



Entre cucharas y catedrales

DESDE AYER Y HASTA EL PRÓXIMO DOMINGO SE CELEBRA EL ENCUENTRO GASTRONÓMICO BURGOS ENTRE CUCCHARAS, LA SEGUNDA MUESTRA INTERNACIONAL DE COCIDOS CON HISTORIA



POR Mikel Corcuera

Crítico gastronómico y premio nacional de Gastronomía

El buen amigo y gran comunicador gastronómico que es Pepe Barrena nos convocó recientemente a un escogido número de plumillas y morritos finos gastronómicos en plena catedral futbolística (según la veneran los incondicionales seguidores del Athletic) en el joven y ya prestigioso restaurante San Mamés de la capital vizcaina. El objeto de la grata cuchipanda (que en otro momento detallaremos) no era otro sino comunicar el evento que se iba a celebrar a lo largo de esta semana, la segunda edición de las jornadas *Burgos entre cucharas*. Una catedral evocando la otra. Y una ciudad, Burgos, claramente emergente en lo gastronómico, como ha sucedido en los últimos años también con El Botxo.

La filosofía del evento la resumió certeramente el propio Barrena: “Menos pinza y más cuchara”. Y proseguía en su explicación que “hoy en día no hay cocinero que no tenga una pinza, pero no para depilarse, sino para colocar la flor sobre su plato. Y queremos cambiar eso por la cuchara, reivindicando la cocina de toda la vida”. Asimismo, Barrena hizo hincapié en platos que están desapareciendo de los restaurantes: “¿Dónde encontramos hoy un lenguado *meunière* como Dios manda? ¿Dónde podemos disfrutar de un buey *bourgignon*?” Y se contesta a sí mismo: “Con este programa también intentamos recuperar la cocina aristocrática”.

CENA DE INAUGURACIÓN Ayer mismo, las jornadas fueron inauguradas a bombo y platillo (más bien a platazos), con un ágape que los organizadores han definido como “una cena para la historia”. En ella, Zalacaín, Via Veneto, Horcher y un homenaje a Jockey conformaron, con sus actuales chefs, el equipo de lujo oficiante de un menú dedicado a recordar algunos de los grandes platos de estos restaurantes legendarios. Entre los cocineros de la cena se encontraba el joven donos-



Potaje de garbanzos con rape y almejas. Foto: Burgos Promueve

tierra Sergio Humada (hijo de Juan Mari Humada), actualmente jefe de cocina en el prestigioso restaurante Vía Veneto de Barcelona.

La regia cena nos brindó el siguiente menú: terrina de foie gras, espárragos verdes y col de Via Veneto; quenelle de *steak tartar* de Arcecarne; nueva versión de la mítica patata San Clemencio con tuétano y trufa de Jockey; el incombustible bacalao Tellagorri de Zalacaín, creado en su día por el nava-

ro Benjamín Urdiain; lomo de corzo asado al natural con lombarda y salsa Horcher, claro está, de Horcher; y la histórica crep Suzette del NH Collection Palacio de Burgos, lugar donde se ofició el festín. El menú estuvo maridado de lujo, con los vinos de Spanish Fine Wine y Rolland-Galarreta de Araxes.

RESTAURANTES El meollo de las jornadas lo conforma el llamado Tour Gastronómico de Cocidos con His-

toria y Platos de Leyenda, como nos comentó Barrena, “se trata de 30 establecimientos de Burgos que ofrecerán durante este fin de semana reconocimientos a los mejores cocidos con historia, así como platos de leyenda de la cocina académica, en todo tipo de formatos”.

Entre los restaurantes que se han implicado este año encontramos propuestas apasionantes. Son los casos del restaurante La Jamada (tapa de crujientes de manitas relle-

no de cocido de callos de bacalao); el restaurante Mesón del Cid (potaje de garbanzos con rape y almejas), sin duda un sentido reconocimiento a la inolvidable Marisa Sánchez del restaurante riojano Echaurren de Ezcaray; el Hotel NH Palacio de la Merced (cocido de garbanzos con calamar de potera); el bar La Bóveda (sopa de trufa Elysée, en formato tapa, homenaje a Paul Bocuse); el bar restaurante Pancho (olla podrida estilo Pancho), el bar Rimbombín (tapa de sardina ahumada con caldo de cocido lebaniego y ñoqui de queso) dedicado a Oscar Calleja; el restaurante cántabro Annu y el restaurante La Favorita (Zurrurutuna de bacalao con huevo escalfado), entre otros.

CAMPEONATO DE COCIDOS Además, en torno a estas jornadas tiene lugar el I Campeonato de España Siglo XXI que se celebrará a lo largo del día de hoy y en el que ocho jóvenes y vanguardistas cocineros de diferentes lugares de España disputarán la gran final de este nuevo campeonato que pretende dar un vuelco a los fastuosos cocidos de toda la península.

Los participantes serán el restaurante LAV (León), Casa Pedro (Zaragoza), Perretxico (Gasteiz), Latasia (Madrid), Trasto (Valladolid), Ronquillo (Cantabria) y La Jamada (Burgos).

Por otra parte, mañana sábado el restaurante burgalés El Mesón del Cid acogerá la comida de entronización de los nuevos Académicos del Cocido, una distinción creada para rendir homenaje a aquellas personas que hayan contribuido en su vida profesional a divulgar, difundir u ofertar las bondades e historias de los cocidos y pucheros de la península.

En esta edición, el comunicador Lorenzo Díaz, la cocinera Carmen Carro (de Carmen Casa de Cocidos y Taberna Pedraza de Madrid) y el hostelero burgalés Luis Carcedo (Restaurante Ojeda) serán algunos de los distinguidos.

Finalmente, también mañana tendrá lugar una ponencia audiovisual coordinada por Carla Royo-Villanova y Pepe Barrena en la que ilustres y conocidos tertulianos contarán las más suculentas anécdotas gastronómicas que han vivido en sus periplos con la nobleza y la *high society*.

Se nos ha quedado en el tintero toda la glosa del almuerzo catedralicio de San Mamés y los pormenores del menú y de esta casa... Seguiremos con ello la semana próxima. ●