

Furor por el síndrome 'come y calla'

- Un restaurante de Nueva York pone de moda las cenas dominicales en silencio y con poca luz
- Los comensales disfrutaban de noventa minutos en los que degustan tres platos orgánicos

MATEO SANCHO CARDIEL

NUEVA YORK. Retiro espiritual, paréntesis en una ciudad tan ruidosa como Nueva York, curso acelerado de mímica o manera de explorar la relación entre el hombre y el alimento. El restaurante Eat, en Brooklyn, ha triunfado con su propuesta dominical, una cena silente bajo el lema del «come y calla».

No hay música, casi ni luz. El cocinero, Nicholas Nauman, y sus dos pinches se deslizan silenciosamente por una pequeña cocina y van sacando platos realizados con productos orgánicos locales. Bienvenidos a noventa minutos de silencio aderezados con un menú fijo de tres platos y postre sobre los que el comensal no podrá decir ni mú.

¿Un lujo en la estrepitosa rutina neoyorquina u otra marcianada en una ciudad obsesionada con la pose de estar a la última en excéntricas? Después de la sobredosis de familia e incontinencia verbal de las Navidades, desde luego, el plan resulta atractivo.

La propuesta se le ocurrió a Nauman, de 28 años, después de un retiro en un monasterio budista y la puso en práctica por primera vez el pasado septiembre. «Ha sido muy sorprendente que la gente respondiera de la manera que lo ha hecho, se hizo muy popular», explica a Efe Nauman.

El local de este restaurante, con nombre directo Eat (Come) y ubicado en el barrio polaco de Nueva York, Greenpoint, es pequeño y estrecho. Había sido antes una

tienda de discos en la que se servían cafés y, entre semana, es un restaurante con amplio menú vegano y ambiente distendido. Para estas cenas de los domingos, casi una misa gastronómica, se aceptan hasta treinta comensales mudos.

Para su artífice, la experiencia es filosófica. «Tiene que ver con la relación de nosotros mismos con lo otro. Metemos algo externo en el interior de nuestro cuerpo. Sí

pensamos en ese intercambio en términos de sexo, psicología o lenguaje. Pensamos en ese intercambio, pero nunca en una actividad tan mundana como la comida», asegura.

Por eso apuesta por productos ecológicos, de granjas cercanas a Brooklyn. «Si no sabemos de dónde viene la comida, cómo se produce, cómo le ha afectado lo que tenía su tierra a sus cualidades nutritivas, cuando llega a nosotros estamos teniendo una relación alienante con ella».

Sobre la mesa, cada comensal actúa con libertad y ese es el objetivo de Nauman, consciente de que su propuesta tiene algo de performance viva, de arte en movimiento.

A uno de los presentes sus tres

amigas le han llevado por sorpresa y todavía está procesando con cierta estupefacción el plan. Durante toda la cena, los cuatro parecen tener una amplia conversación sin pronunciar ningún sonido.

«Me he sentido aliviado porque normalmente hablo mucho, pero también fue un gran descanso saber que puedo estar callada en presencia de otra gente», dice una de ellas, aunque confiesa que cuando fue al baño habló ante el espejo. Trampas creativas para un grupo relacionado con el arte.

«Al principio estaba muy nerviosa. Cuando llegamos aquí hacer cualquier ruido era terrible. La sopa estaba caliente y estaba soplando, pero no quería hacer ruido cuando lo hacía... pero, en cualquier caso, luego me relajé», dice la otra, que sufrió un ataque de risa frente a la tercera en discordia, que no terminó ninguno de los platos de este menú que cuesta 45 dólares (unos 33 euros).

Pintarroja, mejillones y pez espada, especies más contaminadas

- La panga y el bacalao congelado son los dos tipos de pescado que menos metales tóxicos acumulan y los más seguros para su consumo

EFE

GRANADA. La pintarroja, el pez espada, los mejillones y los berberchos son las especies de pescado y marisco que acumulan una mayor cantidad de metales tóxicos, como mercurio y plomo, según un estudio del departamento de Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física de la Universidad de Granada.

Por el contrario, la panga (tradicionalmente considerada como una de las especies más contaminadas) y el bacalao congelado son los dos tipos de pescado más seguros para ser consumidos, según informó ayer la Universidad de Granada.

Se trata, según la institución académica, del estudio más amplio realizado hasta ahora en España que analiza los niveles de metales tóxicos en pescado y marisco, y del único hecho en Andalucía.

Los investigadores del trabajo, cuyos resultados fueron publicados en la revista Environment International, analizaron 485 muestras de 43 especies distintas, de las que 25 eran pescados frescos, 12

pescados en conserva y seis pescados congelados.

De las especies analizadas, el 18% procedía de caladeros de Andalucía; el 42% del resto de España; el 10% de Europa y el 30% del resto del mundo, dado que especies como la panga, la perca o el calamar congelado que se consumen en España proceden de países como Vietnam, Tanzania o Argentina.

La investigación reveló que la concentración media que se halló en las especies analizadas de mercurio, cadmio, plomo, estaño y arsénico —los metales más tóxicos, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y nutrición— están por debajo de los límites admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

En concreto, solo seis de las 485 muestras analizadas (el 1,24%) superaron los límites máximos permitidos, mientras que en 174 (el 36%) los niveles de metales tóxicos fueron incluso inferiores a la cantidad que se puede detectar.

El autor principal de esta investigación, el catedrático de Toxicología Fernando Gil Hernández, recomienda, especialmente a las mujeres embarazadas y los niños, «diversificar el consumo de pescado y marisco». El especialista subraya la importancia de tener en cuenta la presencia de selenio, un antioxidante que, explica, previene enfermedades cardiovasculares y está en el salmón y la sardina.

La propuesta se le ocurrió al joven chef Nicholas Nauman después de un retiro en un monasterio budista



La Reina y Doña Letizia presiden un acto juntas por primera vez para dar unas condecoraciones

La Reina y la princesa de Asturias entregaron ayer, en su primer acto oficial conjunto en el palacio de la Zarzuela, las condecoraciones de la Orden Civil de la Solidaridad Social a Caritas y la Once, así como a la política Mercedes de la Merced y a la periodista Concha García-Campoy, a título póstumo. EFE

Molino de Alcuneza, única incorporación española a Relais & Châteaux

EFE

MADRID. El Molino de Alcuneza Hotel & Spa (Sigüenza, Guadalajara), un edificio que data del siglo XV, con una propuesta gastronómica basada en la filosofía 'slow food' y que cuenta con su propio huerto, es la única incorporación española en 2014 a la guía de hoteles de lujo y restaurantes gastronómicos Relais & Châteaux.

«Estamos emocionados y felices», contó ayer Blanca Moreno, quien, junto a su hermano Samuel en la cocina, se ha hecho cargo del negocio que montaron sus padres hace unos 25 años en un antiguo molino harinero, el cual reconvirtieron «en una de las primeras casas rurales de España».

Lo aprendido en familia, más los estudios de dirección de hoteles y sumillería de Blanca y los de cocina de su hermano, han convertido el Molino de Alcuneza en un lugar «donde disfrutar del lujo de lo sencillo», ya que ambos entienden la hostelería «como un trabajo artesanal».

En sus 17 habitaciones, sus distintas dependencias y su restaurante, los clientes tienen «trato directo» con los dueños, preocupados de que «estén a gusto en todos los sentidos, con buena música, aromas, correcta iluminación y chimeneas encendidas».