



cocinafuturo

JUNIO 2014



15 €



5 012345 678900

134

Tres tapas o tres cuentos

Hablemos de cuentos, o de tapas, para nosotros es lo mismo. Porque, ¿qué es una tapa al final? Una historia contada en pequeño formato. Con un argumento sólido, con ingredientes similares a los de una receta, escogidos pensando en qué técnica ayudará a mostrar en la mínima cantidad la máxima expresión de sabor.

¿De qué tapas hablamos? De tres propuestas, las mejores, escogidas por 73 personas –divididas en dos jurados- entre las 142 que se presentaron este año al VII Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas celebrado entre el 7 y el 16 de febrero.

Tres tapas construidas con tres argumentos, leídos el pasado 13 de febrero en la Escuela de Hostelería de Gijón no una sino varias veces por Iván de la Plata, responsable de Fenicia -empresa especializada en marketing gourmet que se ocupa desde 2008 de organizar este ejemplar Campeonato que este año tuvo como sede oficial Gijón- para que el jurado final entendiera qué querían contar los cocineros que habían llegado a la final.

Y finalmente, tres cocineros con sus respectivas tres mejores tapas: Rodrigo Roza de la Taberna del Zurdo de Oviedo con "Del torto asturiano nos gustan hasta los andares"; Pedro Martino del Naguar de Oviedo con su "Pepito de ternera Naguar" y Álex Sampedro del Doble Q, Hotel Bal de Quintueles, Villaviciosa, con su "Pitu de Plata".

Tres formas de entender la cocina asturiana del siglo XXI, tres bocados llenos de sabor, pasión y ganas y, sobre todo, tres excusas para viajar a Asturias y conocer sus trabajos y los de otros muchos compañeros. Unidos por eventos como este concurso y por otras muchas actividades que se organizan dentro y fuera de esta Comunidad, los cocineros asturianos están logrando transmitir una cultura gastronómica llena

de magia, de respeto al producto y a las tradiciones, adaptándola al mismo tiempo a ese nuevo lenguaje que se está abriendo paso a marchas forzadas. Está claro: tras el pixín, el Cabrales y el cachopo, hay un mundo de sabores infinitos esperando.

Listado de establecimientos finalistas

Llamber, Avilés. "La gallina de los huevos de oro".
Mar de tapas, Gijón. "La mar salada".
Medio Lleno, Gijón. "Mar de fondo".
Ocean, Gijón. "Coca ahumada con atún rojo".
Restaurante Ciudadela, Gijón. "Purito de rabo y brandy de boletus".
La Corte de Pelayo, de Oviedo, con "Sushi de fabes con venao".
Restaurante Arlos castillo del bosque de la Zoreda. "¡Un conejo en el bosque!".
Ca'l Xabú, Cuérigo, Aller, "Noche de setas".
Restaurante Los Llaureles, de Torazo (Cabras), con "¿Ye manzana?".
Restaurante Blanco, Cangas del Narcea. "Blanco express".
Ewan Food, de Salinas, Castrillón. "Hágase la luz".
Sidrería Los Arcos, Lugones, Siero. "Ceviche de pitu".
Blanco Restaurante, la Colorada, Navia. "Saboreando el mar".

Menciones especiales del concurso

Premio Pincho Asturiano.
Restaurante Los Llaureles, de Torazo, Cabranes. "¿Ye manzana?".
Doble Q, hotel & spa Bal, de Quintueles, Villaviciosa. "Pitu de plata".
La Taberna del Zurdo, Oviedo. "Del torto asturiano nos gustan hasta los andares".

www.asturiasdepinchos.com



Iván de la Plata presenta las tapas finalistas en la Escuela de Hostelería de Gijón.

Un concurso con argumento de película

Transcurrieron 10 días desde que el Campeonato se presentó y los candidatos empezaron a ofrecer sus tapas al público hasta que se entregaron los premios. 10 largos días en los que hubo de todo, suspense, intriga, votación popular, porras y listas de favoritos en Twitter y Facebook, doble jurado, nota embargada a la prensa que casi se desembarga sola y sobre todo ilusión y ganas, de los participantes, de los organizadores, del jurado y del público local.

