

Un viaje gastronómico extraordinario

JOSÉ RIBAGORDA

DE LAS COSAS DEL COMER



JOSÉ RIBAGORDA

DE LAS COSAS DEL COMER

Un viaje gastronómico extraordinario



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: José Ribagorda López, 2017

© de las fotografías: pág. 10: Nines Mínguez; pág. 12, 52-57: Sergio Blázquez; pág. 14-19: Patricia Rivas, estudio fotográfico; pág. 24, 25, 26 sup.: Andrés Vallejo Hermann; pág. 58 y 61: Diputación Provincial de Soria y Consejo Regulador de la D.O.P. Mantequilla de Soria; pág. 88, 90, 91: Mikel Ponce; pág. 100: Jérôme Bilic-AGE; pág. 108: Café Veracruz; pág. 112-117: Francés Fotógrafos; pág. 118: Natalia Bulatova-Shutterstock; pág. 120: StudioByTheSea-Shutterstock; pág. 124-127: Obrador Grate; pág. 132-135: Roberto Ulloa-DOLBYvideo; pág. 136, 138-139: Mesa 12; pág. 140, 141: cedida por Restaurante Casa Antonio y Mesa 12; pág. 148: Elisabeth Cuesta-Torralvo; pág. 152-157: Restaurante Casa Elías; pág. 180-185: cortesía de Pescaderías Coruñesas; pág. 92, 194-199: Panci Calvo; pág. 202, dcha: José A. Rojo; pág. 226: David Ruano para El Celler de Can Roca; pág. 288, 289: cortesía de El Celler de Can Roca; pág. 230: cortesía de Viña Enebro

© de la fotografía de cubierta: Nines Mínguez, 2017

El editor hace constar que se han realizado todos los esfuerzos para localizar y recabar la autorización del propietario del copyright de la imagen que ilustra esta obra, manifiesta la reserva de derechos de la misma y expresa su disposición a rectificar cualquier error u omisión en futuras ediciones.

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Diseño y maquetación: Mot

Primera edición: mayo de 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-16479-1

D. L.: B. 8.928-2017

Impresión: Gráficas Estella

Impreso en España – Printed in Spain

Sumario

Prólogo, por Manuel Villanueva – 9

Introducción – 11

1. PRODUCTOS DE VALOR EXTRAORDINARIO

¿Nécora de Cantabria? – 14

El marisco más exclusivo del mundo – 20

El mejor churro de España – 24

Un cruasán de reminiscencias parisinas – 28

Un foie que irrita a los franceses – 32

El langostinico del Mar Menor – 38

Un cerdo aún por descubrir – 42

El pimiento de Herbón, que no el de Padrón – 48

La papa bonita – 52

Mantequilla centenaria y de mucha altura – 58

El aceite de oliva más caro del mundo – 62

Oro rojo mallorquín – 68

El buey asturwagyu – 72

Especias que marcan la diferencia – 80

Un queso con sabor a flores – 84

La esencia de la anchoa del Cantábrico – 88

2. RESTAURANTES Y COCINEROS EXCEPCIONALES

Para callos, los de Trifón – 94

As de oros – 100

La picante bravura de las patatas – 104

La ceremonia del café – 108

Unos gazpachos quiijotescos – 112

El sabor del bosque – 118

Poesía helada – 124

El virtuosismo hecho croqueta – 128

La sublimación del relleno – 132

El atleta azul – 136

Estofados de altos vuelos – 142

Una paciente arte de pesca – 148

Arroces perfumados de sarmientos – 152

Aromas de brasas – 158

La globalización gastronómica – 166

3. ESTABLECIMIENTOS QUE NO TE PUEDES PERDER

Un arca de Noé, de aves – 176

*Un arriero maragato en la
Villa y Corte – 180*

El pan nuestro de cada día – 186

La delicatessen de moda – 194

Tabernas de todas las épocas – 200

Museos de lo dulce – 204

El mercado más grande de Europa – 208

4. VINOS FUERA DE SERIE

El druida del vino – 214

La Rioja, tierra también de blancos – 218

Un mundo aún por descubrir – 222

El sumiller que sabe escuchar el vino – 226

Un vino de reyes – 230

Índices – 234

1

PRODUCTOS DE VALOR EXTRAORDINARIO



¿NÉCORA DE CANTABRIA?

