



COCINA EN ALTA MAR

Las aguas mediterráneas de Moraira fueron testigo de esta singular competición organizada y patrocinada por el Club Náutico y el Patronato de Fomento y Turismo del Ayuntamiento de Teulada-Moraira en la que el Grupo Gourmets patrocinó y entregó el premio al Plato Mejor Presentado. Cocinar y navegar al tiempo, dos actividades difíciles que los participantes salvaron con honor, humor y maestría.

Texto: José Jover
Fotos: Vicente Bolufer



Participantes y jurado presidido por Juan Mari Arzak en la foto de familia.

Las embarcaciones participantes (10 barcos de vela y 16 de motor) pasaron las dos horas de navegación de la prueba entre el puerto de Moraira y las balizas, distanciadas una de otra por 3 millas náuticas, con el rape de 400 g que se les entregaba antes de zarpar. A la vuelta, debían llegar con los platos a punto.

El mar estaba en calma y soplaba un viento muy ligero que permitió a los cocineros aficionados desarrollar su trabajo sin excesivas complicaciones. Varias cámaras instaladas en el puerto y en algunas embarcaciones transmitían las imágenes a una gran pantalla de manera que los miembros del Jurado, presidido en esta edición por el prestigioso chef donostiarra Juan Mari Arzak, y el público, pudiera seguir las evoluciones de la prueba a lo largo de todo el recorrido.

Las preparaciones culinarias fueron diversas, desde ceviches imaginativos, marinados, risottos y preparados clásicos de rape, y con tanto nivel, que el jurado compuesto por Igor Zalakain, chef del restaurante El laboratorio de Arzak, Lluís Ruiz Soler, periodista de la revista *Gastronomium*, Fernando Jover, consejero del Grupo Gourmets y Antoni Joan Bertomeu, alcalde de Teulada-Moraira, con Arzak al frente, pasó hora y media deliberando.



El chef recordó sus inicios como navegante en Donosti. A la dcha., algunas de las embarcaciones participantes.

Platos, premios y premiados

Primer premio: Barco Swiss Hotel Moraira. Patrón, José Antonio León.

Título del plato: 'Rape al vértigo', (4 composiciones): pasas al brandy con piñones tostados, espinacas a la mantequilla y rape confitado con crujiente de alga nori; melocotón agridulce, jengibre osmotizado, rape asado y teja de azafrán y menta, y cous-cous con frutos secos, mango caramelizado y rape asado.

Segundo premio: Barco Tamaité. Patrón, Antonio Espinosa. Título del plato: 'Rape marinado con guacamole y mojo de cilantro'. Compuesto por rape marinado en zumo de lima con tomate cubierto de aguacate y acompañado de láminas de lima natural y vinagreta de cilantro.

Tercer premio: barco Trappolo. Patrón, Borja Más. Título del plato: 'Trambólico de Rape con Oricios de Moraira', consistente en oricios rellenos de

chalotas confitadas con boletus y trompetas de la muerte, reducidas con Pedro Ximenez, caviar de oricio y bocados de rape confitados a 70º con aceite de romero, corteza de limón y hierbas aromáticas del terreno, presentado con un dibujo comestible de un fondo marino realizado con germinados.

El Premio Especial al Plato Mejor Presentado correspondió al barco De Serrano. Patrón, Frans Celen. Título del plato "Buñuelo de rape en pasta brick sobre risotto del bosque". Armando Bañó Alba, presidente del Club Náutico y otros miembros del jurado hicieron entrega de los trofeos a los galardonados, correspondiendo a nuestro consejero Fernando Jover entregar el Premio Especial al Plato Mejor Presentado, que patrocina el Grupo Gourmets.

Juan Mari Arzak, cuya simpatía conquistó voluntades, agradeció al equipo organizador de la regata, liderado por el Comodoro del Club Náutico Ramón Martí y Tomás Solano, Director de la citada entidad, la magnífica puesta en escena y la originalidad de la misma; recordó el cocinero sus inicios como navegante 'hace ya algunos años, en Donosti y con un velero de la clase Vaurien' y añadió 'en cuanto mis obligaciones me lo permitan, regresaré a estas tierras para disfrutar de su costa y su gastronomía'. Se le recibirá como se merece. □



1º Barco: Swiss Hotel Moraira
Plato: Rape al vértigo



2º Barco: Tamaité
Plato: Rape marinado con guacamole y mojo de cilantro



3º Barco: Trappolo
Plato: Trambólico de rape con oricios de Moraira



Premio Especial al plato mejor presentado Barco: De Serrano
Plato: Buñuelo de rape en pasta brick sobre risotto del bosque