Los finalistas presentaron propuestas arriesgadas, algunas de ellas inspiradas en recetas de los grandes -son jóvenes, si no es ahora ¿cuándo van a hacerlo?- planteamientos a veces demasiado rebuscados, algunas de ellas buscaban solo romper, añadir toques de humor, y no solo con los enunciados, que también los había...

Uno de los miembros del jurado, el cocinero Luis Alberto Martínez -responsable de Casa Fermín- impartió desde hace 29 años clases de Cocina en la Escuela de Hostelería de Gijón en la que se celebró la final. Nos interesaba mucho conocer su opinión sobre la mecánica del concurso, sobre las propuestas y sobre cómo valoraron sus alumnos encuentros como el que se celebró. Gracias desde aquí Luis, fue un placer tenerlo como compañero de mesa y de cata.

Luis Alberto Martínez, cocinero, profesor y miembro del Jurado.

¿Qué técnicas te llamaron más la atención?

No se presentaron elaboraciones que implicaran técnicas novedosas o llamativas. Si tuviera que destacar algo creo que en realidad se valoró más la sencillez del resultado final para que resaltara de forma más importante el sabor.

¿Echaste en falta algún producto?

No, creo que hubo bastante equilibrio en los productos utilizados, se incorporaron ingredientes muy asturianos (fabes, tortos, etc.) y se presentaron elaboraciones tanto con carnes como con pescados y mariscos.

¿La mejor armonización de sabores?

Creo que el pincho ganador fue, desde mi punto de vista, el más equilibrado en el sabor con elementos cítricos que dieron como resultado un pincho fresco, agradable y muy sencillo para poder ser degustado cómodamente.

¿Lo mejor de esta séptima edición?

La numerosa participación de establecimientos que abarcaban prácticamente toda la geografía asturiana.

¿Cuál es el pincho que más valoraron tus alumnos?

Para ellos el más llamativo fue el de la ostra porque la ejecución en directo y la puesta en escena era muy novedosa para el alumnado.

¿Qué asignatura impartes?

Cocina y gastronomía es el ciclo en el que imparto clases y, dentro de la opción de asignaturas, imparto "Productos Culinarios" y asumo la responsabilidad de la formación práctica en las empresas.

¿Tus alumnos valoran este tipo de concursos?

Sí, rotundamente. Valoran de forma muy positiva la competitividad y el afán por "ser el mejor" e incluso muchos de ellos participan activamente en concursos "interesuelas". Supone siempre un reto tratar de ser más creativo y "destacar".

www.casafermin.com



El cocinero y miembro del jurado Luis Alberto Martínez saluda al tercer finalista y abajo, de izda. a dcha.: Pedro Martino, Rodrigo Roza y Álex Sampedro

La Taberna Del Zurdo

Fecha inauguración de La taberna del zurdo

Se inauguró en el año 2002, en Septiembre.

De dónde viene el nombre del local

Tal y como sugieren las sospechas, Rodrigo Roza es zurdo. Comenta que “una cosa llevó a la otra” y así bautizó su local.

Capacidad

La Taberna del Zurdo tiene capacidad para unas 70 personas.

Nombre y apellidos del equipo de sala

En sala atiende Silvia Suárez.

Nombre y apellidos del equipo de cocina

Además de Rodrigo Roza, entre fogones está también Lucas Rojas.

Tipo de cocina

Su cocina mezcla la informalidad con los toques de autor, sin olvidar el gran producto asturiano, la gastronomía ‘kilómetro 0’ y las recetas de los platos clásicos de la región.

En qué se inspiró para elaborar ‘Del torto asturiano nos gustan hasta los andares’

Rodrigo explica que se inspiró en la gastronomía asturiana y lo mezcló con el concepto finger food (comer de forma informal). El torto es una de las señas

de identidad de la gastronomía asturiana. Según el cocinero, permite conjugar muy bien el formato de bocados de un campeonato como el de Asturias.

La complejidad de este pincho hace que sólo lo realicen por encargo, de modo que no se ha incorporado de forma fija a la carta. Es algo que ya les ha ocurrido con otros pinchos que también han sido premiados, como el que quedó campeón de España y el clasificado como tercero del Mundo.

