

2008 Preferred Partner **CONSIGUE UNO ANTES DE QUE DESAPAREZCAN** [www.controlp.com](http://www.controlp.com) DESDE **499€** TU ORDENADOR VUELVE A SER PERSONAL Por cada recarga on-line 20% de regalo con **movistar** **brother**

registrar conectar

EL PAÍS.com | Tecnología

Miércoles, 5/12/2007, 09:13 h

Inicio Internacional España Deportes Economía Tecnología Cultura Gente y TV Sociedad Opinión Blogs Participa

buscar

Ciberpais | Meristation

ELPAÍS.com &gt; Tecnología

REPORTAJE

## Nitrógeno con sabor andaluz

Los paisajes comestibles de Dani García logran una estrella Michelin

ROSA RIVAS - Madrid - 05/12/2007

Vota Resultado ★★★★★ 0 votos

"El nitrógeno le sienta bien a las materias primas andaluzas. Nuestra cocina, siempre de subsistencia y pegada al clima, adquiere una dimensión más refrescante. Se subliman los productos y no se alteran las propiedades. Los pescados adquieren texturas inéditas y el aceite de oliva se revitaliza". Así de convencido está Dani García (Marbella, 1975), en cuyo restaurante Calima (abierto en 2005 en el Hotel Melià Don Pepe de Marbella) brilla una estrella Michelin. El malagueño figura entre los pocos *chef* españoles reconocidos en la reciente galaxia de la poderosa guía francesa. Pero su primera aventura, Tragabuches (en Ronda) también tuvo su estrella. Lo abrió en 1998 y logró en 2000 el distintivo Michelin. "Fue un orgullo, a mis 24 años", recuerda.

La noticia en otros webs

- webs en español
- en otros idiomas

"Hay que salvar el gazpacho del terrorismo gastronómico"

Alumno del vasco Martín Berasategui, Dani García fue uno de los cocineros que se apuntaron sin rubor en la pasada década al uso del nitrógeno. Lo usa en recetas tradicionales de su tierra y las actualiza con técnicas de vanguardia. En su carta abundan "sabores primarios", como el del gazpacho, que plantea de tomate verde, de ciruela o remolacha, enriquecido con ravioli de gamba, jugo de coral, caviar de arenque o nieve de queso

fresco y anchoas.

El aceite es una joya en su cocina. En su *Oro líquido nitro 2007* ofrece: un lingote de aceite de oliva virgen, que ha sido emulsionado como una crema acompañado de pan de aceitunas y caviar español (de Riofrío). "El aceite de oliva es fantástico para trabajar con nitrógeno, cuanto más grasiento es lo que manejas con frío, mejor resultado da", dice.

Sus coccciones y frituras a 170 o 160 grados (investigadas con la Universidad de Granada) generan la piel crujiente y carne suave en el lenguado, salmonete o acedía. La típica urta a la roteña la adorna con "perlas nitro" de manzana verde y wasabi; el lenguado se liga con un gazpachuelo y el ajoblanco convive con granizado de lichis. En la receta *El puchero de mi madre* caben garbanzos, huevo de codorniz y jamón aromatizado con hierbabuena.

La alquimia no está reñida con la memoria. "La tecnología está en la calle. ¿Qué es si no lo que hay detrás de una nube de *chuches*? ¿Y detrás de tantas patatas *chips* y aperitivos? Los avances tecnológicos están en la comida cotidiana y nadie dice nada. Pero si se hace en la alta cocina llama la atención. Esto es por desconocimiento e incultura", se queja Dani García.

A la hora del postre, empapa una torrija con leche de coco; un tocino de cielo con fruta de la pasión; una "papilla de cinco cereales" con estofado de fruta y quiere que saboreen un parque natural malagueño. Unas lascas de *mouse* de chocolate y naranja, con polvo de canela y menta, son "las piedras erosionadas por el tiempo", de *Torcal de Antequera*. Es uno de los paisajes comestibles que protagonizarán su carta de 2008.

El mar que abraza *Calima* y las costas mediterráneas y atlánticas de Andalucía también salta a la mesa. "Te puedes comer el fondo del litoral marbellí", dice Dani García. Y en *Placer de las bóvedas* aparece una bandeja de corales y bosques submarinos con sorpresas de almejas, berberechos, algas y patatas moradas, que acaban azules tras un largo proceso culinario.

