



CONGRESO INTERNACIONAL VIVE LAS VERDURAS

Martes, 22 de mayo de 2007 - 02:27 h.

Cocineros, científicos y alquimistas

El cuidado del producto y los avances tecnológicos centraron la primera jornada del congreso

Cocineros, agricultores, químicos y casi alquimistas. La primera jornada del congreso *Vive las verduras*, que se celebró ayer en el Baluarte, reveló que el tratamiento de los vegetales en la alta cocina exige que diferentes protagonistas, y en ocasiones los mismos, controlen de forma exhaustiva todos los procesos relacionados con las verduras.

FERNANDO HERNÁNDEZ. PAMPLONA.

A lo largo de todo el día, el escenario de la sala de cámara de Baluarte vio pasar a cocineros, científicos y arquitectos para dar su visión de la gastronomía de la verdura. Casi en el último momento, fue el público (que había rozado el lleno durante la jornada y lo alcanzó en la mesa redonda) el que tomó el escenario para disfrutar con el olfato del paseo por el bosque que había preparado el restaurador valenciano Quique Dacosta.

Dacosta había lanzado una especie de reto al periodista Xavier Agulló, presentador del congreso, para que degustase el último plato que había preparado y en la que el ingrediente principal era una tierra de ceps y trufa (con aspecto terroso pero que se deshacía en la boca). Agulló remitió el desafío al público y, tras un instante de vacilación, una treintena de espectadores pasó por la cocina instalada en el escenario. El aroma convenció a aficionados y profesionales y la opinión mayoritaria la reflejó uno de ellos que afirmó: «Es como el bosque de Orgi».

Producto y tecnología

El chef del restaurante El Poblet de Denia (26 personas en cocina y 12 en sala para 45 comensales) cerraba así una ponencia en la que se resumían muchos de los aspectos resaltados durante la jornada: cuidado por el producto y tecnología e investigación para manejarlo. Dacosta habló de los microvegetales que una persona cultiva casi en exclusiva para él («es algo que no se paga con dinero», señaló), pero reconoció que buena parte de la verdura de su restaurante (cardo, borraja...) llegaba de la huerta de Navarra. Y también explicó la alta tecnología que está detrás de algunas presentaciones: utiliza una especie de alambique para extraer los aceites esenciales de las verduras o crea el vacío en una bolsa para que una salsa cocine por ósmosis las verduras.

Otra de las tecnologías a las que se refirió Dacosta había sido presentada horas antes por Raimundo García del Moral, catedrático de Anatomía Patológica de la [Universidad de Granada](#). García del Moral habló del dióxido de silicio como un sustituto de elementos como la goma xantana a la hora de preparar espumas, estabilizar emulsiones (por ejemplo, para que no se separe el aceite del vinagre en una vinagreta), o para dar textura de puré a un licuado de guisantes, como demostraron los cocineros que le acompañaban.

García del Moral no fue el único científico que participó en el congreso. Itziar Astiasarán, decana de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra, habló de los beneficios de las verduras, y un tercero, Carlos Javier González Navarro, director de Investigación, Desarrollo e Innovación del Centro Nacional de Tecnología Alimentaria, fue el encargado de abrir la jornada.

González explicó los procesos químicos por los que las verduras y hortalizas pierden su color al desaparecer

Tamaño de letra: | imprimir | enviar



Un cámara enfoca el plato preparado por Quique Dacosta (en el centro, de blanco), en presencia del presentador, Xavier Agulló y del ayudante de Dacosta. BUXENS



Varios de los espectadores huelen en el escenario el plato creado por Quique Dacosta, mientras el presentador, Xavier Agulló, lo comenta.



El chef holandés Jonnie Boer, durante su ponencia. BUXENS



el licopeno (el rojo del tomate), el beta caroteno (el naranja de la zanahoria), los antocianos (el rojo oscuro de la remolacha) o la clorofila (el verde de todos los vegetales). Enrique Martínez, del Maher de Cintrúengo, complementó la exposición de González hablando de la importancia del agua de la cocción y explicando la elaboración de sus caldos de verduras por condensación.

Tanto Martínez como Javier Díaz, del restaurante Alhambra de Pamplona, hicieron especial hincapié en sus platos en el espárrago de Navarra. Díaz presentó un plato en homenaje al espárrago en el que este aparecía cocido, en tempura, con quinoa, rebozado, confitado o a la plancha (en este caso, silvestres).

Otras verduras protagonizaron también el día. Los pimientos, incluidos los del piquillo, estuvieron presentes en la versión de la piperrada que hizo el francés Cédric Bechade. El peculiar radicchio tardío de Treviso, una verdura de la familia de la achicoria, pasó por las manos de Massimiliano Alajmo. Y el restaurador belga Frank Fol, que tiene a gala el mote de «elchef de los vegetales» explicó sus salsas, entre ellas la «legumaise», una especie de mayonesa vegetal.

Javier Díaz, durante una de sus preparaciones. LARRIÓN

PATROCINIO



LA BIBLIOTECA PÚBLICA EN CASA

- ✓ [Directorio de bibliotecas públicas de Navarra](#)
- ✓ [Normativa de préstamo](#)
- ✓ [Obtención del carné](#)

Buscar:

 en Bib. de Navarra

OPINIONES DE LOS LECTORES

Deja tu opinión

Nombre y apellidos

Email

Tif.

DNI

Diariodenavarra.es no se responsabiliza ni comparte necesariamente las ideas o manifestaciones depositadas en las opiniones por sus lectores. La discrepancia y la disparidad de puntos de vista serán siempre bienvenidos mientras no ataquen, amenacen o insulten a una persona, empresa, institución o colectivo, revelen información privada de los mismos, incluyan publicidad comercial o autopromoción y contengan obscenidades u otros contenidos de mal gusto.

[\[Ver las opiniones de la noticia\]](#)

COMPRAS



COMPRAR

Seguros personales

La seguridad y protección necesaria para su tranquilidad. Consúltenos.

PVP: Consultar



COMPRAR

Cuchillo artesanal

Con mango de hueso decorado, de acero inoxidable. Posibilidad de grabado en hoja.

PVP: 96,80 €



COMPRAR

Pala de pádel Wilson

Pala wilson para jugador avanzado, potente pegada y gran velocidad de bola.

PVP: 149,50 €



COMPRAR

Sal Himalayen Molinillo

Excelente para cualquier tipo de alimento, en especial carnes y pescados.

PVP: 32,00 €



COMPRAR

Somieres Pikolín

Somier eléctrico de madera de haya. Sistema multiláminas con tacos de alta suspensión.

PVP: 725,00 €



COMPRAR

Jamón de Trevélez

Jamón con denominación de origen y curación de 18 a 20 meses. Bajo contenido en sal.

PVP: 19.134,00 €