Formación

Rodrigo empezó a estudiar Económicas y “lo del mandil” -como él mismo explica- fue una vocación de siempre y “una decisión tardía”. Al final se metió de lleno en el mundo gastronómico y se formó trabajando con Adriá y Arzak.

Después de aquella etapa volvió a Asturias y montó Barbacana, un local “muy moderno” que no tuvo la acogida esperada. Entonces fue cuando decidió abrir esta taberna, que tantas alegrías le ha dado y sigue dando.

LA TABERNA DEL ZURDO

C/ de Cervantes, 27

33004 Oviedo, Asturias

T. 985 963 096

www.latabernadelzurdo.com



Naguar

Fecha de inauguración de Naguar

El restaurante abrió en Febrero de 2011.

De dónde viene el nombre del local

Es un verbo en bable. Según el Diccionario de la Academia de la Llingua Asturiana, tiene dos acepciones: "pasar o tener muchas ganas de [comer]" o "criar agua en la boca por ganas de comer, de beber".

Capacidad

En sala, hay espacio para 60 comensales. En la terraza se puede atender a otros 20 y en la barra también a 20 personas.

Nombre y apellidos del equipo de sala

La encargada de la sala es Tatiana del Río Suárez.

Nombre y apellidos del equipo de cocina

En la cocina está también Ricardo Rodríguez Moreno.

Tipo de cocina

Pedro Martino describe la cocina de Naguar como una gastronomía amena y festiva, que da forma y fondo a la informalidad, abierta a las influencias y técnicas de la nueva cocina, sin perder pie en la tradición. No se cierra a los sabores de otros países, ni olvida el recetario asturiano. Su carta se deja llevar por el cambio de las estaciones y lo que trae el mercado, que siempre tendrá su espacio en fueras de carta.

En qué se inspiró para elaborar el 'Pepito de ternera Naguar'

La inspiración para su propuesta fue el bocata clásico, donde lo más sabroso son los jugos de carne que impregnan la miga de pan.

Para integrar la tapa en la carta, han optado por una adaptación 'de temporada': el globo de pan crujiente con jugo de ceviche y boniato asado. También siguen elaborando el coulant de cocido de garbanzos y están experimentando con un torrezno de pollo al limón, con el que concursaron a principios de Junio en Oviedo.

Formación

Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela.

NAGUAR

Avenida de Galicia, 14
33005 Oviedo, Asturias
T. 984 285 080
www.naguar.es





Doble Q

Fecha de inauguración de Doble Q

El Bal Hotel abrió sus puertas en Mayo de 2010 y Álex Sampedro se incorporó al restaurante en Febrero del año siguiente.

De dónde viene el nombre del local

El hotel se encuentra entre dos pueblos cuyo nombre empieza por Q: Quintes y Quintueles. Los responsables del local quisieron hacer un guiño.

Capacidad

La sala principal tiene una capacidad para unos 70 comensales, con sus dos terrazas. Además hay dos barras: una para 20 personas y otra para 30.

Nombre y apellidos del equipo de sala

Jairo García, David Chamorro, Elena López, Covadonga de la Vega, Miguel Ruiz, Luis Emilio Rodríguez y Pablo Macías.

Nombre y apellidos del equipo de cocina

Además de Álex Sampedro, están Nico Menéndez, Elena Díaz, Sara Vázquez, Laura, Sandra Meana y Aneudy Bastardo.

Tipo de cocina

El Doble Q ofrece una cocina de producto actualizada en la que todo gira en torno al juego de sabores. No faltan los platos e ingredientes 'estrella' de la cocina asturiana con los que no sólo se piensa al modo tradicional: también hay espacio para la experimentación y la innovación.

En qué se inspiró para elaborar 'El pitu de plata'

La idea del 'pitu' viene de hace dos años, momento en el que Sampedro preparó un 'pitu de oro', esta vez con forma de lingote. Le vio mucho recorrido a la idea y la retomó para este concurso.

Formación

Escuela de Hostelería de Majadahonda, en Madrid.

DOBLE Q

Carretera N-632, kilómetro 59,6

33314 Quintueles-Villaviciosa, Asturias

T. 985 897 652

www.balhotel.com/es/restaurante-doble-q