*La nécora de Noja del
restaurante Sambal*

Javier Ruiz
Restaurante Sambal
c/ el Arenal
39180 Noja (Cantabria)
Tlf. 942 631 531

Muchas veces, demasiadas, nos dejamos llevar por estereotipos. No solemos prestar demasiada atención a todo aquello que no esté lo bastante testado. Lo digo, por ejemplo, por el marisco, tradicionalmente vinculado a Galicia y a sus frías aguas atlánticas. Si bien no voy a poner en duda la excelente y única calidad de los mariscos gallegos, en esto de la gastronomía conviene tener siempre el paladar abierto al sabor y la mente predispuesta al conocimiento venidero.

Esta reflexión me la hice hace ya algunos años cuando de la mano de mi colega, el excelente periodista Pepe Barrena, descubrí la nécora de Noja. Noja es una recóndita y preciosa villa costera del oriente cántabro que ha hecho de su ya mítica nécora un verdadero atractivo turístico. La nécora que se cría en su rocosa costa

inspira los Premios de Comunicación Gastronómica y Viajera, que se entregan a principios de octubre coincidiendo con una fiesta popular en la que no falta una gigantesca marmitécora popular, con la que se da la bienvenida a la temporada de la nécora nojeña.

La veda permanece abierta desde el 1 de octubre hasta finales de abril. La mejor época para degustar esta verdadera exquisitez es desde octubre hasta principios de enero, ya que a partir de este momento los pescadores que las capturan limitan al máximo la pesca de este crustáceo por respeto a las hembras cargadas de huevos, que entonces están en pleno proceso de procreación. Es de agradecer se aplique el criterio de sostenibilidad de la especie; y eso es lo que hacen los cuatro o cinco pescadores que salen en sus peque-



Hábitat de la nécora de Noja

ños botes a faenar, con sus cestas o nasas, en la zona más rocosa de la playa de Trengandín. En barcas que no superan los cinco metros se alejan de la costa hasta los farallones rocosos que, fruto de la erosión, se alzan sobre el mar.

En las cuevas submarinas que se forman en esos farallones se refugian las nécoras durante el día para salir a alimentarse durante la noche. Al caer la tarde, los pescadores arrojan al mar sus cestas con pescado dentro, generalmente chicharro o boga, para atrapar el apreciado crustáceo. Los pescadores saben dónde arrojan las nasas. Se trata de un hábitat único para la nécora, con abundante comida en sus fondos, rocas recubiertas de sabrosos organismos incrustados, corrientes marinas y gran cantidad de algas. Soy de los que piensan que el sabor que tendrá un producto ani-

mal depende de lo que haya comido, así que es fácil deducir el intenso sabor de esa nécora potenciado por el salitre de las aguas en las que habita. Los pescadores recogen las cestas al amanecer. Ya en tierra introducen las nécoras en unos viveros, donde las mantienen alrededor de dos semanas antes de salir al mercado.

Estamos hablando de una producción muy localizada y pequeña, absolutamente artesanal y respetuosa con el medio ambiente y el entorno. De ahí su exclusividad. A pesar de ello, no es excesivamente cara. Fuera de las semanas previas a las fiestas navideñas, cuando puede doblar su precio, un kilo de nécoras nojeñas se puede adquirir en la lonja por veinte euros.

Si destacable y del todo loable es la abnegada labor artesanal de los pescadores, no lo es menos la forma

de cocinarla, otra peculiaridad que ofrece esta hermosa villa costera. El verdadero adalid de ello es Javier Ruiz, del restaurante Sambal, uno de los más prometedores cocineros del panorama gastronómico cántabro.

