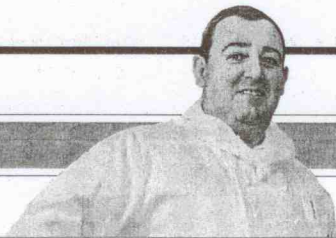


Cultura y Ocio

LA GASTRONOMÍA

con el chef José María Egaña



“Comer también sirve para pensar y soñar”

Isabel González Turmo, antropóloga sevillana, pertenece a la Comisión Nacional de Slow Food, entidad que defiende la comida “buena, limpia y justa” como una opción “placentera”

J. M. Egaña / SEVILLA

—¿Cuál es tu especialidad?

—Mi especialidad es la antropología de la alimentación. Llevo más de 20 años trabajando en este tema, he dirigido siete proyectos de investigación sobre alimentación, cinco de ellos internacionales. Fundamentalmente, mis líneas han sido la metodología para el estudio de la alimentación y de las cocinas, la evolución de hábitos alimentarios, el cardioalimentario, la alimentación en el Mediterráneo...

—¿En qué consiste este movimiento?

—Slow Food es una asociación sin ánimo de lucro que surge hace unos 25 años en el norte de Italia como una reacción frente a la comida rápida y como una forma de apoyo a la alimentación buena, limpia y justa desde el punto de vista organoléptico, medioambiental y de la producción. Se apoya en pequeños productores de alimentos. Es también una fundación para la biodiversidad. Durante el siglo XX hemos perdido el 90% de la biodiversidad alimentaria que existía en el planeta. Hay una gran alarma, no sólo porque supone una merma del patrimonio cultural, que es la base misma de la población y de su sustento, sino también por lo que supone la centralización o polarización de la alimentación en torno a unas variedades de alimentos y a pocos productores. Esto supone un gran riesgo para toda la población, no sólo porque hay mucha gente que deja de tener su forma natural de ganarse la vida y se ve obligada a abandonar su tierra y a emigrar, con el daño personal y social, sino que, además es un riesgo sobre todo ante epidemias, que pueden hacer desaparecer ciertas especies. Actualmente sólo se consumen en el mundo cuatro variedades de cereales y cinco de proteínas animales. Aparte del posible riesgo de epidemias, a medida que ese patrimonio de biodiversidad se pierde se abandonan las técnicas de producción, de transformación y elaboración de alimentos, un saber que se ha heredado generación tras generación y que se puede perder. En definitiva, lo que pretende Slow Food es hacer



una llamada de atención, sobre la necesidad de salvaguardar nuestro patrimonio alimentario.

—¿Cómo lo hace?

—A través de unidades locales, llamadas Convivium. Puede haber uno de ellos, a partir de 12 personas interesadas en su entorno. Conviven en busca de productos buenos, limpios y justos. Su objetivo es detectar estos productos a través de la reivindicación del placer, porque Slow Food, apoya a la alimentación a través del placer, no el comer sólo para nutrirnos, sino para disfrutar de la comida, relacionarnos, socializar, pensar, soñar; es reivindicar el valor humano integral de la alimentación. En cada Convivium hay productores pequeños de alimentos, pescadores, historiadores, filólogos, so-

ciólogos, arquitectos... Se seleccionan productos que pasan por distintos comités hasta llegar a Slow International. Hay 6.000 comunidades de productores en el mundo. Hay experiencias muy bonitas en países con escasos recursos que gracias a Slow Food han podido controlar la distribución de su producción.

—¿Cómo puede el cocinero, el restaurante, colaborar? ¿Qué le podría aportar?

—Slow Food tiene reconocidos productos de alta calidad, a los que la mayoría de profesionales y cocineros no tienen acceso. El restaurante tendría información de los alimentos que puede ofrecer Slow Food y ellos podrían contactar directamente con el productor. A Slow Food le interesa mucho contar con la colaboración de los cocineros, puesto que estos desempeñan un importante papel de educadores del gusto. En Andalucía estamos intentando crear una red de cocineros que apoyen a Slow Food, porque necesitamos que estos alimentos andaluces de alta calidad tengan el apoyo de los profesionales, cuya subsistencia pasa por el apoyo de los profesionales de la cocina.

ALARMA

“ Durante el siglo XX hemos perdido el 90% de la biodiversidad alimentaria que existía en el planeta, lo que es un riesgo social”

LA RECETA DE LA SEMANA



Ensalada templada de espinacas, langostinos y vinagreta de tomate

Para cuatro personas:

500 g. de espinacas frescas ■ 1 tomate grande maduro ■ 16 langostinos frescos ■ 16 almejas ■ 120 g. de beicon ■ 2 dl. de aceite de oliva virgen extra ■ 3 dientes de ajo picado ■ Vinagre de yema ■ Sal y pimienta ■ **Decoración:** Crujientes de puerro frito en juliana.

Elaboración:

● Partir el tomate por la mitad y rallarlo. Aderezar con el vinagre de yema, sal y pimienta. Reservar.

● Lavar bien las almejas y ponerlas en una sartén con un poco de aceite de oliva. Taparla y calentar un par de minutos hasta abrir las almejas al vapor. Retirarlas y reservar junto con el líquido que sueltan.

● Pelar los langostinos, trocear el beicon en tiras y picar los ajos.

● Poner al fuego una paellera con un poco de aceite y freír el beicon. Añadir los langostinos junto con el ajo picado. Salpimentar y dejar un par de minutos al fuego.

● Incorporar las espinacas

lavadas y hacerlas otros 2 minutos, removiéndolas constantemente.

● Rociarlo todo con unas gotas de vinagre de Yema.

Montaje del plato:

● Colocar en los bordes del plato unas hojas de espinacas frescas como decoración.

● Disponer en el centro del plato la ensalada templada y añadir la vinagreta de tomate.

● A continuación, disponer las almejas abiertas y los langostinos a gusto de cada comensal. Regarlo todo con el caldo de las almejas y decorar con el crujiente de puerro frito en juliana.

● Servir en seguida, ya que se trata de una ensalada templada.

Trucos y consejos:

● **Vinagre de yema.** El vinagre de yema, el de mejor calidad, se llama así por ser el que se saca del centro de la bota de crianza, y que está en medio como la yema en el huevo de la gallina.

LA CATA



Gibalbin

Vino de la tierra de Cádiz, producido por Barbadillo, con un *coupage* de cinco tipos de uvas. De estilo moderno y afrutado, es de color cereza de capa alta, con aromas frescos de frutas rojas, regaliz y moras, vivo y de buena intensidad. En boca tiene un paso franco y con cierto cuerpo.

josemari@restauranteoriza.com
www.restauranteoriza.com