

Formentera gastronómica

CARLOS MARIBONA



Formentera es mi favorita entre las islas Baleares. Accesible sólo por mar, a media hora de ferry desde la bulliciosa Ibiza, esta pequeña y atractiva isla es un lugar perfecto para descansar. Y también para comer. Formentera se ha convertido en los últimos años en un destino gastronómico, con propuestas variadas y de calidad, basadas la mayor parte en el rico producto local, especialmente el marino: gambas rojas, cigalas, las cada vez más escasas langostas, calamares, pulpos o los abundantes pescados de roca son el eje de una cocina tradicional a la que también se han incorporado cocineros de renombre. Allí está Nandu Jubany con nada menos que tres restaurantes: el lujoso chiringuito Codol Foradat; Can Carlitos con tapas y arroces en su carta y Ai-gua Aire, basado en la robata japo-

nesa. Y está también Carles Abeillán, que incluso ha fijado su residencia en Formentera y que junto a su mujer, Natalia Juan, dirige Casa Natalia, inspirado en su Tapas 24 barcelonés.

En Es Pujols, el punto más turístico de la isla, a pie de playa se encuentra Fandango. Entre restaurante y chiringuito, con la dirección gastronómica del veterano Luis Arrufat y Vicente Monfort como jefe de cocina, con una carta de producto marino de la isla y notables arroces. En Cala Saona, con sus espectaculares puestas de sol, Joan Costa, empresario y cocinero que pasó por Alkimia o Aponiente, tiene dos restaurantes. Uno, Sol, a modo de chiringuito de lujo con buen producto y guisados peruanos a cargo de un cocinero que trabajó con Acurio. El otro, Sol Post, está en su hotel Cala Saona. Una apues-

ta ambiciosa basada en un menú que entremezcla con acierto las cocinas salvadoreña de Mauro Rivas y catalana de Armand Vidal, ambos procedentes del Cinc Sents de Barcelona. Con el añadido de los notables postres de la barcelonesa Clara Campoamor.

Para una cocina muy tradicional de producto marino de la isla, Es Caló, en la localidad del mismo nombre, virtualmente colgado sobre el mar, donde se pueden probar los tradicionales bullit de peix y langosta frita con huevos. Tradicional también Es Molí de Sal, en la playa de Illetes, situado en lo que fue un molino salinero. En la misma playa Juan y Andrea, un chiringuito abierto hace ya medio siglo y especializado en pescados a la sal y langosta. Y por último, en el centro de San Francisco Javier, la capital, una vinoteca muy recomendable: Vins i Mes.

Alta cocina rural

UN COMINO
BENJAMÍN LANA

Levo tiempo diciendo que el movimiento más interesante de la gastronomía peninsular es el de la cocina rural. Se va extendiendo por las provincias y comarcas 'vaciadas' y va tomando conciencia de sí mismo, de lo que es y de lo que hace, como ningún otro. Los nuevos proyectos del rural concitan compromiso con el territorio en el que se asientan y vocación para una profesión que ejercen con determinación, sin medias tintas. El talento va por barrios, como en todas partes, pero no se crean que es una característica exclusiva de la urbe, que al pueblo se van los que no triunfan en la city. Muchos restaurantes que se iniciaron en pequeños lugares están consiguiendo reconocimientos de las guías antes incluso que los de las ciudades, precisamente porque, en su caso, la autenticidad y la verdad están mejor protegidas que en muchos de los que nacen al abrigo de los grupos empresariales y el clonado sucesivo de formatos y cartas.

Nadie abre restaurantes en el campo o la montaña para hacerse millonario. Son proyectos de vida, apuestas por ganarse el sustento con dignidad haciendo lo que les gusta y, además, algo que no es baladí, sintiendo que son útiles a sus comunidades. Estas circunstancias son de suma importancia si se entiende, como es mi caso, que el concepto fuerza más importante en la gastronomía global en este momento es el de la autenticidad.



