VERANO

El secreto está en Gijón

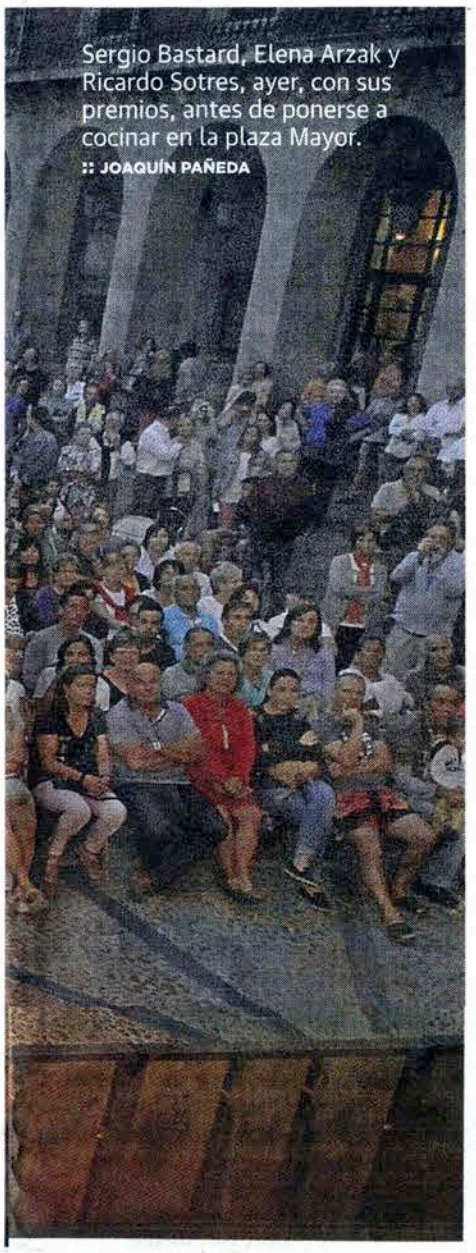
Elena Arzak, Sergio Bastard y Ricardo Sotres desvelan los trucos de su cocina en una plaza Mayor llena. Primero, lo hicieron ante profesionales en Casa Gerardo. El Arcu Atlánticu también se come

:: JESSICA M. PUGA

Los cocineros ofrecieron una clase en Casa Gerardo para profesionales. :: DANIEL MORA

El secreto de la cocina ya no está solo en la masa, ni es privilegio de unos pocos. El programa gastronómico del Festival Arcu Atlánticu de Gijón volvió ayer a abrir los secretos de grandes nombres propios de la gastronomía marinera del entorno. Como cada año, y ya son cuatro, se entregan al abrigo del certamen los premios 'Sabores del Arcu Atlánticu', que reconoce a los mejores cocineros de los países y regiones que conforman la unidad geográfica y cultural denominada atlántica. Seis son los nombres que han pasado en este 2015 a nutrir una lista que ya cuenta con la firma de Andoni Luis Aduriz, Nacho y Esther Manzano y Marcos Morán, entre otros muchos. Son los cocineros Elena Arzak, Dieter Koschina, Iván Domínguez, Dylan McGrath, Sergio Bastard y Ricardo Sotres.

Lo que no cambia es la originalidad de la gala de entrega, pues si bien los premiados reciben primero el galardón –y 1.500 euros–, después deben demostrar al público por qué son merecedores de él. Y no solo con pala-



Sergio Bastard, Elena Arzak y Ricardo Sotres, ayer, con sus premios, antes de ponerse a cocinar en la plaza Mayor. :: JOAQUÍN PAÑEDA

bras, sino con hechos, es decir, en los fogones. Eso fue lo que se vivió ayer (y se repetirá esta noche a partir de las 21.30 horas) en la gijonesa plaza Mayor. La mitad de los premiados (Elena Arzak, Sergio Bastard y Ricardo Sotres) rompieron el hielo de esta cuarta edición, que hoy cerrarán el gallego Iván Domínguez, el jurado de Master Chef Irlanda Dylan McGrath y el chef portugués Dieter Koschina.

En plena calle, entre el público fiel que desde media tarde comenzaba a ocupar las 500 sillas dispuestas por la organización y los más despistados que se encontraban tan llamativo espectáculo de casualidad. Así se desarrolló tanto la entrega de premios como el posterior 'show cooking', o en castellano, la preparación de platos con su conveniente explicación. Sobre el escenario, acompañando a los ganadores de esta cuarta edición expertos gastrónomos como Juan Antonio Duyos, y personalidades del Ayuntamiento gijonés, la alcaldesa Carmen Moriyón y Jesús Martínez Salvador, concejal de Festejos. Ellos fueron los encargados de presentar a los cocineros o de hacerles entrega de las distinciones.

