

La cocina de las 4 culturas, a examen por 9 estrellas michelín en Córdoba



Noticias

Los cocineros reunidos en el Círculo de la Amistad, donde se celebra "Córdoba Califato Gourmet", han optado por reinterpretar la cocina tradicional cordobesa y llevarla un paso más allá.

Un total de 9 Estrellas Michelin para examinar y expandir la huella de las cuatro culturas -romana, judía, árabe y cristiana- en la gastronomía de Córdoba, una ciudad que ostenta este año el título de Capital de la Gastronomía Iberoamericana, y que vive uno de sus eventos estrella.

Paco Roncero, Manuel de la Osa, Kisco García, Kiko Moya, Rubén Trincado, José Carlos García y Xosé Torres Cannas llevan toda la mañana en contacto con un centenar de cocineros cordobeses, mostrando algunas de sus habilidades culinarias y examinando los platos que un total de 85 restaurantes han preparado para participar en el Concurso "Tapas en el Califato".

Porque no sólo de flamenquín y salmorejo vive la gastronomía cordobesa, que en los últimos años ha experimentado un salto de calidad hacia la "alta cocina", gracias al empeño, por ejemplo, de cocineros como Kisko García, del Restaurante Choco, galardonado con una Estrella Michelin y 2 soles Repsol.

No sólo García, muchos de los cocineros congregados ayer en el Círculo de la Amistad, donde se celebra esta actividad llamada "Córdoba Califato Gourmet", han optado por reinterpretar la cocina tradicional cordobesa y llevarla un paso más allá.

De hecho, como explicaba Kiko Moya, del restaurante L'Escaleta, la "alta cocina" se está acercando al público general, que está generando "un nuevo paladar" a partir de elementos "sorprendentes".

"Los cocineros estamos en la obligación de incorporarnos a esto", apostillaba Moya, ganador de una Estrella Michelin y 3 Soles Repsol, y que ayer traía a este evento un plato basado en la almendra, un producto "fetiche" con el que ha construido un queso fresco de leche de almendra, hidromiel y aceite de oliva virgen, acompañando de un "ajoblanco/ajonegro".

Para esta noche, en la que todos los cocineros invitados presentan platos a partir de la gastronomía cordobesa, ha optado por reinterpretar un plato "estrella" de la cocina mozárabe, el cordero, que presentará con berenjenas e hidromiel de lavanda.

Otro de los invitados, el gallego Torres Cannas, ha optado por un congrio, que ha preparado con una simulación de arena de playa a partir de galleta, y con unas algas.

Torres Cannas, celebraba el inusitado interés por la cocina que han suscitado, sobre todo, los numerosos programas de televisión que se emiten estos días, y espera que sea una moda que dure.

Frente a estos primeros espadas de la gastronomía estaban ayer un centenar de cocineros cordobeses, algunos de ellos jóvenes, y que han apostado por presentar tapas parecidas a las de los invitados, como es el caso de Juan José Aguirre, cocinero y propietario del restaurante Macsura.

Aguirre ha concursado con un canelón de pescado relleno de boquerones en vinagre, hecho con

azafrán, tabasco y naranja, y que ha sido gelificado y relleno, y acompañado con una sopa de cogollos al ajillo.

Este joven cocinero, que estudió con Martín Berasategui, explica que su restaurante hace una cocina tradicional con productos de la zona, como el Valle de los Pedroches, pero con un toque de autor y vanguardia.

"Córdoba está evolucionando un poco, pero se enfrenta a mucha competencia fuera", apunta Aguirre, que echa de menos "un apretón más" a la enseñanza de hostelería para motivar a los jóvenes cocineros cordobeses.

A falta de este empujón, eventos como éste y los programados con motivo de la Capitalidad Iberoamericana de la Gastronomía sin duda ayudan a estrechar lazos entre todo el sector y a expandir el paladar del público cordobés, que empieza a ver que hay vida, y mucha, más allá del salmorejo.

Enlace | www.cordobacalifatogourmet.com [1]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.cordobacalifatogourmet.com>