Javier ha creado la nécora de Noja «Real», un prodigio de plato con el que ha conseguido preservar la esencia de este delicado crustáceo. Pocas veces un producto llega al paladar del comensal tan integrado en su entorno. Un hábitat marino, nitidamente perceptible tanto en los aromas como en el sabor que irradia la nécora. ¿Cómo lo consigue? Utilizando papel carta fata, un papel transparente, resistente al calor del horno, en el que Javier introduce junto con la nécora, diversos organismos de los que se alimenta, como son las algas de esta zona, quisquillas, lapas y caracolillos. Todo



Nécora de Noja

Receta **NÉCORA DE NOJA “REAL”**

Restaurante Sambal

ese paquete se cuece en horno de vapor a 110°C durante 16 minutos. El resultado es increíble. Según el propio cocinero, con esta técnica de cocción en seco se potencia el deleite olfativo y, por supuesto, el sabor del marisco.

Javier Ruiz logra una imaginativa innovación en un producto cuya preparación tradicionalmente se ha reducido a la simple cocción en agua salada, salteado a la plancha o cocinado en arroces y calderetas. Una innovación a la altura de un sibarítico producto; tan fino, como dice el propio Javier, que requiere tan solo de las caricias de los matices.

INGREDIENTES

Papel carta fata
Lazo de tela
1 nécora
3 quisquillas
3 caracolillos
3 lapas
25 g de algas frescas
(algatinado, musgo de Irlanda, caloca, gracilaria carnosa, lechuga de mar, codium)

ELABORACIÓN

Lo envolvemos todo en el papel carta fata y echamos una lazada.

Cocemos en el horno de vapor a 110°C durante 16 minutos.

Al abrir el regalo lo primero que encontramos es el aroma de la mar. Después descubrimos una nueva técnica de cocción de la nécora, ya que está cocinada en sus propios jugos y no toca el agua para nada, también está potenciada con su propio alimento. Así conseguimos que sus carnes estén más tersas y con sus propios jugos.



Receta

NÉCORA DE NOJA CON PATATITAS

Restaurante Sambal

INGREDIENTES

Nécora
Patatitas hechas con un
sacabocados
Algas: gelidium, codium,
musgo de Irlanda,
espárrago marino
Vino blanco Cantabricus
Ajo morado
Cebolla roja de potes
Pimiento rojo de isla
Pimentón de la vera
Tomate frito triturado

ELABORACIÓN

Cocemos las nécoras durante cuatro minutos en el agua con el gelidium.

Las sacamos y reservamos el agua, que usaremos para mojar las patatas.

Limpiamos la carne de las nécoras y la reservamos.

Elaboramos un sofrito con el ajo, la cebolla y el pimiento rojo. Cuando esté pochado, añadimos el pimentón y el tomate frito.

Incorporamos las patatitas y cubrimos con el caldo de la cocción de las nécoras. Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y añadimos el musgo de Irlanda troceado. Dejamos cocer hasta que estén tiernas. Rectificamos de sal y añadimos un chorrito de vino blanco Cantabricus.

Para presentarlo, disponemos en el plato la carne de nécora con el alga codium y el espárrago marino. Las patatas las sacaremos en una sopera aparte.





EL MARISCO MÁS EXCLUSIVO DEL MUNDO

Abalón de las Rías Baixas

Ricardo Sanz
Restaurante
Kabuki Wellington
c/ de Velázquez, 6
Madrid
Tlf. 915 777 877
www.restaurantekabuki.com

Las piscifactorías, la acuicultura, en definitiva, se abren paso. Y lo hacen por el agotamiento de los caladeros tradicionales, derivado de la sobreexplotación y de la demanda creciente de pescado por parte del consumidor. Se prevé que en el año 2030 dos tercios del pescado consumido en todo el mundo procederá de granjas marinas.