Sin demora, daba comienzo la clase práctica de los premios 'Sabores del Arcu Atlánticu', de la que nadie quería perder detalle, tanto que la plaza gijonesa casi se queda pequeña. «Es una oportunidad de aprender de los mejores y de volver para casa con trucos nuevos, siempre que no hagan platos demasiado complejos», explicaba Olita Pedrosa, una de las 500 afortunadas que pudieron ver la 'show cooking' desde las sillas dispuestas por la organización.

Efectivamente es la ocasión de aprender de los más grandes y de ahí que los menús se ajustaran a la ocasión –y al tiempo, porque ninguno superó la media hora delante de la cocina–. Elena Arzak, responsable junto a su padre del restaurante que lleva su apellido y que cuenta con tres estrellas Michelin, eligió para la ocasión un plato de pescado, en concreto, una 'merluza pitonisa'; y, para poner el punto dulce, un trufón. Mientras trabajaba, Arzak daba cuenta de cantidades, tiempos, consejos y los trucos de todo buen profesional.

También recomendaciones, secretos y curiosidades ofreció Sergio Bastard durante su intervención. El responsable del restaurante la Casona del Judío, de Santander, optó por un menú degustación compuesto por un plato de cebolla glaseada, otro formado por navajas asturianas «que son muy buenas» y, finalmente, otro con protagonismo vegetal y nombre de cuento: 'La coliflor que creció a la sombra del nogal'.

El toque asturiano de la jornada lo puso Ricardo Sotres, responsable de El Retiro, de Pancar (Llanes), último restaurante asturiano –hasta la fecha– en obtener estrella Michelin. Suya fue la tarea de cocinar dos platos: uno compuesto por aguacate con algas, jugo de tomate y helado de mostaza verde, y otro de foie gras macerado en remolacha y cereza con anguila ahumada y ajo negro. Al tiempo que cocinaba y comentaba las recetas, quiso también explicar la filosofía y el origen de los platos y de su restaurante.

La actividad gastronómica no cesa durante estos días, pues si bien por la noche el público general es el beneficiario de la actividad, por la mañana lo es el profesional de la región. La jornada matinal de ayer estuvo protagonizada por Arzak y Bastard, quienes cocinaron en Casa Gerardo los platos vespertinos para un público compuesto, por ejemplo, por representantes del Real Balneario de Salinas, Casa Trabanco o Ciudadela. La actividad se traslada hoy de casa de Pedro y Marcos Morán a La Salgar de Esther Manzano, una cita para la que hace ya semanas que se agotaron las 60 entradas disponibles.

Vamos, que en Gijón cada vez quedan escondidos bajo la manga menos secretos gastronómicos. De eso se encarga también el Festival Arcu Atlánticu.

GASTRONOMÍA HOY

Por la mañana. Masterclass para profesionales del sector gastronómico en el restaurante La Salgar de Gijón. Las 60 plazas llevan semanas agotadas.

Por la tarde. Los cocineros Iván Domínguez, Dylan McGrath y Dieter Koschina ofrecen un 'show cooking' abierto al público. En la plaza Mayor de Gijón a partir de las 21.30 horas, tras la entrega de los premios 'Sabores del Arcu Atlánticu'.

PABLO ANTÓN MARÍN ESTRADA
CONCIERTO EN EL ARCU ATLÁNTICU

BALCÁNICOS DE SINTRA

El mar que compartimos con media Europa sigue siendo pródigo en sorpresas como en los tiempos de las grandes navegaciones. En la noche del domingo llegó hasta la mismísima plaza Mayor la marea del Festival Arcu Atlánticu con una de esas capturas sorprendentes de nuestros vecinos de ribera. Kumpania Algazarra tiene nombre de banda balcánica, hace música balcánica y sus componentes aparecen en escena ataviados como los estrafalarios macarras de las películas balcánicas de Emir Kusturica.

A no ser por el desenvuelto portugués en el que cantan la mayoría de sus temas nadie los asociaría seguramente con el lugar del que proceden: Sintra, la hermosa villa de descanso de los antiguos monarcas lusitanos, a tiro de piedra de Lisboa. No es la única broma de estos extraordinarios instrumentistas con vocación de comediantes. Si escuchamos bien sus canciones, algunas de las que suenan más balcánicas son piezas tradicionales portuguesas arregladas para esos pases vertiginosos de tuba, saxos, trompeta, trombón con base rítmica machacona de bajo eléctrico y percusiones.

