

Formentera gastronómica

CARLOS
MARIBONA



Formentera es mi favorita entre las islas Baleares. Accesible sólo por mar, a media hora de ferry desde la bulli-ciosa 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 cocine-ros de renombre. Allí está Nandu Jubany con nada menos que tres restaurantes: el lujoso chiringui-to 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 Abe-llán, que incluso ha fijado su resi-dencia en Formentera y que jun-to a su mujer, Natalia Juan, diri-ge Casa Natalia, inspirado en su Tapas 24 barcelonés.

En Es Pujols, el punto más tu-rístico de la isla, a pie de playa se encuentra Fandango. Entre res-taurante y chiringuito, con la di-rección gastronómica del vetera-no Luis Arrufat y Vicente Monfort como jefe de cocina, con una car-ta de producto marino de la isla y notables arroces. En Cala Sao-na, con sus espectaculares pue-stas de sol, Joan Costa, empres-a-rio y cocinero que pasó por Alki-mia o Aponiente, tiene dos res-taurantes. Uno, Sol, a modo de chiringuito de lujo con buen pro-ducto y guiños 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 Ri-vas y catalana de Armand Vidal, ambos procedentes del Cinc Sen-tís de Barcelona. Con el añadido de los notables postres de la bar-celonesa Clara Campoamor.

Para una cocina muy tradicio-nal de producto marino de la isla, Es Caló, en la localidad del mis-mo nombre, virtualmente colga-do 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 me-dio siglo y especializado en pesca-dos a la sal y langosta. Y por últi-mo, en el centro de San Francis-co Javier, la capital, una vinoteca muy recomendable: Vins i Mes.

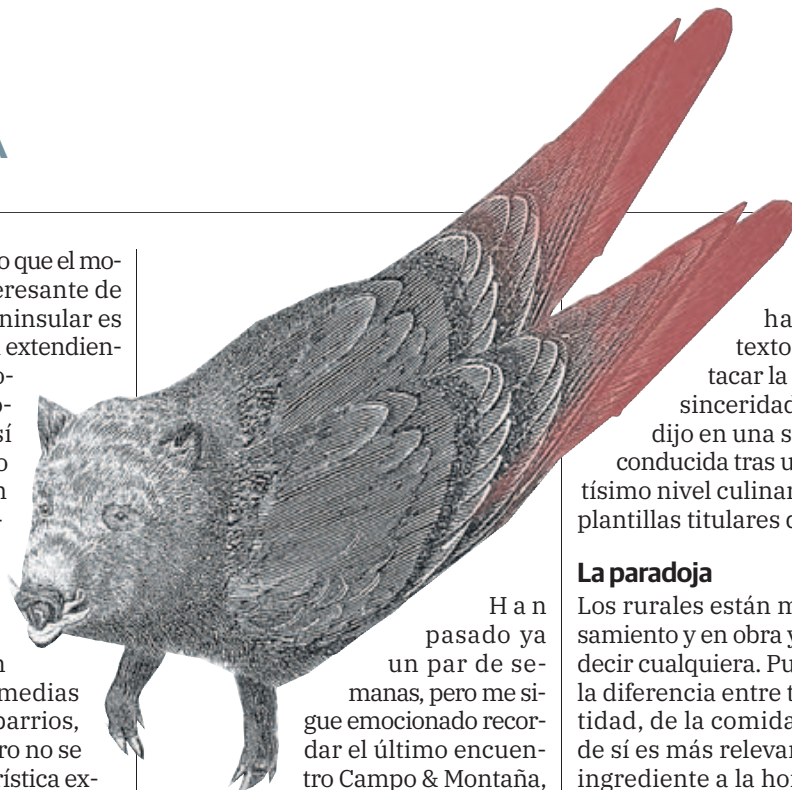
Alta cocina rural

UN COMINO
BENJAMÍN LANA



Levo tiempo diciendo que el mo-vimiento más interesante de la gastronomía peninsular es el de la cocina rural. Se va extendien-do por las provincias y co-marcas 'vaciadas' y va to-mando conciencia de sí mismo, de lo que es y de lo que hace, como ningún otro. Los nuevos proyec-tos del rural concitan compromiso con el te-rritorio 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 ex-clusiva de la urbe, que al pueblo se van los que no triunfan en la city. Mu-chos restaurantes que se inician en pequeños lugares están consiguien-do reconocimientos de las guías an-tes incluso que los de la ciudades, pre-cisamente porque, en su caso, la auten-ticidad y la verdad están mejor pro-tegidas que en muchos de los que na-cen al abrigo de los grupos empres-a-riales y el clonado sucesivo de formatos y cartas.

