada menos que Imanol, de [Txogitxu](#), y al que ya [entrevisté para 7Caníbales](#); repetí varias veces [mi espresso académico en Illy](#); probé una *burrata* de muerte, y descubrí a [Turia](#), una birra tostada que pronto saldrá al mercado. Lo hice en el espectacular *stand* de Damm, donde también me etiquetaron a



mano una de las 2.000 primeras elegantísimas botellas de 33 cl de **Inedit**, el nuevo y acertado formato que lanza ahora la compañía cervecera. Me entusiasmé con una crema de chocolate y avellana emulsionada con cera de abeja, incluso con unos aceites de oliva estabilizados con la misma cera. Creo que **Quico Sosa** ha puesto punto y final a aquello tan sobado de no hay más cera que la que arde. También flipé con unos polvos de aroma de cordero.

Expectación ante uno de los showcookings de The Alimentaria Experience – Grup Gsr.

Y creí que algo me había dañado algo después que **Anette Abtoss** me dio a probar unas hojas con gustos tan raros, como uno que tenía el aroma a queso, a queso blando cubierto con *Penicillium camemberti*, como los que prepara Pascual Cabaño, el **Rey Silo**, en Asturias, para Marcos Morán. Increíbles: queso y hoja de *From Age Leaves*, el nombre comercial de estas hojas procedentes del Vietnam, de donde nos queda mucho por descubrir. Y por cierto, llegamos a la décima edición de *España, el país de los 100 Quesos*, propuesta nacida en 1996 con el mencionado queso y 114 más, entre los cuales destacaban los de las 16 denominaciones de origen, entre DOP e IGP y, por supuesto en un podio, los nueve galardonados en el 2013th **Best Cheese Award**, donde el El Teyedu, un azul de la Ganadería Arangas, de la DOP Cabrales se alzó con el premio al Mejor Queso de España 2013.



"Stands" de illycaffè, Estrella Damm y Triticum.

Del pabellón cuatro del Interlact, uno pasó al seis, donde estaban Restaurama, Expobebidas y **The Alimentaria Experience**. Y fue en The Alimentaria Experience donde se concentró la flor y nata del universo gastronómico durante tres días.



Nandu Jubany, Carme Ruscallada y Susi Díaz en The Alimentaria Experience – Grup Gsr.

Lo inauguraron las experiencias *Picnic en el bosque*, de Nandu Jubany, y *Crujientes del Mar*, de Susi Díaz. Los siguieron Francis Paniego con su *tradición riojana*, Carme Ruscallada, y sus *Verduras con poesía*, los arroces de Mari Carmen Vélez y M^a José San Román, o el guiño de Quique Dacosta con sus técnicas de *Trompe-l'œil*. Y también pasaron Ramon Freixa, Fina Puigdevall, Paco Roncero, Paco Pérez y Nacho

Manzano. Ellos cinco revolucionaron el pabellón seis de Alimentaria posando para público y prensa todos juntos antes de comenzar el Showcooking 10 estrellas. Un simultáneo de cinco cocineros con dos estrellas cada uno.



Paco Pérez, Quique Dacosta y Paco Roncero en The Alimentaria Experience – Grup Gsr.

Y terminó el primer día de este festival de alta cocina de tú a tú. Sí, de tú a tú entre el cocinero y 18 comensales sentados en una barra interrelacionando, comentando, ilusionando. Tras la primera jornada uno se dio cuenta de que se trata de un formato de futuro. Lo sé, sólo pueden probarlo unos cuantos; los que llegaron a tiempo de pagar la inscripción, por supuesto, pero la interacción fue casi universal. Lo digo con propiedad, ya que en la caseta número 5, que no estaba cerrada, se aglomeró mucho público para escuchar, comentar y aplaudir. Y todos los ponentes elogiaron este formato, porque los transformó, ya que tomaron consciencia de que eran escuchados.



Ramon Freixa, Carme Rusalleda y Quique Dacosta brindando con el conseller Josep Maria Pelegrí y el director de Prodeca, Jordi Bort.

Dani García abrió fuego el segundo día, seguido por Mario Sandoval, por Pedro Asensio y Angel Geriz (Bodega 1900), para llegar a mediodía con Juan Mari y Elena Arzak, y con Marc Gascons, de Els Tinars. Y casi sin tiempo para comer, llega el expresionismo gallego de Pepe Solla y el cosmopolitismo académico de Javier y Sergio Torres. Luego los neochurros de Lluís Estrada (Comaxurros), como anticipo al chocolate sin churros de la última sesión del último día, que nos dio el maestro coctelero Carlos Moreno.

La segunda jornada fue cerrada por dos grandes. Josep Maria Gotarda, grande de la coctelería, nos revisió los cócteles clásicos, y Joan Roca, el mejor cocinero del mundo, contó las recetas de *el somni*. Lo hizo ante 18 afortunados ante los que se disculpó por alargarse un pelín más de lo que le tocaba. No les vi yo cara a los asistentes de reclamar esa disculpa, más bien al contrario.





Joan Roca en The Alimentaria Experience- Grup Gsr.

Y para terminar, una última jornada que se inició con el desayuno de hotel de lujo a cargo de Romain Fornell (Caelis); las sinergias culinaria de Paco Morales, que nos presentó en exclusiva su nuevo invento: unos platos que imprimió en 3D; las verduras de altos contrastes Rodrigo de la Calle, y un poco de barcelonismo culinario y cosmopolita, primero con Carles Abellán y sus *finger food*, y después, con Carles Gaig, el decano de la cocina de la ciudad condal y renovador de la tradición, nacido en el barrio de Horta, como el flamante primer ministro francés, Manuel Valls. Abellán nos anunció Yango, su nuevo concepto comercial de butifarras que transforma en sabores de todos los países, tòmings tòpics, que desea transformar en cadena,

con el apoyo de nuestro compañero Jordi Parra, excaníbal y ex GSR.



Marcos Morán.

Por la tarde, mientras Jesús Sánchez hablaba de la tradición cántabra evolucionada y nos deleitaba con sus anchoas, Marcos Morán reinventaba Asturias, desde su delicadeza hasta las propias fabes. Vino luego Oriol Balaguer a endulzarnos la tarde con sus chocolates y también albaricoques, le siguió el mencionado Charli Moreno, y cerró las jornadas Pedro el Grande, Subijana. Él, como muchos otros, compartió sus trucos y recetas y atendió con gusto a todos los que se le acercaron para fotografiarse en un ambiente mutuo de admiración y respeto.



Carles Abellán, Pedro Subijana y Paco Morales.

Y repito lo del formato: gustó a los cocineros, al público y a los moderadores. Sólo había que ver a Arzak entrando a alguno de los talleres de sus compañeros o a Subijana atento al showcooking de Marcos Morán o a Rusalleda felicitando a Maria José San Román y Carmen Vélez por sus arroces. Tal vez haya comenzado una nueva forma de difundir la alta cocina.

Alimentaria 2014 va a pasar a la historia por muchas cosas. Lo vamos a recordar.