Por si fuera poca la macedonia musical en que se mueven les gusta además añadir algo de reggae, ska, sones latinos y rap, más alguna floritura moruna. Sus letras tampoco conocen fronteras: frecuentan el francés, el inglés, hasta el español. Lo único que parecen tener claro estos ocho músicos de Sintra es que les gusta divertirse tocando en un escenario e invitando a la gente a sumarse a la fiesta bailando, como las originales bandinas de los Balcanes y de toda la vieja Europa, incluida Asturies.

El público que tuvo ocasión de descubrirlos en la noche del domingo pronto entró en el juego que le proponían: baile y diversión a toda pastilla. No estaba llena la plaza, pero quienes se desparramaban por ella se lo pasaron en grande con esta fanfarria portuguesa nutrida en tan variados sabores de folixa.

GENTE

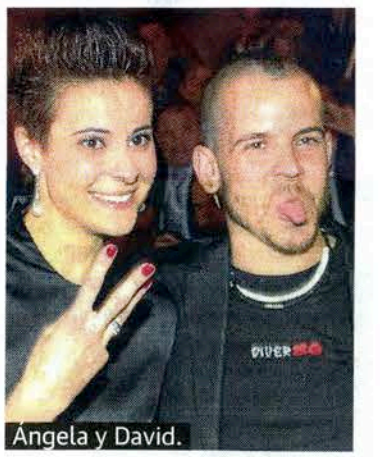
Muere la hija de Whitney Houston tras 7 meses en coma

:: **BOBBI KRISTINA BROWN.** La hija de Whitney Houston y Bobby Brown, Bobbi Kristina Brown, falleció el domingo, a los 22 años, después de siete meses en un coma inducido por los médicos cuando fue encontrada inconsciente en una bañera. Se va tras una vida marcada por las luces y sombras de sus padres, una de las parejas más tumultuosas del panorama musical. Bobbi tenía 18 años cuando le comunicaron, en el hall del hotel en el que se alojaban, que su madre había muerto de una sobredosis, ahogada en la bañera de la habitación. Al día siguiente iban a asistir a la ceremonia de los premios Grammy. Su única hija nunca lo superó. «Finalmente Bobbi descansa en paz en los brazos de Dios», transmitía ayer la familia.

Bobby con su madre.

La ex de Muñoz deja DiverXO

:: **CIERRA ETAPA.** Ángela Montero renunció a su carrera de bailarina y se metió a jefa de sala del DiverXO, con su chico, David Muñoz, a los fogones. La luna de miel duró 10 años. Pero David está ahora con Cristina Pedroche y Ángela se va. Se ha despedido en las redes sociales.

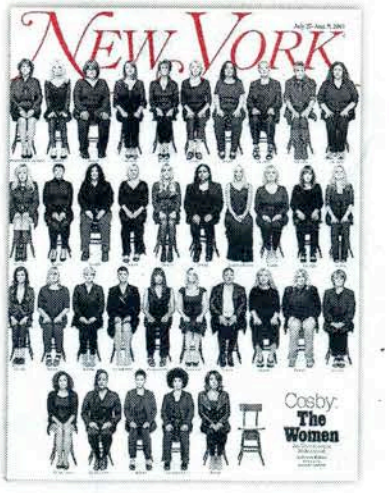


Ángela y David.

El abuelo de la Reina, ingresado

:: **SIGUE EN EL HOSPITAL.** El abuelo materno de la Reina Letizia, Francisco Rocasolano, de 98 años, permanece ingresado en el Hospital Universitario Clínico de Salamanca aquejado de problemas respiratorios, donde lleva desde el sábado. En las próximas horas podría ser trasladado a Madrid.

Francisco Rocasolano.

35 mujeres contra Bill Cosby

:: **VIOLACIÓN.** Tienen nombre, rostro y una historia en común: las 35 aseguran ser víctimas del cómico Bill Cosby. Posan en 'The New York Magazine', en el orden cronológico en el que presuntamente se produjeron los abusos sexuales durante cuatro décadas. La mayoría coincide en que el actor las convocaba a clases de interpretación, las drogaba y las violaba. Este mismo mes trascendía una transcripción en la que Cosby confesaba haber comprado un sedante para administrárselo a las mujeres con las que quería mantener relaciones sexuales. La última silla está vacía para las que aún no han hablado.