Ahora ya, en las piscifactorías no solo se cultiva una parte importante del pescado que consumimos, en forma de lubinas o doradas, por ejemplo; también desempeñan un rol importante a la hora de producir especies dotadas de un carácter de exclusividad.

En Galicia, concretamente en el municipio coruñés de Muros, se cría el abalón, que está considerado como el marisco más exclusivo y selecto del mundo. Los gourmets asiá-

ticos, estadounidenses y británicos, da igual la procedencia, no dudan en vaciar sus bolsillos con tal de llevarse a la boca semejante manjar. En China, su precio se ha multiplicado por diez en los últimos años y en Japón por los ejemplares más grandes se llegan a pagar 2 000 euros por kilo.

Los productores los llaman abalones atendiendo a su denominación inglesa, pero nosotros las conocemos más como orejas de mar. Estamos, en definitiva, ante un caracol de mar, un molusco gasterópodo vegetariano de textura dura y algo correosa en estado crudo, que se torna tierno y sutil cuando se cocina de forma adecuada, especialmente cuando se somete a largas cocciones, que logran aumentar la intensidad de su sabor.

La ría de Muros, famosa por la calidad de sus aguas y siempre resguardada de los temporales, es el



Haliotis tuberculata

lugar ideal para la cría del abalón. El gallego (*Haliotis tuberculata*) siempre ha existido en estas costas, pero el que se cultiva es, fundamentalmente, el japonés (*Haliotis discus hannai*), el más cotizado en todo el mundo por sus características organolépticas: color, sabor y textura. Lo produce la compañía Galician Marine Aquaculture (GMA), nacida en el seno de la Universidad de Santiago de Compostela, que, tras trece años de compleja investigación, materializó el proyecto. Es la única piscifactoría de este tipo que existe en Europa. Los abalones nacen en silenciosas salas de reproducción y se crían en las frías aguas de la ría con la salinidad, la temperatura, el oxígeno y la población bacteriana vigilada a diario; y en ese proceso están prohibidos los productos químicos. Todo ello diferencia los abalones gallegos de los

que se crían en Asia, donde crecen en bateas, a mar abierto, lo que hace imposible llevar el control de calidad del agua que se realiza aquí. Los abalones son muy voraces y pueden devorar al día una cantidad de algas igual a la tercera parte de su peso. En los cultivos se alimentan con macroalgas que se producen en Burgos, siguiendo los estrictos criterios de los técnicos y los expertos de la piscifactoría gallega.

Estamos ante un molusco con un núcleo central muy compacto, con cierto parecido a una vieira, que actúa como ventosa. Rodeando a ese núcleo tiene una corona que lo rodea de textura gelatinosa. Un molusco altamente saludable, con un alto contenido en proteínas y bajo en grasas. Una verdadera fuente de calcio, magnesio, hierro y ácidos omega 3, por lo que contribuye al normal



Ricardo Sanz



Receta **CALLOS A LA MADRILEÑA CON ABALÓN**

Ricardo Sanz (Restaurante Kabuki Wellington)

y satisfactorio funcionamiento del corazón. Desde luego no se le puede pedir más al abalón. Una delicia gastronómica que pronto, ya lo verán, llegará a España; y, además, es bueno para la salud.

Los cocineros más vanguardistas de nuestro país, conscientes del valor que los gourmets de todo el mundo están dándole, han empezado ya a introducir la oreja de mar en sus cartas. Podríamos hablar de Angel León, de Ricardo Sanz, Fernando P. Arellano o el chef de Santiago Pedro Roca. Tal vez sea este último el que haya desarrollado más platos con el increíble abalón como ingrediente.

ELABORACIÓN

Se preparan unos callos a la madrileña al modo tradicional.

Se limpia el abalón y se corta en rodajas sesgadas.

Se cuecen juntos los últimos 5 minutos, pues el abalón es un poco duro, aunque esta cocción no rebajará su gran sabor a mar.