Nadie abre restaurantes en el cam-po o la montaña para hacerse millo-nario. Son proyectos de vida, apues-tas por ganarse el sustento con dig-nidad haciendo lo que les gusta y, además, algo que no es baladí, sin-tiendo que son útiles a sus comuni-dades. Estas circunstancias son de suma importancia si se entiende, como es mi caso, que el concepto fuerza más importante en la gastro-nomía global en este momento es el de la autenticidad.



H a n pasado ya un par de se-manas, pero me si-gue emocionado recor-dar el último encuen-tro Campo & Montaña, organizado por dos de los barandas de este grupo de rura-les, Luis Lera y Edorta Lamo, dos co-cineros como la copa de un pino que se empeñaron en ir a contracorrien-te y que en poco más de un lustro han convertido sus casas en mode-los de éxito a seguir por muchos otros colegas, sin renunciar a sus princi-pios y con el reconocimiento de crí-tica y público. La reunión celebrada en Campezo, Álava, por segundo año fue un cónclave 'txikito' de cocine-ros de los pueblos junto a persona-jes 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 cono-cer nuevos rincones y oficios del eco-sistema de Arreal en la Montaña Ala-vesa y en el navarro valle de Lana del que proceden mis ancestros -carbo-neras, salinas, viñedos únicos en tie-rras altas, etc...- de sumo interés,

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

La paradoja

Los rurales están maduros en pen-samiento y en obra y eso no lo puede decir cualquiera. Pueden discutir de la diferencia entre tradición e iden-tidad, 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 reali-zan inversiones mil millonarias en la creación de nuevos productos me-diante la biotecnología. No hay tan-tos lugares donde lo profundo y lo concreto se amanceben tan bien. Donde el jarrete de jabalí y las lente-jas comulguen del mismo copón que los cimientos conceptuales de la co-cina.

Entre esos participantes micrófo-no en ristre, estuvieron tipos como el bertsolari Jon Maia, Andoni Adu-riz, Aitor Arregi o el director de cine Paul Urkijo y el anfitrión y conduc-tor del evento, Edorta Lamo, casi ya al final, termino lanzándome un dar-do envenenado para que yo impro-visara algo sobre «La alta cocina ru-ral».

¿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 lar-gos y estrechos? ¿Si goza de varias estrellas Michelin? ¿Si se ofrece en vajilla fina y copas de talle a lo Char-lize Theron? Y con aquellas pregun-tas me di cuenta de que estaba re-chazando la asimilación por el mun-do gastro rural del concepto «alta co-cina» quizás porque acaba nombran-do a algo nuevo y fresco con un térmi-no que me suena cada vez más viejuno ahora que todo se hibrida y cambia y el lujo no está ya en el pro-ducto o en el servicio sino en quién cocina para ti.

Asumo que existen enormes dife-rencias entre los menús de cualquier bar de pueblo y las propuestas culi-narias de aquellos proyectos que asu-men compromisos y aplican cono-cimientos y dedicación comparable a la de los mejores restaurantes de las urbes y que, por tanto, parece ne-cesario nombrar de un modo dife-rente a lo que es distinto. El movi-miento del que hablamos reúne a proyectos que practican una cocina consciente que trata intencionada-mente de ir más allá de cubrir las ne-cesidades alimentarias de las perso-nas e incluso de las placenteras. Son restaurantes que se comprometen, creativos, inquietos, curiosos, que miran al pasado tanto como al futu-ro, 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 gastro-nómicos rurales, pero entiendo que habrá quien quiera seguir buscan-do. Abrimos el tiempo para las pro-puestas.