

Córdoba se rinde a la cocina

'Córdoba Califato Gourmet' reunirá a siete de los mejores chefs de la cocina española

EVENTOS Y GASTRONOMÍA

PABLO GARCÍA MANCHA



✉ pgmancha@toroprensa.com

SAN SEBASTIÁN. El restaurante Mirador de Ulía, de San Sebastián, del chef donostiarra Rubén Trincado, fue el escenario elegido para la presentación del evento gastronómico 'Córdoba Califato Gourmet', que el próximo 29 de septiembre convertirá a la ciudad andaluza en referencia de la gastronomía española y del turismo gastronómico de la mano de siete de los mejores chefs del momento. Rubén Trincado (una estrella Michelin), será el representante de la cocina del País Vasco este evento y para celebrarlo preparó un menú en el que fusionó las culturas romana, árabe, judía y cristiana que, a la sazón, forman parte del ADN de la ciudad de Córdoba y serán la base de los platos que elaborarán los siete chefs –en total suman nueve estrellas Michelin y 18 soles Repsol– que participarán en 'Córdoba Califato Gourmet'.

Los cocineros que estarán en la capital cordobesa son Manuel de la Osa, Kiko Moya, Kisko García, Paco Roncero, Rubén Trincado, José Carlos García, Manuel Jara, Juanjo Ruiz y Xosé Torres Cannas.

El objetivo de esta jornada de alta gastronomía, que se

celebrará en el Real Círculo de la Amistad, es convertir a Córdoba y su provincia en el centro del turismo gastronómico de España y apoyarla como destino turismo gastronómico y cultural indispensable, aprovechando su condición de Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en este 2014.

Show cooking

'Córdoba Califato Gourmet' constará de un show cooking para un máximo de 350 comensales en el que cada cocinero –junto al chef Juanjo Ruiz de 'La Salmoreteca' (Córdoba) y el repostero Manuel Jara de 'Más que postres'– presentará dos tapas (14 saladas y dos dulces). Además, los asistentes también podrán disfrutar de otros productos de la tierra como vinos y cervezas.

Por la noche, los chefs trasladarán a un plato concreto su cocina de autor en una cena especial, compuesta por un menú de seis platos salados y uno dulce para un máximo de 150 comensales, en la que se guardará plaza por riguroso orden de reserva. En el aperitivo y en la cena, será posible degustar los productos más exclusivos y una selección de vinos, aparte de otros productos aportados por las empresas colaboradoras.

Además, el mismo día 29, entre el show-cooking y la cena, se celebrará una jornada técnica abierta a todos los asistentes y/o propietarios de establecimientos gastronómicos interesados, en la que Paco Roncero –chef del restaurante La Terraza del Casino de Madrid, Estado Puro

EVENTO NACIONAL

Córdoba se convertirá el 29 de septiembre en referencia de la gastronomía española y del turismo gastronómico a través del

evento 'Córdoba Califato Gourmet', en el que siete de los mejores chefs del momento fusionarán las cuatro culturas que distinguen a la ciudad, como son romana, árabe, judía y cristiana, todo un evento de alta gastronomía con la presencia unos cocineros que suman nueve estrellas Michelin y 18 soles Repsol.

(Madrid, Ibiza, Bogotá y Shanghai) y Sublimotion (Ibiza), dos estrellas Michelin y tres soles Repsol– impartirá una masterclass bajo el título: 'Cómo gestionar un restaurante; desde la tradición al futuro 3.0'.

Los días previos al evento, se desarrollará una muestra de tapas en la que participarán un centenar de establecimientos de Córdoba y provin-

cia, que concluirá con la selección de las mejores Tapas del Califato durante la jornada en el evento por parte de un jurado compuesto por los chefs participantes. Los establecimientos participantes expondrán y comercializarán las tapas desde el 15 de septiembre hasta el 14 de octubre.