EL MEJOR CHURRO DE ESPAÑA

*Los tejeringos de la
churrería Ramón
de Marbella*

Churrería Ramón
Plaza de los Naranjos
Marbella (Málaga)
Tlf. 952 77 85 46
www.churreriaramon.com

Me confieso un auténtico devoto del churro. Es una devoción que trasciende de lo puramente gustativo, porque asocio ese producto tan genuino, tan nuestro, con esos relajados desayunos, siempre acompañados del imprescindible periódico, en los que uno se desvincula de la temporalidad del momento. Pocas cosas son tan placenteras, de verdad, como sentir el aroma de un buen chocolate en taza y percibir auditivamente y en la boca el crujir del churro caliente y dorado, nunca aceitoso y algo endulzado con azúcar. Ciertamente es que para degustar un churro digno, uno ha tenido que tomar decenas, puede que cientos de insulsos y grasientos churros; y no digamos de las clásicas porras madrileñas, que te dejan ese regusto de decepción por su textura y sabor tras la excitación que te ha provocado atisbar en una barra de bar

una bandeja con esas elementales masas de harina, agua, sal, y un ligero toque de levadura recién salidas del recipiente con aceite hirviendo. Y es que no es oro todo lo que reluce, por mucho que el dorado del humilde churro pretenda recordárnoslo.

Los churros llevan con nosotros siglos, muchos siglos, formando parte de nuestra idiosincrasia, sin duda, un tanto tabernaria. Aunque no hay estudios que lo demuestren con total exactitud, se cree que su origen es islámico, ya que los buñuelos que elaboraban los andalusíes en nuestro territorio eran de la misma masa que los churros actuales. La novela picaresca del Siglo de Oro y el hecho de que escritores de la talla de Quevedo o Lope de Vega lo incluyeran en sus relatos de ficción contribuyeron a popularizarlos. Entiendo que fue a finales del siglo XIX cuando su



Unos churros excepcionales

consumo se extendió sobremanera al compás de la proliferación de botillerías y, sobre todo, cafés en ciudades y pueblos donde los clientes llevaban los churros que compraban en las clásicas churrerías en cucuruchos de papel o atravesados por aquellos verdosos y flexibles juncos que aún guardo frescos en mi memoria.

La popularización llevó inevitablemente a la vulgarización y la desvirtualización del producto. Con el objetivo de ahorrar costes no se han empleado los aceites más adecuados y, además, se han reutilizado en exceso. Eso y la escasa calidad de la masa han hecho que el churro más habitual que podemos encontrar esté asociado al sabor insulso y al exceso de aceite, de un aceite, además, inconveniente.

Aunque siempre hay excepciones en la mayoría de las ciudades. En Ma-

drid, San Ginés, como La Fama en Zaragoza, El Castillo en Valladolid, Dulcinea en Barcelona, Santa Catalina en Valencia, La Mañueta en Pamplona o Virgen de Luján en Sevilla son lugares de culto para el amante del buen churro. Pero si hay que quedarse con una churrería, la experiencia, corroborada con la opinión de la crítica especializada, nos lleva hasta una plaza de Marbella (Málaga), la plaza de los Naranjos donde se ubica la churrería Ramón. Fundada en 1941 por Ramón Navas, es en la actualidad su hijo Pepe el que lleva las riendas del renombrado e insigne negocio. Sus célebres tejerings, que así se llaman, están considerados como los mejores churros de España. Resulta un espectáculo ver cómo frien esa rueda de masa finísima y tremendamente equilibrada si atendemos a los ingredientes utilizados. Lo mismo

que observar que lo hacen en un aceite, siempre de oliva y limpiísimo, gracias a la permanente renovación. ¡Y cómo te los sirven!: troceados los tejerings, calientes y espolvoreados en azúcar.

Degustarlos solos, con un zumo natural espléndido o empapados en café o en chocolate negro caliente ya va a gusto de cada uno.

Un lujo sencillo, sin enmascaramientos absurdos. La elegancia, la majestuosidad de lo bien hecho.



