

¿Sabemos comer en verano?

Texto: Andrés Sánchez Magro

Con la llegada de las altas temperaturas y la previsión de las merecidas vacaciones lo que apetece ante todo es el aire puro y libre: el terraceo urbano y ese modelo de negocio a pie de mar al que cantaba Georgie Dann. Los horarios se relajan, nuestras mentes se distienden y dejamos de meter tripa para abandonarnos al sátiro mundo de la caña doble -en vaso helado y "bien tirá"-, del bizarro tinto de verano de La Casera y del pescaíto frito del chiringuito costeño. Con todo, al contrario de lo que pueda parecer al hablar de alcohol y fritanga, creo que sí, los españoles sabemos comer bien en verano.

Apostamos por lo nuestro; en materia ética reducimos el grado de ese gin tonic que en invierno nos saca del estrés diario; sabemos, porque así nos lo enseñaron nuestras abuelas, que el melocotón y el melón son frutas de estación -aunque muchos nos empeñemos en conservar en la nevera el fresón de vivero hasta casi agosto- y, aunque lo marque más la costumbre que la conciencia del producto

estacional, comemos lo mejor que nos da la naturaleza en época de desove y calor. Entre otras cosas, porque muchos de los productos de temporada, en verano, son propios de esas costas a las que huimos cuando quema el asfalto. Y es que en el argot gourmet comer bien es comer de estación. Porque cuando un producto está en su temporada óptima es más fresco, es natural y no de vivero o piscina y sus cualidades organolépticas están en plena eclosión. Aunque mi temporada favorita es el otoño, en verano también hay materia prima digna de catar por fugaz. El atún de Almadraba, las sardinas -en sus espetitos-, la gamba roja de Denia, el bocarte y el bonito del Norte, las codornices en el interior y algunos terráqueos. Por ejemplo, la trufa de San Juan o algunos tomates como el 'huevo de oro' del Valle del Guadalhorce o el de El Perelló, que se cultiva en el municipio valenciano de Sueca.

El verano es además época de viajes y descubrimientos gastronómicos, una oportunidad para cambiar el chiringuito canalla por un día y acercarse a descubrir algunas de las novedades de la llamada "alta cocina" - que al final se traduce en tener Estrella Michelin-. Estas vacaciones la agenda la marcan Dani García, que hace poco abrió dos nuevos conceptos gastronómicos en el Hotel Puente Romano de Marbella; Quique Dacosta con su nuevo menú Tomorrowland, desarrollado en siete secuencias de platos que se toman en diferentes rincones del restaurante; Nacho Manzano, que ha abierto nueva casa de comidas en Oviedo; el cocinero nómada Paco Morales, que dirige este verano el restaurante de Torralbenc, un coqueto hotel de agroturismo en Menorca, y Paco Roncero.

Este último acaba de inaugurar en Ibiza, en el marco del primer Hotel Hard Rock de Europa, Sublimotion, un restaurante para solo 12 comensales por servicio, equipado con una sala cubierta por 360° de pantallas protectoras y 20 metros de cableado que alimentan sistemas para generar atmósferas cromáticas y controlar la temperatura ambiente y atendido tanto por camareros, sumilleres y maîtres como por técnicos audiovisuales escenógrafos e ilusionistas. Un espectáculo a 1.500 € el cubierto. Los más pijos y elitistas ya saben donde buscar...

Y para los que se queden en Madrid, dos apuntes: Platea, un popurrí de marcas gourmet, cocteleros con carisma y estrellas Michelin -entre las del mentado Roncero, las de Marcos Morán y las de Pepe Solla-, y el Mercado de San Ildefonso, un street food market de diseño en plena calle (Fuencarral,...) □



Sublimotion de Paco Roncero. Una experiencia sensorial en el nuevo Hard Rock Hotel en Ibiza.