



Inicio > Ocio y cultura

Rossinissimo o Arzakísimo

LOS ARZAK OFRECIERON UNA FASTUOSA CENA DE GALA EN EL FESTIVAL DE SALZBURGO DE ESTE AÑO, DEDICADO A ROSSINI

Viernes, 20 de Junio de 2014 - Actualizado a las 05:23h

000 votos | 000 comentarios

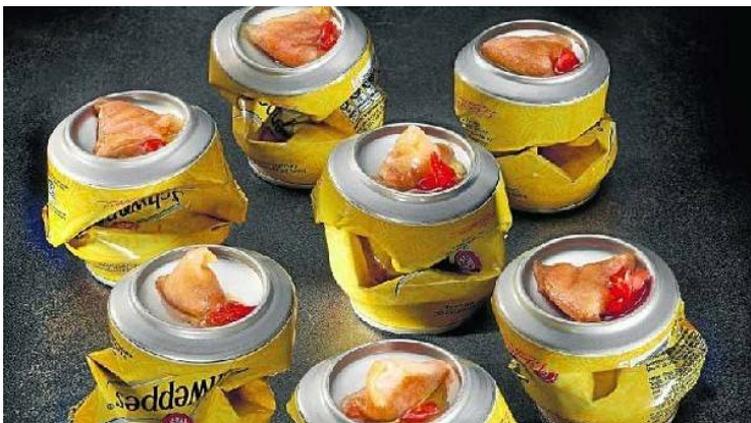


Imagen del provocador trampantojo, tónica, mango y chorizo. (Foto: Arzak)

Con no demasiado bombo y platillo, al menos a nivel local, teniendo en cuenta la relevancia y significación para la universalización de nuestra culinaria, hace unos días Elena Arzak aceptó un reto de aúpa que se plasmó felizmente.

Y es que hace ya unos meses había sido invitada a participar en el prestigioso Festival Musical de Salzburgo (Salzburger Pfingstfestspiele o festival de Pentecostés) por parte de la directora artística del certamen Cecilia Bartoli. A la postre se plasmó en una compleja, espectacular y exitosa cena, el día 8 de junio de 2014, diseñada y realizada junto con Arzak Bokados y con la inestimable ayuda del chef austriaco Andreas Döllner, tanto en los preparativos como en el desarrollo del evento.

Como este año el festival ha sido en honor a Rossini (con la significativa denominación del programa del 5 al 9 de junio pasado de Rossinissimo), la referida cena, Gala-Diner à la Rossini, que más tarde comentaremos, constituyó un singular homenaje gastronómico al maestro de Pésaro. Este genio de la música, además de ser creador de diversas preparaciones históricas, fue también inspirador de otras tantas que hoy llevan su nombre. Se dijo de él que "hablaba de gastronomía con los músicos y discutía sobre música con gastrónomos".

Como se prueba por su fértil correspondencia, Rossini comparte con sus mejores amigos ambas facetas. Así, al maestro Catelani le escribe de partituras y lacones y al tenor Donzelli sobre contratos y rosquillas napolitanas. Es conocida la carta que en 1816 dirige a su amante y en la que apenas le habla de la inminente representación de *El barbero de Sevilla*, mientras es muy prolijo en la descripción de una nueva receta de ensalada.

Hay que recordar, por otra parte, que en Donostia la figura de Rossini, también ha sido homenajeada en varias ocasiones en la Quincena Musical. Así, en el año 1992, con motivo del bicentenario de Rossini, en la 53ª edición del certamen, a instancias de su entonces director (gran gourmet, por cierto) José Antonio Echenique, tres restaurantes donostiarras, Akelarre, Arzak y en el entonces vigente Panier Fleuri, es

Vista: Más texto Más visual



ULTIMA HORA

- 16:35 ¿sabía que...
- 13:41 Detenido en Burgos por circular a kilómetros por hora por la A-62
- 13:00 Ortuzar: "El acuerdo con EH Bildu imposible porque tieme el objetivo cargarse Kutxabank"
Doce que el PP vasco se ha convertido en una formación "prácticamente de extrema derecha"
- 12:23 Los rebeldes rinden Slaviánsk, símbolo sublevación prorrusa en Ucrania
El presidente ucraniano ha accedido a negociar con los rebeldes e incluso a declarar un cese de hostilidades duradero.
- 11:32 Un cachorro intenta conocer al nuevo bebé de la familia
- 08:20 Muere una profesora en Francia apuñalada por la madre de un...

LO + LEIDO | LO + VOTADO | LO + COMENTADO

1. Griezmann, sin semifinales
2. Los recuerdos de los 80 visten a la Real
3. La plantilla no para
4. El PNV denuncia "graves irregularidades" en la planta de tratamiento de residuos
5. ETA y su mundo en la sociedad vasca. Por Javier Elizo
6. Habrá libertad de horarios comerciales en una zona de donostia
7. Griezmann llora la eliminación francesa
8. Cerca de 50 taxistas inician el proyecto de terminal fiscal
9. Quiroga renuncia a mediar entre el Gobierno Vasco y el Ejecutivo de Rajoy
10. Un muerto en Iparralde y cuantiosos daños en Elizondo a causa de las trombas de agua

[ver listado complet](#)

decir Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Tatus Fonbellida, respectivamente, crearon tres platos en honor al maestro de Pésaro. Si no recuerdo mal, un plato de lubina en el caso de Subijana (no podía ser otro pescado), Tatus, un sutil postre, y Juan Mari Arzak un pato braseado con jugo de cerezas.

Ahora, en la referida cena en Salzburgo, no se pretendía miméticamente reinterpretar las conocidas preferencias del compositor sino, en palabras de la propia Elena, "con este menú he intentado crear un equilibrio y armonía multisensoriales, jugando a la vez con el gusto, las raíces de mi cultura, la evolución y la vanguardia". Y concluía diciendo, "esta sería la cena que hubiera gustado cocinar para Rossini."

Dicho y hecho. La cena se abrió con un cocktail de bienvenida con picas memorables como la fresa con anchoa, la emblemática Gilda, el corte de morcilla, el arroz suflado con pastel de kabrarroka (recuerdo actualizado del más famoso de sus platos de los 70) o el consagrado caldo de txipiron cambiante (montado in situ en un *show cooking* sumamente didáctico). Así como el provocador trampantojo, tónica, mango y chorizo. Los platos principales comenzaron por otra compleja manifestación del *play-food* (juego culinario) pletórico de mestizaje: crómlech de mandioca con huitlacoche, además de la cautivadora lubina con unas reconstruidas "patatas fritas" de cuatro colores y el estético y delicioso "pichón pepita" (con pepitas de uva calabaza y girasol). Concluyendo esa noche mágica, un postre a base de mango con chufas y su célebre juego paisajístico: Piedra lunar. Todo, por supuesto, regado con nuestros mejores vinos y cavas.

0000 votos | 0000 comentarios



imprimir tamaño

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

Comentarios
Número de caracteres (500/500)

Condiciones de uso

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Correo electrónico

Recordarme la próxima vez

Contraseña

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Soy usuario registrado
Introduce tus datos.

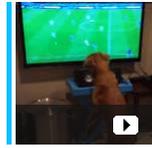
[Quiero registrarme](#)



La cerveza es la bebida con el contenido alcohólico que más aporta a la economía.



Un argentino se hace famoso por sus trabajos con Photoshop.



Un perro, fiel seguidor de Mundial.



Alto riesgo en el GH ruso.



Felipe VI ofrece una Monarquía renovada, dispuesto a escuchar y aconsejar.