

viernes 21 de octubre de 2016

Sabores del Caribe y de los Andes se fusionan con los productos de la despensa serrana



Descargar imagen

El III Encuentro Iberoamericano de Cocina, patrocinado por la Diputación y el Patronato de Turismo, destapa la esencia del mestizaje gastronómico

La idea de unir los pueblos a través de la gastronomía es el germen del Encuentro Iberoamericano de Cocina, que en su tercera edición ha vuelto a reunir a cocineros de uno y otro lado del atlántico en torno a los productos de la despensa onubense. Desde el pasado domingo, día 16 un grupo formado por cinco prestigiosos chefs, exponentes de la cocina

caribeña y andina, procedentes de República Dominicana, Venezuela y Perú, han vivido la experiencia de viajar por la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y conocer de cerca los productos emblemáticos de la cocina española que tienen su origen en Huelva.

Los chefs han visitado en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, la Gruta de las Maravillas y el Centro de Promoción e Innovación del Ibérico en Jabugo; han realizado rutas de senderismo con actividades de micología y plantas aromáticas, visitado bodegas de Jamones y conocido la montanera. Durante su estancia también han conocido el Mercado del Carmen en Huelva y los lugares de la esencia colombiana como el Monasterio de La Rábida y el Muelle de las Carabelas. El taller de cocina, que es la actividad central del encuentro, tuvo lugar ayer, jueves, en el Hotel Essentia de Aracena, donde los chefs elaboraron sus creaciones inspiradas en el entorno.

De la Sierra de Perú a la Sierra de Huelva

Esta vivencia enriquecedora ha dado como fruto un intercambio de conocimientos y de cultura gastronómica que ha unido a los cocineros de una y otra orilla para plasmar en los fogones de la cocina del Hotel Essentia de Aracena la fusión y mixtura de sabores. Tiraditos, ceviche, arepas, cangrejo asado con base de crema de coco, amaranto, Pachamanca de la sierra del Perú con cerdo ibérico, carrilleras negras, al estilo del asado con papelón venezolano, cachanca o panela colombiana con todo el sabor de la caña de azúcar aderezando las carnes ibéricas. Gamba blanca de Huelva con verduras de la huerta y panceta de cerdo ibérico...

El III Encuentro Iberoamericano de Cocina ha resultado un mestizaje sin precedentes de cocina precolombina con ingredientes indígenas, platos coloniales y cocina actual con la base de una materia prima única y con denominación de origen.

“Al final, los pueblos se definen por su cultura, los productos de su tierra y lo que comen. Está antropológicamente demostrado”, asegura José Alberto Zapata, el chef venezolano del restaurante Cannibal Raw Bar de Madrid. Zapata cree que este encuentro ha sido una “revelación” porque han podido conocer desde su origen productos que utilizan a menudo de los que hasta ahora no disponían de una información “tan certera”. De hecho, este cocinero que ejerce su profesión en Madrid, ha asegurado que tras esta experiencia “tiene claro” que las carrilleras de aquí son las auténticas y que a partir de ahora no quiere otra cosa en su cocina. “Me llevo una versión del asado negro de mi país pero con las carrilleras ibéricas de Huelva”. “Ahora sé porqué el cerdo ibérico es lo que es, sabe como sabe y vale lo que vale”, ha asegurado el venezolano.

Jhosef Arias, peruano, es el chef de Pisco Mare y Callao 24 en Madrid, y asegura sentirse “conmovido” por esta experiencia. “Ver cómo ha permanecido la tradición en los productos de la Sierra de Huelva ha sido maravilloso y es lo que yo quiero transmitir con mi cocina”. Arias ha preparado en el taller un plato estilo Pachamanca, de la cocina indígena peruana, trabajado con el cerdo ibérico y guacatán, una hierba procedente de los Andes utilizada en la cultura precolombina.

El cocinero de Tía santa de Barcelona, es Luis Magual, un venezolano de nacimiento convencido de que este viaje ha conseguido “romper mitos y conocer la realidad de productos que utilizamos mucho sin conocer su verdadero origen”. Magual subraya que todas las culturas deberían unirse y aprender a partir de su gastronomía, porque “la cultura crece cuando se mezcla” y se enriquece a través del intercambio.

Por su parte, el cocinero nacido en Cuzco, José Antonio Olave, de Acurio Restaurantes y dedicado a la investigación culinaria, ha calificado la experiencia como “muy motivante y enriquecedora” a nivel de conocimiento. “Nos ha enseñado a apreciar más la enorme diversidad de productos de la despensa onubense”. Este joven cocinero peruano ha diseñado para la ocasión un plato de presa ibérica con calabaza, romero y bellota, en versión tropical con salsa de cilantro, lima y leche de coco.

Olave ha felicitado a Huelva por la capitalidad gastronómica para el 2017 y ha insistido en que “será un buen motivo para promocionar Huelva a través de la gastronomía y dar a conocer de dónde vienen los productos de esta despensa de gran calidad.”

Difundir los valores turísticos, naturales, gastronómicos, ambientales y socioculturales de la provincia de Huelva ha sido el objetivo de este encuentro, promovido por el Patronato de Turismo, con el asesoramiento y dirección de la empresa onubense Ladrús, que está creando una red de chefs de primer nivel embajadores gastronómicos de Huelva, que conocen, difunden e incorporan nuestros productos y los paisajes de nuestra tierra a sus platos.

En el encuentro han participado los chefs José Antonio Olave, de Perú, de Acurio Restaurantes, en San Sebastián; Luis Magual, del restaurante Tía Santa de Barcelona y uno de los cien mejores cocineros del mundo menores de 30 años; Jhosef Christopher Arias, del Restaurante Pisco Mare, chef peruano de 28 años que ha formado parte del equipo de cocina del grupo hotelero by Meliá; José Zapata, de Venezuela, Chef de Cannibal Raw Bar en Madrid y la dominicana María Marte, afamada chef del Culb Allard en Madrid, con dos estrellas Michelin, que no pudo quedarse al taller pero que ha disfrutado de la experiencia del viaje por la Sierra durante los primeros días del encuentro.

Como representantes de la cocina onubense han participado en el encuentro Miguel Angel Toro, del Restaurante Hotel Essentia de Aracena; Manolo García, del Restaurante Montecruz de Aracena y Antonio Ramón del Restaurante El Cerrojo Tapas de Alosno. La última parte de este tercer encuentro también se ha enriquecido con la incorporación de otros chefs onubenses que ya participaron en anteriores ediciones y no han querido faltar a esta cita. Es el caso de Luismi López, de Arrieros, José Antonio Zaíño, de Casa Rufino y Juan López de Puro Chup Chup.

