

# La Escalera

Manuela Velasco  
MADRID



## El plan de cada día

"Hemos venido a pasar unos días a Asturias, es una región que nos gusta mucho. Hoy visitaremos Gijón y Oviedo, una ciudad que me encanta por su casco antiguo. Me parece realmente increíble"

## Festival Arcu Atlánticu



Elena Arzak muestra al público su "Pitonisa verde", hecha a base de merluza y salsa verde. ÁNGEL GONZÁLEZ

## Una lección para chuparse los dedos

Tres afamados cocineros, Elena Arzak, Sergio Bastard y Ricardo Sotres, enseñan sus trucos a los curiosos en la plaza Mayor

Prendes (Carreño) / Gijón,  
Héctor GONZÁLEZ /  
Ana MARTÍNEZ

"Cada plato tiene un por qué, una historia que contar". Esta es la filosofía que sigue el joven cocinero cántabro Sergio Bastard a la hora de elaborar las creaciones que ofrece en su restaurante de Santander. Y así lo demostró ante los centenares de gijoneses que se congregaron ayer en la plaza Mayor para presenciar el primero de los "show cookings" ofrecidos por los ganadores de la cuarta edición del premio "Sabores del Arco Atlántico".

Bastard cocinó un plato de coliflor, uno de navajas y una cebolleta glaseada con jugo de café. Al cántabro le siguió Elena Arzak, reconocida como la mejor cocinera del mundo en el año 2012 y ganadora del certamen gijonés en la categoría del País Vasco.

La hija del afamado cocinero Juan Mari Arzak cocinó un plato llamado "Pitonisa verde", "una merluza semicubierta por una bola con una capa de almidón de arroz, muy finita y de color verde", con cuya preparación cautivó al público de la plaza Mayor. Tras cocinar el pescado a la plancha, la vasca y su ayudante hincharon un globo que empapelaron con lámi-

nas de fécula de arroz a fin de conseguir un crujiente con el que cubrir la merluza.

Para finalizar su puesta en escena, Arzak proyectó un vídeo de la elaboración de un postre a base de chocolate y algarrobo, y otro sobre el día a día en la cocina de su restaurante donostiarra, en el que "el equipo es muy importante y todo el mundo opina".

El encargado de poner el broche al espectáculo fue Ricardo Sotres, cocinero asturiano galdonado. El ovetense, que recientemente ha sido reconocido con su primera estrella Michelin, preparó primero un foie gras "diferente y lleno de matices", con toques ácidos y una emulsión de remolacha. Con una ensalada fría de aguacate y berberechos aliñada con jugo de tomate cerró Sotres el "showcooking".

Por la mañana, los seis ganadores del certamen "Sabores del Arco Atlántico" se dieron cita en las instalaciones del restaurante Casa Gerardo de Prendes, donde Elena Arzak y Sergio Bastard impartieron durante más de una hora dos clases ante más de 40 profesionales de la cocina asturiana. "Les explicamos cómo se crean los platos para que vean en qué nos inspiramos", relató la chef donostia-



Arriba, público reunido en la plaza Mayor para la lección magistral de cocina. Sobre estas líneas, Ricardo Sotres, durante la elaboración del foie con emulsión de remolacha. Abajo, de izquierda a derecha, Sergio Bastard, Elena Arzak y Ricardo Sotres, ayer, antes de su clase magistral, con sus premios de Arcochef por regiones del Arco Atlántico. ÁNGEL GONZÁLEZ



rra que, al igual que por la noche, estuvo ayudada por Igor Zalakain, uno de los responsables del laboratorio de la familia Arzak.

Pedro Morán, que regenta el restaurante carreñense junto a su hijo Marcos, sabe de la importancia de la presencia de los prestigiosos cocineros que se encuentran estos días en Asturias, que suponen un nuevo espaldarazo para la gastronomía del Principado. "La cocina de la región está en un momento muy bueno, con más futuro incluso que presente", señaló.

Para Sergio Bastard, director de La Casona del Judío en Santander, "la cocina asturiana, muy parecida a la cántabra, tiene mucha variedad en cualquier época del año". El joven chef vanguardista santanderino quiso, tanto por la mañana como por la noche, "traer Cantabria no para mezclar sabores sino para contar historias a través de experiencias y recuerdos".

Por su parte, Elena Arzak augura un futuro de provecho a la cocina del Principado. "Hay grandes cocineros asturianos pero se tiene que descubrir más en el extranjero", apuntó. "Al ser una cocina muy buena va a tener mucho éxito", remató.

La plaza Mayor acogerá hoy a las 21.30 horas una nueva "Masterclass" en la que participarán Iván Domínguez, ganador en la vertiente gallega del premio gijonés de Arcochef, Dieter Koschina (Portugal) y Dylan McGrath (Irlanda). Además, a las 22.30 horas se celebrará la final del concurso que busca al mejor cocinero amateur de Asturias y en la que se medirán las gijonesas Miriam Díaz, estudiante de la Escuela de Hostelería, y Felicidad Valderrey.