La playa se degusta con los tradicionales espetos sublimados en fragmentos de lubina,



Algunos de los paisajes que recrea Dani García-

Plato *Calima*, una playa de pescados y mariscos-

El cocinero Dani García-

2008 Preferred Partner **CONSIGUE UNO ANTES DE QUE DESAPAREZCAN** [www.controlp.com](http://www.controlp.com) DESDE **499€** TU ORDENADOR VUELVE A SER PERSONAL **brother** **» COMPRA AHORA DESDE 499€**

atún de almadraba y jurel. Pronto vendrá un plato para "contemplar" Sierra Nevada, con quesos de la zona, como manto blanco y un minotauro dulce será el homenaje a Picasso. "Siempre digo que Andalucía merece la pena ser cocinada. Vendes tu tierra a través de tu cultura y Andalucía es una fuente inagotable", asegura el *chef*.

Eso les dice también a los discípulos de los muchos cursos que imparte. Lo mismo les insta a utilizar pescados y frutos de mar de toda la vida y poco valorados (sardina, boquerón, urta, caballa, calamar de potera, concha fina, ortiguilla) que les recomienda las ventajas del agar agar o la goma Xantana y les cuenta la magia del toque de nitrógeno, pero sin pasarse. "No os volváis locos", les decía a estudiantes de Córdoba. Para que funcione el maridaje nitro-andaluz "hay que usar la intuición y el sentido común".

Más mensajes: "Hay que ponerse las pilas. Hay momentos para engullir y otros para disfrutar, pero no puede haber un abismo entre la alta cocina y los restaurantes de nivel medio. Tenemos que cuidar a muerte nuestras cosas, como el gazpacho o la tortilla de patata, y salvarlas del terrorismo gastronómico".

Lo más visto

1. "Por la libertad, para derrotar a ETA"
2. Coulthard ataca a Hamilton
3. Alonso, nueve días de espera interminable
4. Zapatero promete eliminar el impuesto sobre el patrimonio
5. "Estoy completamente conmocionada, pero me trataron bien"
6. Rato ficha por el banco de inversión Lazard
7. Irán, la Tercera Guerra Mundial y el Emperador Desnudo
8. Rabat prohíbe la marcha sobre el islote de Perejil
9. Microsoft da marcha atrás en su estrategia antipiratería
10. Mates: necesita mejorar

PATROCINA:

pepetravel.com 

Listado completo

Publicidad por Google

¿Que es esto?

Canal Cocina por Internet

[www.ADNStream.tv/canalcocina](http://www.ADNStream.tv/canalcocina) Descubre nuestro canal cocina de TV Recetas en vivo. Television Mutante

Ayurveda en la cocina

[www.ayur-b.com](http://www.ayur-b.com) Ayur-B: curso de cocina Ayurveda en Barcelona por cocinero profesional

Vota Resultado  0 votos



Imprimir



Estadística



Enviar



Compartir: ¿Qué es esto?

Puedes utilizar el teclado:



Corregir



Reproducir



Derechos



Compartir: ¿Qué es esto?

Texto

## Si te ha interesado esta información, te recomendamos:

Fotografía: Algunos de los paisajes que recrea Dani García

Fotografía: Plato *Calima*, una playa de pescados y mariscos

Fotografía: El cocinero Dani García

## Otras ediciones

Publicado en Edición impresa en la sección de Tendencias

Versión texto accesible

Edición de Bolsillo, edición para PDA/PSP ó Móvil

Edición Impresa en PDF  - 05-12-2007

## Última hora

Lo último

09:01 Familiares de los secuestrados por las FARC piden a Chávez como mediador con la guerrilla

08:45 Rovi protagoniza hoy el noveno debut del año

08:37 Cometas en un cielo más 'estrellado' que nunca

08:25 Se cumplen 15 años del primer SMS comercial

08:09 El juego del Tetris cobra vida en Finlandia

PATROCINA:

pepetravel.com 

Ver más noticias

Vídeos **Fotos** Gráficos



Gemma Nierra - 04:05



Teri Hatcher, en París - 02:06



Dimite el presidente del Senado de Brasil antes de ser juzgado - 01:24

PATROCINA:

pepetravel.com 

Otras fotos



Ayuda | Contacto | Venta de fotos | Publicidad | Aviso legal | elpais.com en tu web | SiteIndex |  | 

Secciones 

© Diario EL PAÍS S.L. - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200  
© Prisa S.A. - Ribera del Sena, S/N - Edificio APOT - Madrid [España] - Tel. 91 353 7900

Otros medios 

Asociados 

Exposición Internacional  
Zaragoza 2008

Canal de la Sociedad  
de la Información