«Este es uno de los actos más importantes que se han



La Mezquita de Córdoba, uno de los grandes símbolos de Andalucía. :: MARCELO DEL POZO

EL MENÚ DE LAS CUATRO CULTURAS DE RUBÉN TRINCADO



► **Aperitivo.** Gylda con emulsión de huevo anchoa mariposa, aceituna líquida y marinado. La búsqueda de la sorpresa y la perfección en la cocina de Rubén Trincado.



► **Entrante Romano-Árabe.** Caldo de garbanzos, brochazo, humus, panceta asada y ajo negro. Los romanos tomaban caldos y en esta ocasión se ha unido con el humus árabe.



► **Entrante Romano-Cristiano.** Remolacha fermentada con sardinas asadas, a modo de sopa (el esencia garum) de cebolla de sardinas y almejas.



► **Entrante Cristiano.** Césares confitados al azafrán, avellanas verdes y trufa de verano. Con azafrán manchego y las deliciosas Amanitas Cesáreas.

hecho en los últimos años. Siendo capital iberoamericana de la gastronomía durante todo el año, este acto va a sellar bien la calidad y los alimentos que hay en Córdoba», apuntó Kisko García. Al igual que Manolo de la Osa, del restaurante Las Rejas y Ars Natura, de Cuenca: «Estoy con grandes amigos con una capital que me parece extraordinaria», afirmó al tiempo que aseguró que «el motivo más especial es la difusión de una ciudad con muchos amigos para que la conozcan y porque es grato que se haga partícipe a tanta gente de hechos así». De la Osa está seguro de que «se va a dar una enorme dimensión a esta ciudad llena de emociones que vive un momento muy especial con lo iberoamericano. Estamos en la Andalucía más guapa del momento».



Paco Roncero será el embajador del evento. :: L.R.



Rubén Trincado y al fondo, la bahía de San Sebastián. :: MIRADOR DE ULÍA

Rubén Trincado A la cabeza de los cocineros de San Sebastián

:: REDACCIÓN

SAN SEBASTIÁN. Rubén Trincado representa la tercera generación de cocineros en el Mirador de Ulía. Situado en un enclave espectacular en un monte con vistas a la bahía de San Sebastián, este restaurante basa su cocina en el máximo respeto al producto.

En sus fogones se elaboran platos actuales con tintes creativos, lo que denota un más que notable conocimiento de las técnicas culinarias y la precisión de su chef. Fruto de este esfuerzo y dedicación, cuenta con una

estrella Michelin y dos soles de la guía Repsol.

Este inquieto e innovador cocinero ha realizado un largo recorrido hasta lograr imponer su personalidad en cada uno de sus platos. Del Kokotxa de la Parte Vieja, con Muguruza, al Bodegón Alejandro de Martín Berasategui, pasando por el Abarka de Hondarribia, Trincado buscó nuevos aires en el exterior continuando su aprendizaje con Didier Garbage en Las Landas, La Perouse en París o Labota en Ginebra.

Pero sin duda, quienes más han marcado su afición

a los fogones son su abuela Faustina Zaldúa y su padre Mitzel, junto a Mari Carmen Trincado, al frente durante décadas del Mirador de Ulía.

Como escribe Juan M. Barberá, el Mirador de Ulía es uno de los mejores restaurantes de San Sebastián y está llamando a la puerta de la segunda estrella, «aunque este no sea su objetivo prioritario». El objetivo de El Mirador de Ulía y Trincado es el comensal y practicar una alta cocina de precisión con respeto absoluto al producto. Además, sus vistas son memorables.



► **Principal Cristiano-Romano.** Rape en adobo crujiente sobre una lágrima de garum y filamentos picantes. Se mezcla el garum romano con el adobo cristiano.



► **Principal Judío-Árabe.** Cordero macerado y asado patxoi con baba. Se une el cordero con la baba ganush, un delicioso puré de berenjena muy clásico del recetario árabe.



► **Prepostre Árabe.** El queso, el tomate, la miel y la almendra, con infinidad de recuerdos árabes merced a la aportación de la miel y la almendra.



► **Postre Cristiano.** Chocolate, leche y menta. El primer cacao llegó a Europa de la mano de un monje que acompañó a Hernán Cortés a México.