Han pasado ya un par de semanas, pero me sigue emocionado recordar el último encuentro Campo & Montaña, organizado por dos de los barandas de este grupo de rurales, Luis Lera y Edorta Lamo, dos cocineros como la copa de un pino que se empeñaron en ir a contracorriente y que en poco más de un lustro han convertido sus casas en modelos de éxito a seguir por muchos otros colegas, sin renunciar a sus principios y con el reconocimiento de crítica y público. La reunión celebrada en Campezo, Álava, por segundo año

fue un cónclave 'txikito' de cocineros de los pueblos junto a personajes a los que respetan provenientes de aledaños cercanos a lo suyo... o no tanto: agricultores, científicos, bertsolaris, periodistas, cineastas y alguna tribu más. Más allá de conocer nuevos rincones y oficios del ecosistema de Arreal en la Montaña Alavesa y en el navarro valle de Lana del que proceden mis ancestros –carboneras, salinas, viñedos únicos en tierras altas, etc...– de sumo interés,

pero que de los que ya les han hablado en otros textos, yo quiero destacar la profundidad y la sinceridad de lo que allí se dijo en una suerte de tertulia conducida tras una comida de altísimo nivel culinario a cargo de las plantillas titulares de ambas casas.

La paradoja

Los rurales están maduros en pensamiento y en obra y eso no lo puede decir cualquiera. Pueden discutir de la diferencia entre tradición e identidad, de la comida como símbolo, de si es más relevante la receta o el ingrediente a la hora de garantizar origen y autoría... y de ahí pasar a mostrar la paradoja de la pérdida de la biodiversidad mientras se realizan inversiones mil millones en la creación de nuevos productos mediante la biotecnología. No hay tantos lugares donde lo profundo y lo concreto se amaneceban tan bien. Donde el jarrete de jabalí y las lentejas comulguen del mismo copón que los cimientos conceptuales de la cocina.

Entre esos participantes micrófono en ristre, estuvieron tipos como el bertsolari Jon Maia, Andoni Aduriz, Aitor Arregi o el director de cine Paul Urkijo y el anfitrión y conductor del evento, Edorta Lamo, casi ya al final, terminó lanzándome un dardo envenenado para que yo improvisara algo sobre «La alta cocina rural».

¿Y qué es eso? ¿Alta si se elabora en la montaña? ¿Si utiliza técnicas de elaboración innovadoras? ¿Si es

creativa? ¿Si se basa en menús largos y estrechos? ¿Si goza de varias estrellas Michelin? ¿Si se ofrece en vajilla fina y copas de talle a lo Charlize Theron? Y con aquellas preguntas me di cuenta de que estaba rechazando la asimilación por el mundo gastro rural del concepto «alta cocina» quizás porque acaba nombrando a algo nuevo y fresco con un término que me suena cada vez más viejuno ahora que todo se hibrida y cambia y el lujo no está ya en el producto o en el servicio sino en quién cocina para ti.

Asumo que existen enormes diferencias entre los menús de cualquier bar de pueblo y las propuestas culinarias de aquellos proyectos que asumen compromisos y aplican conocimientos y dedicación comparable a la de los mejores restaurantes de las urbes y que, por tanto, parece necesario nombrar de un modo diferente a lo que es distinto. El movimiento del que hablamos reúne a proyectos que practican una cocina consciente que trata intencionadamente de ir más allá de cubrir las necesidades alimentarias de las personas e incluso de las placenteras. Son restaurantes que se comprometen, creativos, inquietos, curiosos, que miran al pasado tanto como al futuro, que defienden la cadena global que comienza en los productores y reivindican los productos por su rol en la sociedad, no por su precio o imagen. A mí, la verdad, me basta con llamarlos restaurantes gastronómicos rurales, pero entiendo que habrá quien quiera seguir buscando. Abrimos el tiempo para las propuestas.

